

# la VOZ artesana



número 3 - julio 2008



Preparando AGROMAQ 08 la feria de Salamanca



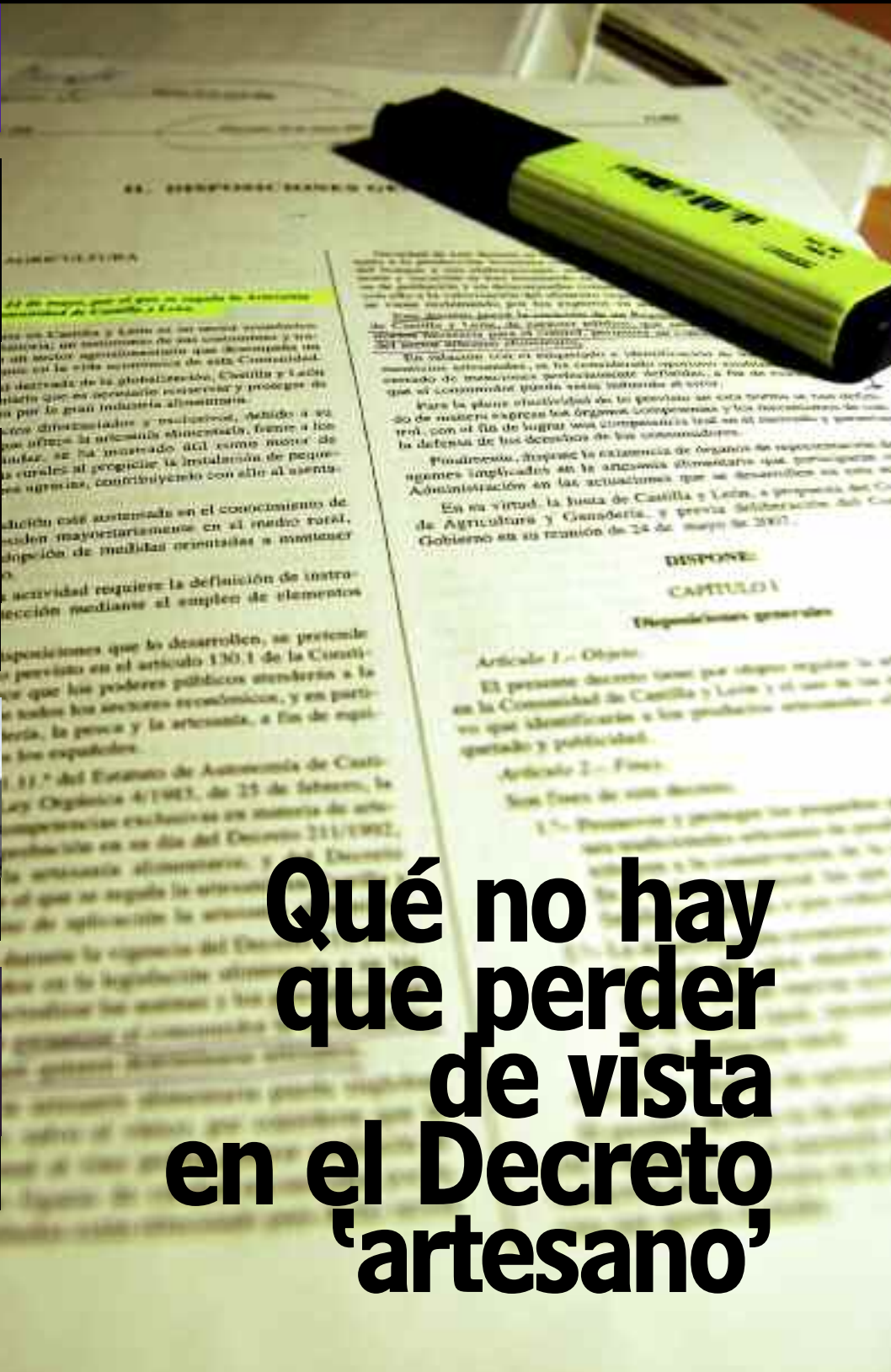
Convenio APPCC con INZAMAC



Jornadas de los productos tradicionales en Carrefour



Artesano del mes: quesería Campo prieto



# Qué no hay que perder de vista en el Decreto 'artesano'

## El roadshow 9x9 de TVCyL visita Segovia y Soria durante el mes de julio

Segovia y Soria acogieron estas últimas ediciones de la caravana Televisión Castilla y León 9x9 antes del parón veraniego. Unas jornadas que estuvieron marcadas por las altas temperaturas típicas de estas fechas.

Ubicado en la plaza de la Artillería, junto al famoso acueducto romano, se instaló el camión-plató y los stands de los patrocinadores donde se ubicaba la carpa de la Asociación de Artesanos en la capital segoviana.

El show infantil de Tina fue el encargado de abrir fuego en torno a las 11:00h.

