

**HACIA UN SISTEMA
AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE,
SALUDABLE Y TERRITORIALIZADO**

**5 PROPUESTAS NORMATIVAS
PARA LA COMUNIDAD DE MADRID**



Autoría



GERMINANDO

Iniciativas Socioambientales Germinando S. Coop. Madrid.

www.germinando.es

Colaboración



Fotografías en portada

Huerta El Chorrillo - Paracuellos de Jarama

Finca Monjarama - San Sebastián de los Reyes

Huerta Ecosecha - Parque Agrario Soto del Grillo, Rivas Vaciamadrid

agroecologicam.org

Enero de 2021

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

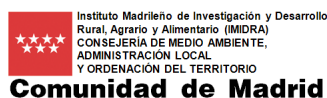
Entidades socias Grupo Operativo AgroecologíaCAM



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Financiación



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

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. FLEXIBILIZACIÓN DEL PAQUETE HIGIÉNICO SANITARIO	5
2.1. Marco normativo para la flexibilización del paquete higiénico-sanitario	5
2.2. La flexibilización en la Comunidad de Madrid	7
2.3. Referencias autonómicas de flexibilización de la normativa sanitaria	7
2.4. Propuestas para la Comunidad de Madrid	8
3. ARTESANÍA ALIMENTARIA	9
3.1. Marco normativo de la artesanía alimentaria	9
3.2. Referencias: normativas autonómicas en artesanía alimentaria	10
3.3. Propuestas para la Comunidad de Madrid	11
4. UNIDADES DE TRABAJO AGRARIO -UTAS-	12
4.1. Marco normativo de las unidades de trabajo agrario	13
4.2. El desarrollo de las UTA en la Comunidad de Madrid	13
4.3. Referencia: normativa vasca para el cálculo de las UTA	14
4.4. Propuestas para la Comunidad de Madrid.	16
5. EL CONTRATO TERRITORIAL	17
5.1. Marco normativo del contrato territorial	18
5.2. El desarrollo del Contrato Territorial en Cataluña	18
5.3. Propuestas para la Comunidad de Madrid	19
6. PROTECCIÓN DEL SUELO AGRARIO	21
6.1. La transformación de los usos del suelo en la Comunidad de Madrid.	21
6.2. Marco normativo para la protección del suelo agrario y situación del mismo	22
6.3. Protección del Suelo Agrario desde las normativas autonómicas	22
6.4. Propuestas para la Comunidad de Madrid	24
7. ANEXOS	26
ANEXO I. REGULACIONES AUTONÓMICAS DE FLEXIBILIZACIÓN DE LA NORMATIVA SANITARIA	27
ANEXO II. NORMATIVAS AUTONÓMICAS DE ARTESANÍA ALIMENTARIA	29
ANEXO III. FINALIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO TERRITORIAL	32

1. INTRODUCCIÓN

Los sistemas agroalimentarios sostenibles y locales o, tal y cómo se va a denominar en el presente documento, la agroecología, están ganando protagonismo en diferentes ámbitos en los últimos años – social, académico, político, sector primario, etc.-; pasando sus principios a formar parte de la definición de políticas públicas, estrategias y compromisos a diferentes escalas: internacional, estatal, regional y local. Ejemplos de esta vinculación son: Le Projet Agro-Écologique en Francia, así como sus leyes estatales en materia agroalimentaria; el Pacto de Milán de Política Alimentaria Urbana , suscrito, desde su firma en 2015, por más de 50 municipios a nivel internacional; leyes agrarias en diferentes comunidades autónomas en el estado español, así como diferentes planes y estrategias para el fomento de la producción local, la producción ecológica, los alimentos artesanos, etc.

A su vez, los principios de la agroecología van incorporándose en el marco comunitario de políticas y estrategias vinculadas con el sector agroalimentario, como son el Pacto Verde Europeo -en particular la Estrategia “De la Granja a la Mesa” o la nueva Política Agraria Común - PAC post 2020- actualmente en construcción.

El Grupo Operativo AgroecologiCAM es consciente de los grandes retos que conlleva la transición del actual sistema agroalimentario – basado en la globalización y la industrialización, lo que viene generando desde hace décadas elevados impactos ecológicos y sociales – hacia otro más sostenible, social, saludable y comprometido con el equilibrio y desarrollo del medio rural. Pero, a su vez considera que nos encontramos en un momento clave en el que desarrollar un trabajo de estudio e incidencia para el impulso de un sistema agroalimentario más sostenible en la Comunidad de Madrid debido a los siguientes factores:

- la mayor relevancia y concienciación hacia un sistema agroalimentario sostenible, saludable, justo y local por parte de las instituciones públicas, tal como se indicaba en el anterior epígrafe;
- una mayor demanda social de alimentos de calidad, saludables, sostenibles y de proximidad;
- un sector agrario y alimentario ecológico y agroecológico que, si bien sigue siendo muy reducido, atomizado y con falta de recursos, va creciendo y consolidándose con un alto nivel de motivación y compromiso;
- la mitad del territorio de la Comunidad de Madrid está formada por municipios rurales, el 15% de la superficie de la Comunidad de Madrid está considerada como zona de alto valor natural con carácter agrario y el 16% con carácter agrario y forestal. Además, el 15% de la superficie de la Comunidad de Madrid (120.000 Has.) tiene una figura de protección ambiental. Así, el desarrollo territorial y económico de estas zonas, de acuerdo a las limitaciones para la conservación de su valor ambiental, pasa por la sostenibilidad de actividades económicas que protejan y potencien dichos valores;
- la actividad agroalimentaria tiene un carácter estratégico y esencial para la seguridad alimentaria de la población