Luego todo un carrusel de espacios, presentadores y programas que hicieron las delicias de los cientos de curiosos que iban visitando la zona durante todo el día. Telenoticias, Magazines locales y regionales y el esperado "A buenas horas" con Agustín Bravo. Un desfile de personalidades locales, provinciales y regionales se sucedió durante toda la programación. Por allí pudimos ver al Delegado de Área de Negocio de la Caixa en Segovia, el diputado de turismo de la Diputación de Segovia, la concejal de turismo de Ayto de Segovia, el Director de Comunicación Rector de la Universidad IE de Segovia y el

Subdirector del Museo Esteban Vicente. Nuestros compañeros de la Quesería Artesanal de Sacramenia y la Mielería de la Infanta fueron los representantes de los artesanos en una entrevista realizada en el magazine Plaza Mayor Segovia, programa de referencia en la televisión local de la ciudad.

Los esfuerzos de todo el personal y del público que sufría los rigores del calor se vieron premiados con el almuerzo ofrecido por la carpa de Artesanos de Castilla y León.

El día 24 toda la caravana se desplazó a la capital soriana donde de nuevo el calor dominó toda la jornada.

Embutidos Almenar, Pastelería Venus y Gerardo Merino, gerente de la asociación protagonizaron sendas entrevistas en distintos espacios dentro de la programación del día.

Destacar la presencia en el evento del Ministro de Asuntos Exteriores, Miguel Angel Moratinos y de la Presidenta del Instituto Cervantes, Carmen Cafarell quienes decidieron pasarse por la carpa de los artesanos donde tuvieron la oportunidad de probar nuestros productos y departir amablemente con los artesanos y amigos



que asistían a la jornada televisiva. De nuevo reseñar la gran afluencia de público que acompañó las distintas retransmisiones durante todo el día. La caravana se toma un respiro estival durante el mes de agosto para reanudarse de nuevo en el mes de septiembre en Valladolid.

## Buzón de participación para los artesanos: escribe en el boletín



En el interés de que "La Voz Artesana" no sólo sea un medio de difusión de las actividades que mes a mes se llevan a cabo relacionadas con el mundo de la artesanía y en la idea de que debe convertirse además en un auténtico vehículo de comunicación y participación bidireccional de los propios artesanos, queremos abrir este espacio destinado a recoger todas las manifestaciones que cualquiera de los asociados quiera realizar, sean las que sean en cualquier momento. Desde la dirección del boletín insistimos en lograr que esta herramienta sea de verdad participativa y se convierta en contenedor de todas las opiniones posibles.

El deseo y la intención es que no haya un solo mes, no haya un solo número de la revista sin una colaboración realizada por alguno de los artesanos de la comunidad.

Para participar basta con remitir un texto en forma de carta, artículo, opinión, comentario o sugerencia a través de las direcciones de email habilitadas para ello: [artacyl@terra.es](mailto:artacyl@terra.es) / [soporte@pentarea.com](mailto:soporte@pentarea.com).

Estamos seguros de que tienes mucho que opinar y mucho que decir, ahora ya puedes hacerlo.

## La revista Argi, gratis para los artesanos



Se ha cerrado un convenio con la revista Argi, dirigida por el periodista Javier Pérez Andrés por el que los artesanos inscritos en la Asociación recibirán gratuitamente ejemplares de la revista durante los próximos seis meses.

Esta publicación pugna por ser el referente de la agroalimentación y el turismo de Castilla y León, y en base a las excelentes relaciones existentes hemos convenido un acuerdo sin duda satisfactorio para ambas partes y por supuesto para los asociados.

ESTA ES TU HERRAMIENTA PARA PARTICIPAR EN LA REVISTA  
**ÚSALA TODO LO QUE QUIERAS**  
 Envía tus artículos, comentarios y opiniones para que sean publicados  
 a [soporte@pentarea.com](mailto:soporte@pentarea.com)

## EN EL ÚLTIMO MES

### Artesanos en el Campeonato de España de Ponis de Segovia

El pasado 29 de junio se cerraba la XX edición del Campeonato de España de Ponis que ha tenido como sede la ciudad de Segovia y en el que los Artesanos de Castilla y León han estado presentes con un stand promocional y las diversas actividades que se desarrollaron en los seis días en que se desarrolló el evento.

Durante la semana el Centro Ecuestre de Castilla y León (CECYL), ubicado en la Escuela de Formación Agraria de Segovia, congregó a un numerosísimo público entre curiosos y aficionados y los más de 400 binomios llegados de distintos puntos de España que compitieron dentro de las tres disciplinas olímpicas: Doma, Concurso Completo y Salto.

La presencia institucional de la Asociación de Artesanos mediante una carpa exclusiva fue inaugurada por la Consejera de Agricultura del gobierno regional Silvia Clemente quien además acudió a disfrutar del espectáculo el sábado y el domingo. A la visita de la consejera hay que sumar la del Director General de Industrialización y Modernización Agraria, Jorge Morro quien también tuvo la oportunidad de probar alguno de los productos artesa-



nos expuestos en el stand y disfrutar del ambiente ecuestre del fin de semana. Así mismo otras caras conocidas del mundo de la empresa y representantes de diversas instituciones visitaron la carpa y departieron con los artesanos que se desplazaron hasta el Centro Ecuestre. Precisamente buena parte de estos invitados asistieron a la cata-maridaje que la Asociación organizó el domingo 29 de junio, donde junto a diversos vinos los asistentes pudieron degustar las excelencias de nuestros productos artesanos, incluido el tradicional jamón servido para la ocasión por el Maestro Cortador vallisoletano Diego Hernández, quien mostró su destreza con los cuchillos a los curiosos y hambrientos asistentes.

## Documentación para formar parte de la Plataforma de Distribución

Ya se está preparando la documentación necesaria para todos aquellos artesanos que deseen integrarse en la Plataforma de Distribución.

Para solicitar la documentación o realizar cualquier consulta contactar con Gerardo Merino, gerente de la Asociación de Artesanos en el teléfono: **680 992 143.**

## EN AGENDA

### Se prepara la feria Agropecuaria de Salamanca 2008

El próximo 6 de septiembre arranca la 25ª edición de AGROMAQ, Feria Internacional Agropecuaria de Castilla y León, la feria agropecuaria más importante del sector en Castilla y León y donde hasta el 11 del mes se podrán encontrar las principales novedades mundiales en materias agrícolas y ganaderas.

Los artesanos apostamos de nuevo por esta gran feria agraria como foro de introducción de los productos y de la marca "artesanos".

Un amplio y funcional stand de 40 m2 acogerá las vitrinas-expositoras que lucirán los productos de todos aquellos artesanos que quieran estar presentes. Durante todas las jornadas se celebrarán catas, presentaciones y degustaciones de los productos en el propio stand.

Serán más de 600 los expositores que



se darán cita en los 45.236 metros cuadrados de superficie neta destinada a plasmar y ofertar los avances del sector. En ese espacio se podrá ver una exposición de maquinaria de primera magnitud, tanto en cantidad como en calidad y la 20ª Exposición Internacional de Ganado Puro, en una

clara apuesta por la internacionalización, especialización y profesionalidad de los expositores

*Institución Ferial de Salamanca*  
Ctra. Ciudad Rodrigo Km. 6200 (recinto ferial)  
Salamanca  
[www.feriadesalamanca.es](http://www.feriadesalamanca.es)

Para la elaboración y seguimiento de los manuales APPCC, la formación de manipuladores y la realización de los controles analíticos periódicos.

# La empresa INZAMAC implanta el Plan de Seguridad Alimentaria

*Nos reciben en su sede del Parque Tecnológico de Boecillo su Director General, la Directora de Consultoría y la Directora de Laboratorios, estas últimas responsables de la implantación del acuerdo firmado con los Artesanos, para comentarnos algunos detalles del acuerdo.*



Gonzalo Guillán Llorente  
Director General Inzamac



Raquel de la Cruz Pérez  
Dtra. Área de Consultoría y Certificación



Henar Pinilla Domingo  
Directora Laboratorios Agroalimentarios

Inzamac es una empresa zamorana que ha sabido adaptarse y crecer adecuadamente en su sector. Llevan 25 años desarrollando controles de calidad, consultoría y asesoría. Se encuentran operativos en multitud de países: Polonia, Portugal y España en Europa, Mexico, Panamá, Perú Bolivia o Chile en América y Argelia en el continente Africano.

Tres son los pilares básicos sobre los que se asienta el negocio del grupo: la construcción, la alimentación y la consultoría, con una cuarta "pata", la apuesta por el I+D+i.

A partir de septiembre, tras el periodo estival y en virtud de un acuerdo suscrito con la Asociación de Artesanos, todos sus socios se podrán beneficiar de su labor de consultoría en seguridad alimentaria para implementar un completo manual APPCC, así como complementar las posibles carencias existentes con la oportuna formación.

## ¿En qué les va a afectar a los artesanos la labor de Inzamac y del acuerdo suscrito?

Les va a suponer una revisión de sus instalaciones, de sus equipamientos en línea de producción así como una valoración del cumplimiento de los requisitos legales, directamente relacionado con las inspecciones veterinarias que se llevan a cabo periódicamente.

Además como es algo vivo cualquier cambio o adquisición de nuevos procesos y maquinaria lo iremos incluyendo en la oportuna documentación de la APPCC. Cada año hay que revisar todo eso y revisar también los requisitos nuevos que vayan exigiéndonos.

## ¿y hasta dónde llegará la labor de Inzamac en esta implantación?

Hasta donde los artesanos quieran colaborar con nosotros. De hecho hay distintos casos puesto que habrá artesanos que ya estén llevando sus propias APPCC y lo que haya que hacer sea revisar las existentes, mientras que en otros haya que empezar de cero, otros requieran un mantenimiento más personalizado "in situ" en las propias instalaciones... También está la parte de las analíticas donde hay mucha legislación nueva y

hay que estar permanentemente alerta. Estos análisis tocan dos aspectos importantes en superficies relativos a limpieza e higiene y los que afectan a los productos tanto en materias primas como en producto terminado. Se establecerán calendarios específicos para todos ellos con cada empresa.

## ¿Cómo se adapta el manual de APPCC para distintos sectores que existen dentro de los artesanos?

El APPCC se genera a través de un código general el "codex alimentarius" una reglamentación internacional, común para todos y lo que se hace después es adaptar a cada uno de las doce actividades empresariales alimentarias clasificadas en nuestro Código Nacional. Lo que se hará es en cada sector de alimentación realizaremos uno genérico que después a cada empresa o a cada artesano adaptaremos de forma personalizada.

## ¿Cómo será el aspecto de formación?

Será una fase posterior a desarrollaren la que tenemos ya una amplia experiencia en la manipulación de alimentos incluso como entidad homologada por la junta de Castilla y León. Hablamos de dos tipos de formación: una obligatoria acerca de la manipulación de alimentos para todas las personas que trabajan en la industria y en la que muchos de los artesanos ya estarán al día, y por otro lado habrá una formación más genérica que introducirá al artesano en el ámbito de las APPCC su funcionamiento y la legalidad.

Esta formación podrá hacerse incluso de forma presencial y práctica, directamente durante el proceso de producción.

La fórmula de contacto para los artesanos será muy directa. Recibirán una carta en la que presentamos Inzamac y donde figuran unos teléfonos que podrán usar cuando el artesano lo necesite de forma totalmente directa.

Es una gran oportunidad ya que a través de la Asociación se vana poder beneficiar de unos servicios que de otra forma sería bastante complicado por el tamaño de las empresas en

## Servicios y trabajos incluidos en el acuerdo:

De acuerdo a la normativa de carácter horizontal, las empresas del sector alimentario son las responsables de la higiene de sus establecimientos por lo que dichas empresas deberán realizar actividades de autocontrol. Entre estas actividades está el análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC u otras técnicas que determinen un control de los peligros en las diferentes fases de la cadena alimentaria, procesos imprescindibles para garantizar la higiene de los productos alimenticios.

Las actividades de autocontrol tienen su base en la elaboración y actualización de un manual que recoja el análisis de peligros y el control de los puntos críticos de cada industria alimentaria. Así mismo es fundamental la verificación de su cumplimiento a través de la recogida y análisis de muestras, tanto en las instalaciones como de materias primas y productos elaborados.

Dentro de las actividades a desarrollar por Inzamac señalamos:

### **Elaboración del Manual APPCC - Memoria sanitaria**

Un técnico cualificado realizará una visita previa para la toma de datos a las instalaciones de la empresa en la que se reunirá con el responsable del autocontrol y comprobará el establecimiento y los PCC, así como cualquier otro dato relevante.

Tras la visita elaborará el Manual de Autocontrol en las oficinas de Inzamac que será entregado en soporte papel e informático a la empresa.

### **Revisión y actualización del manual APPCC**

Un técnico recabará información vía

teléfono o email al responsable APPCC de la empresa. Una vez recibida y estudiada la documentación, el técnico revisará y actualizará los puntos de mejora identificados. Después emitirá el manual con las actualizaciones realizadas.

### **Implantación y seguimiento del manual APPCC**

Se contactará con la empresa para realizar la primera visita de implantación y seguimiento. Se establecerá un calendario de trabajo con la empresa asociada consistente en reuniones quincenales durante un año en las que se procederá a la revisión y seguimiento de los controles que la empresa debe emprender para la correcta implantación del sistema APPCC, así como la revisión de los registros generados en el uso del manual.

### **Formación de manipuladores de alimentos, sectorial.**

Las empresas del sector garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente, entidades autorizadas como es el caso de Inzamac o empresas del sector alimentario garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación.

Inzamac realiza desde 2002 cursos de formación en materia de higiene y manipulación de alimentos específicos por sectores de alimentación en el que se entrega a cada asistente material didáctico necesario.

Los cursos son impartidos bien en las instalaciones de la empresa o en las de Inzamac, pudiéndose en este

caso contar con la posibilidad de impartir dicho curso en los locales de la Asociación de Artesanos.

Se entregará un certificado en el que constará la fecha de impartición del curso, el grado de aprovechamiento y las materias tratadas.

### **Controles analíticos periódicos.**

Siguiendo una programación establecida con el peticionario, un técnico de Inzamac Asistencias Técnicas S.A. se desplazará periódicamente a las instalaciones de cada industria y recogerá muestras de superficies de equipos instalaciones, productos y agua para trasladarlas adecuadamente a los laboratorios de Inzamac y realizar controles sobre:

- Control anual del agua (cumplimiento del RD 140/2003) recogida y análisis de una muestra al año del agua empleada en las instalaciones de la industria.

- 2 controles de superficies en cada visita (comprobación de higiene en las instalaciones, equipos, utensilios, personal,...) Método contacto placa Rodac.

- Microbiología de superficies industria alimentaria, recuento total de microorganismos, bacterias coliformes.

- Controles en producto, 1 control por visita alternando en cada visita materias primas, productos intermedios y productos terminados. (microbiología específica por sectores alimentarios)

Los resultados de los ensayos realizados en cada una de las muestras serán enviados por correo ordinario a los 5-7 días de la toma y recepción de las muestras en laboratorio. Estos resultados se entregarán al cliente en el formato de informe tipo laboratorio.





**José María Nieto**  
Director de Tienda CC, Carrefour Valladolid

# Junta de Castilla y León y Carrefour con los Productos Tradicionales

Desde el año 98 en casi toda España, aunque aquí en Castilla y León desde unos cuantos años antes, Carrefour decidió abrir sus lineales a los productos tradicionales de aquellas zonas o comarcas donde estaban instalados.

Una apuesta pionera y ciertamente atrevida por cuanto de desconfianza existía hasta ese momento en la relación artesano agroalimentario y gran superficie.

Desde aquellas ediciones no sólo la relación no se ha diluido sino que ha ido creciendo y fortaleciéndose año a año.

En estos días está en marcha la edición 2008 recientemente inaugurada por la Consejera de Agricultura Silvia Clemente y el Director Gral. de Modernización Agraria, Jorge Morro.

Entre tanto hemos charlado con el Director del centro Carrefour de Valladolid sobre el presente y futuro de estos productos en nuestra comunidad.

### **¿Por qué de aquella apuesta en aquellos momentos?**

Tengo que decir que no estoy de acuerdo con que la apuesta fuera arriesgada, si fue pionera, porque nuestra compañía desde siempre ha tenido muy claro que debía estar implicada con las ciudades, con las personas, con sus costumbres,... somos una empresa multinacional pero con mucho trato a nivel local y de ahí nos viene la vocación que hemos mostrado siempre por potenciar a través de la venta los productos regionales y locales.

### **Lo que ocurre es que no sería sencillo hace unos cuantos años decirle al consumidor: "aquí tiene usted estos productos tradicionales de ella tierra", ¿cómo se introdujeron en los lineales?**

Si fue mucho más complicado que hoy en día sobre todo porque no existían los medios que tenemos hoy a nuestra disposición, de logística, herramientas comerciales y todo eso, con lo que para conseguir venderlos tuvimos que hablar y negociar con muchísima gente con la particularidad que esos pequeños industriales recelaban mucho de las grandes superficies, no era fácil, existía un gran desconocimiento de lo que éramos. Afortunadamente esa desconfianza con el paso del tiempo ha desaparecido en esos proveedores.

### **Hagamos balance, de todas estas ediciones ahora que finaliza la del 2008...**

Pues que cuando apostamos por estos productos hace años acertamos y cada año lo corrobora. Sobre todo porque el cliente cada vez más demanda productos regionales y locales y nosotros no queremos estar al margen de lo que el cliente demanda. A la vista está el éxito de esta edición, con la masiva asistencia del público y los elogios recibidos por la promoción en si y sobre los propios productos.

### **Tengo entendido que además en esta promoción cada año se premia a una de las industrias agroalimentarias participantes...**

Así es, en el folleto difundido para estas jornadas, que han sido 500.000 ejemplares, en su parte posterior hay un formulario que los clientes pueden rellenar para elegir al producto que más le ha gustado, pero además nosotros internamente en Carrefour, quizá más conocedores de los productos y la fabricación, vamos a otorgar otro premio a la empresa que consideremos que más está evolucionando en investigación y desarrollo.

### **Esta promoción de alimentos tradicionales regionales la idearon con un doble objetivo, por un lado pensando en el consumidor, pero también realizando una apuesta por trabajar con las pequeñas empresas del entorno de cada centro. ¿Sigue vigente esta apuesta?**

Si, como te decía antes en nuestra filosofía está el implicarnos mucho en el entorno donde estamos, y así sigue en pie ese apoyo a la pequeña y mediana empresa, a pesar de que a veces es muy difícil. Para algunos pequeños empresario llegar a nosotros es complicado primero por el volumen, un artesano tiene que tener un determinado volumen por ejemplo para abastecer una promoción como esta de los Alimentos Tradicionales en ocho centros simultáneamente durante trece días. Existe un proyecto muy interesante impulsado por la Junta de Castilla y León que va a echar una mano a estos artesanos y pequeñas industrias para que pueda llegar a nosotros a través de una comercialización y una logística única y creo que va a ser un gran éxito.

### **¿Me habla de la Plataforma Comercial?**

Efectivamente. Se trata de aglutinar a los artesanos, a

los pequeños industriales bajo un mismo paraguas, bajo una misma denominación de tal manera que haya una sola empresa que comercialice esos productos, que facture esos productos, que gestione la logística de esos productos. En la inauguración de estas jornadas de 2008 precisamente, adquirimos el compromiso con la Consejera Silvia Clemente, de que cuando ese proyecto de la plataforma única se ponía en marcha nosotros entraremos a colaborar de lleno con él al 100%.

### **Hablando de productos, ¿dentro de estos alimentos tradicionales cuáles funcionan mejor de cara al consumidor?**

Pues los que mejor comportamiento tienen son los vinos, los embutidos y los quesos son los más valorados y los que mejor funcionan porque la valoración al final viene dada por el consumo y lo que más se consume son estos tres, quesos, embutidos y sobre todo vinos de todas las denominaciones de calidad.

### **Y para vender estos productos hoy en día, ¿aún hace falta una zona específica destacada, una isla, un corner o una cabecera de lineal para que el consumidor se pare y los compre?**

Habitualmente, durante todo el año en nuestros lineales se pueden encontrar productos de la provincia de Valladolid y alguno otro de provincias limítrofes, que forman parte de nuestro surtido habitual. Esto ocurre en todos los hipermercados de Carrefour en toda España donde los productos regionales están presentes todo el año. Lo que sucede es que periódicamente utilizamos estas promociones para que el consumidor conozca o amplíe el conocimiento de los productos de Castilla y León encontrándolos más a mano.

### **Le pongo ahora línea directa con estos pequeños productores, con los artesanos de Castilla y León, muchos de los cuáles esperarán poder vender en grandes superficies. Qué mensaje les puede enviar usted como gran distribuidor.**

Uno muy claro, felicitarles por el buen trabajo que están haciendo, por el buen producto que realizan, que sigan por ahí, calidad, calidad y calidad. Cada día más el consumidor que es nuestro juez, exige mucho más, más calidad así que sigan por esa línea; y en segundo lugar que si es posible a través de la Junta que se asocien y si no es posible a través de la Junta, que se asocien también, es la mejor manera de llegar a nosotros. El que sólo exista una persona que nos visite, el que sólo exista una factura, el que sólo exista una plataforma logística para el servicio es fundamental para llegar a nosotros.

### **Pensemos en estos productos introducidos en las grandes superficies, ¿es factible pensar en los productos tradicionales y artesanos más allá del consumo ocasional o como delicatessen y verlos en un consumo diario o habitual en las familias?**

Hay una variable hoy en día fundamental que es el precio. Todo aquel producto que se ajuste en precio a un consumo diario estoy convencido que lo lograría a todos nos gusta consumir productor artesanos, otra cosa es que nos lo permita nuestra economía. Ese es el hándicap al que se enfrentan.

### **Por cierto y para rematar... ¿el futuro de estas Jornadas de Alimentos Tradicionales de Castilla y León?**

Seguiremos prestando el apoyo de manera total, absoluta, con total confianza y apostando cada día más por

Legalidad

# El Decreto “artesano” y la Orden que lo desarrolla: Aspectos a tener en cuenta (2ª parte)



Ya en el número pasado realizábamos una primera aproximación al contenido y alcance de esta legislación. Pero dada la importancia y la repercusión que ha de tener en el panorama agroalimentario de Castilla y León y la adecuación a los plazos y requisitos que todos los artesanos han de cumplir para participar del paraguas normativo que este decreto brinda, creemos necesaria una profundización en ambos textos con especial atención a los trámites, requisitos específicos y plazos que cambian. Con ello se quiere llamar la atención de todos los artesanos a fin de que no se pase por alto ninguno de los citados requisitos.

Tenemos delante de nosotros una herramienta legislativa puesta en marcha por el gobierno autonómico en mayo de 2007 y desarrollado posteriormente en abril de este mismo año. Se trata del Decreto 53/2007 de 24 de mayo por el que se regula la Artesanía Alimentaria en Castilla y León y la Orden AYG/654/2008 de 18 de abril que lo desarrolla. Disposiciones importantísimas para el desarrollo del sector y en algún aspecto innovadoras en España por alguno de sus contenidos, como es el caso de la definición de la “artesanía”.

Posiblemente en un primer vistazo parezcan muchos y farragosos los papeleos y trámites a realizar. Debemos ser comprensivos pues no es fácil regular un sector como este, teniendo en cuenta que se pretende definir nuevos instrumentos de protección mediante la aplicación de distintos elementos distintivos y que se consiga garantizar al consumidor la veracidad del producto que está adquiriendo denominado “artesano”.

**Definición del artesano.**

Serán empresas o empresarios artesanos los que produzcan, elaboren, manipulen, transformen y envasen productos artesanos para comercializarlos y que además se encuentre inscrita en el Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León creado a tal fin por este mismo Decreto. Habrá que realizar y ejercer la activi-

dad artesana de forma continuada en el tiempo, limitando la adquisición de la condición de artesano a aquellos empresarios que ejercen esa actividad ocasionalmente.

Introduce el Decreto el Producto Artesano Casero para definir aquellos cuyas materias primas proceden de la propia explotación del artesano y se transforman y elaboran en el propio entorno o comarca agraria. En estos casos se podrá utilizar esa denominación en las etiquetas y envases.

Una empresa artesana podrá de hecho incluir en el etiquetado de sus productos y publicitarse como empresa artesana si todos los productos que elabora y/o venda en su punto de venta lo sean.

**Requisitos.**

Entre los requisitos exigidos para obtener la calificación de Artesano, el Decreto define varios puntos encaminados a salvaguardar la tradición y calidad en la elaboración aunque por supuesto no deja fuera la adaptación y mecanización de determinados procesos.

Quizá el requisito desde el punto de vista formal que más repercusión tiene de toda la norma viene dado por el Registro Artesanal Alimentario que el Decreto crea y la Orden desarrolla.

Para poder realizar la inscripción en este Registro es necesario como requisito previo cumplir con unas

condiciones que se especifican meridianamente, siempre antes de la inscripción registral artesana.

Como primer trámite la empresa o el empresario han de encontrarse inscritos en el Registro Industrial Único de la Consejería de Agricultura (Registro de Industrias Agrarias). Las producciones hortofrutícolas por su parte deberán estar registradas en el Registro de Establecimientos y Actividades Catalogables de la Consejería de Agricultura en las condiciones explicadas en la Orden.

A estos requisitos hay que añadir el compromiso formal que hay que adquirir con la Consejería de Agricultura de cumplimiento de las condiciones establecidas en la norma y el acatamiento de los controles en el Decreto referidos.

Una vez satisfechas estas cuestiones todos los artesanos han de inscribirse obligatoriamente en el nuevo Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León para lo cual habrán de cumplimentar unos trámites: Solicitud de acuerdo al modelo oficial de inscripción dirigida al Dtor. Gral. de Industrialización y Modernización Agraria, acompañándolo de la documentación requerida: documentación identificativa y registral de la empresa, documentación fiscal y económica, certificaciones laborales de la seguridad social, licencias de actividad y autorizaciones sanitarias, (ver Orden AYG/654/2008), incluyendo una competencia memoria de la actividad y los productos artesanos para los que se solicita.

Una vez realizada la inscripción el artesano obtendrá un certificado donde se reconoce la razón social, la enumeración de los productos artesanos, constará además la fecha de su inscripción y recogerá el código de empresa artesana asignado. Este código será a partir de ese momento la matrícula, la identificación del artesano. Está integrado por varios guarismos que indican: En primer lugar una nomenclatura invariable, todos comenzarán con las siglas "EAA" seguido del identificador provincial de origen y un número de cuatro cifras que corresponde al orden de inscripción registral. De esta manera el resultado tendrá el formato EAA-PP/0000.

Este certificado además de reconocer al industrial como artesano le autoriza a utilizar los símbolos, distintivos y menciones propios de los artesanos en sus elementos de comunicación, rótulos, folletos, anuncios o etiquetas.

Este aspecto es importante ya que desde la entrada en vigor del Decreto y la Orden que lo desarrolla, se prohíbe escrupulosamente la utilización de la denominación "artesana/o" ni ningún otro que pueda inducir a error al consumidor en todo etiquetado o publicidad de aquellas empresas que no cumplan con la totalidad de los requisitos expuestos.

En el tema de etiquetas se obliga a los artesanos a incluir en las de sus productos artesanos una serie de elementos indispensables, estos son: el código de empresa artesana anteriormente referido, el distintivo artesano compuesto por la imagen gráfica normaliza-

da y además la fecha de recolección si son vegetales, el tiempo de curación o la fecha de elaboración si nos referimos a otro tipo de productos.

Otras novedades para el artesano radica en la obligación de gestionar un sistema de autocontrol de materias primas y la totalidad de procesos intervinientes de manera que se garantice al consumidor las características técnicas o sanitarias comprometidas. Además cada artesano deberá comunicar anualmente al órgano de control una estimación de la cantidad de producto que prevé obtener y elaborar en el siguiente ejercicio.

También los artesanos inscritos y autorizados deberán cumplir un paso más que se refiere a la contabilidad llevada sobre los productos artesanos que elabora, sobre sus entradas y salidas de almacén o taller de elaboración, sobre las materias y productos empleados, quienes son sus proveedores y los aditivos u otros elementos tecnológicos que se utilicen y que conforman el producto terminado. Esta información se recogerá en un libro contable de la actividad que deberá estar a disposición de los posibles requerimientos del organismo de control.

Incluso cualquier asociación representativa del sector artesano habrá de registrarse oportunamente aportando una serie de documentación y renovar ese registro cada dos años de forma que se compruebe fehacientemente el funcionamiento real de tales asociaciones de artesanos.

Vemos que hay nuevos trámites que realizar. Es importante tenerlos en cuenta y evitar que el toro nos coja desprevenidos por las consecuencias que eso puede conllevar. Conviene repasar los trámites cumplidos y los que restan por cumplimentar. Para detallar más esta información consultar el Boletín Oficial de Castilla y León, nº 104 de 30 de mayo de 2007 donde se publica el Decreto, y especialmente el nº 77 de 22 de abril de 2008 donde aparece recogida la Orden que desarrolla la ley.

En cualquier caso las oficinas de la Asociación están abiertas para realizar las consultas que a cada cual puedan surgirle con esta nueva situación, que, tengámoslo en cuenta viene a regular definitivamente el sector y por ende a garantizar y proteger nuestros productos artesanos. Para ello es necesario cumplimentar en los plazos previstos todos los trámites solicitados y evitar que incurramos en alguna situación de alegalidad por dejar transcurrir algún plazo u olvidar alguno de los trámites que la nueva normativa indica.

*Para obtener los textos completos del Decreto y de la Orden consultar el Boletín Oficial de Castilla y León de los días 30 de mayo de 2007 y del 22 de abril de 2008. También puede consultarse por internet en [www.bocyl.jcyl.es](http://www.bocyl.jcyl.es)*



# Quesería artesana Ciembeda **El Palacio**

En el municipio leonés de Toral de los Guzmanes pueden presumir de, por ejemplo, albergar un espectacular museo del botijo con más de tres mil piezas o de ubicar en el pueblo dos palacios de renombre.

Uno el construido en el siglo XIV por Juan Ramírez de Guzmán, alcaide de León y señor de la villa, una joya rehabilitada y en uso hoy en día, y por otro lado el "Palacio" que Nano de Lera y su familia elaboran cada día, pero en este caso no se trata de ninguna construcción sino de un queso.

Los toralejos pueden sentirse orgullosos tanto de uno como del otro puesto que ambos pasean el nombre del municipio por donde van.

En 2006 y cuando apenas alcanzaba el año de existencia la quesería de Nano y su queso curado "El Palacio" obtenían el cincho de Oro al amejor queso de oveja de más de seis meses.

**¿Cómo se os quedó el cuerpo cuando os dicen que habéis ganado el cincho de oro?**

Al principio no nos lo creíamos, imagínate. Llevábamos sólo un año con la quesería y nos presentamos sobre todo para saber y conocer los defectos que le veían a nuestro queso para tratar de ir corriéndolos, pensamos: ganar no vamos a ganar pero al menos nos servirá para saber como estamos y tratar de mejorar... y la sorpresa fue cuando un día nos llaman y nos dicen que hemos ganado un premio y que teníamos que presentarnos en Ávila a recogerlo. No nos dijeron cuál, la sorpresa mayor nos la dieron en la entrega cuando nos enteramos de que nuestro premio era el Cincho de Oro

**¿Dónde está vuestro secreto para que en tan sólo un**

**año vuestros quesos salgan como salen?**

El secreto son las ovejas y las manos de ella (su mujer). No lo se. Es un queso similar al del resto de los artesanos pero creo que hemos conseguido darle un toque particular y distinto, comonostros creíamos que tenía que ser. Clientes que lo han probado nos han dicho que les recuerda al queso que comían en su casa de pequeños hace treinta o cuarenta años, nos gusta que nos digan eso.

Lo tratamos todo de forma muy natural y artesana, no añadimos cosas raras, ni siquiera un antimoho o algún barniz al final para que quedara más bonito. Nosotros no utilizamos nada de eso, el queso como es y como nos sale a nosotros.

En la tierra de campos, al sur de la provincia de León, en los márgenes de la carretera N-630, en la "Ruta de la Plata", a medio camino entre León y Benavente se encuentra Toral de los Guzmanes y allí pastan las ovejas de Cipriano de Lera, Nano para los conocidos.

Aunque llevaba la idea de una quesería en la cabeza desde hacía tiempo no fue hasta hace cuatro años cuando se decidió, acompañado de su familia, a apostar por ella y transformar ellos mismos la leche de sus ovejas. Así a finales de 2005 la quesería era una realidad.

Una quesería pequeña, coqueta, muy funcional pero eso si equipada con los métodos tecnológicos más actuales para garantizar la total higienización de los procesos.

**¿Nunca habíais hecho queso, Nano?**

La verdad que no. Mi madre si lo hacía hace muchos años, queso que luego iba vendiendo por los pueblos

de alrededor, y la verdad es que verla hacerlo si la vi pero hace muchos años.

Luego con cursos, por ejemplo los que se imparten dentro de la Asociación de Artesanos, y también la ayuda de otros amigos también queseros vas aprendiendo y cogiéndole el puntillo a esto del queso. Aunque quien de verdad se encarga de hacerlo aquí es mi mujer, ella es quien tiene la mano.

**Antes me decías que el secreto está en las ovejas, ¿qué tienen de especial las vuestras?**

Creo que lo que las mimamos, sólo así te pueden dar buena materia prima. Nosotros tenemos ovejas de raza Asaf. Ten en cuenta que aquí la churra prácticamente ha desaparecido en esta zona. Y además estas son ovejas que son más productivas donde puedes hacer un poco más rentable estas inversiones. Y como te digo las mimamos mucho, sobre todo la alimentación. Nuestras ovejas comen sobre todo cebada, avena, maíz, alfalfa... ese es el menú principal. Además salen a pastar todos los días, que es muy importante. Creo que eso es lo principal saber y cuidar el origen de la materia prima para poder comenzar a hacer un buen producto. Además para nuestro queso sólo utilizamos leche de nuestras ovejas, no compramos otra así que sabemos con qué estamos elaborando.

**Háblanos un poco de vuestros productos, los quesos que elaboráis...**

Pues mira con los 800 litros más o menos que transformamos cada día elaboramos un semicurado de tres meses muy suave y un curado con 8 meses que es

el que gano el Cincho de Oro. Es un queso más queso, a mí me gusta mucho qué queréis que os diga... Además el Cincho no es el único premio que se ha llevado este queso porque también ha sido premiado como mejor queso en la Feria de León de 2007.

Tenemos también otro producto que está llamando mucho la atención. Es un queso de rulo, un queso de oveja muy cremoso con dos meses y medio de curación y que está gustando muchísimo. Tiene un sabor particular y que incluso puede untarse cuando está a temperatura ambiente. Este queso nos han comentado que será seleccionado por un grupo de expertos para ser incluido en la revista "Los 100 quesos nuevos del año" que recoge los mejores cien quesos que se hayan producido durante el año.

El queso al que se refiere Nano, la verdad es que no ha pasado desapercibido para los gastrónomos y la crítica. En esa publicación, "El país de los 100 quesos nuevos" el gastrónomo y experto en quesos Enric Canutescogió este "pata de mulo" de El Palacio, junto con otros diez quesos de Castilla y León para integrar esos cien mejores nuevos quesos del año.

**Nano, lo que pasa es que con tanto premio, menciones y reconocimientos en tan poco tiempo, uno se preguntará ¿qué es lo próximo que vendrá?, ¿qué os queda?**

Si, (ríe) a lo mejor me estoy acostumbrando mal, aunque hay que saber que todo es mejorable y que el haber llegado hasta aquí y la propia opinión del cliente te obliga a seguir haciendo el mejor producto posible e incluso a ir mejorándolo en la medida que se



**QUESERÍA ARTESANAL CIEMBEDA - EL PALACIO**  
c/ Mayor, 45  
24237 Total de los Guzmanes, León  
Telf. 987 760 268  
ciembeda@yahoo.es

NUESTRA MATERIA PRIMA ES  
**ÚNICA**



*Saludable*

NUESTRA FORMA DE PRODUCCIÓN,  
**EQUILIBRADA**



*Sostenible*

EL RESULTADO...  
**INMEJORABLE**



*Selecto*

Productos de **Castilla y León**



**CASTILLA Y LEÓN ES SABOR**

  
Junta de  
Castilla y León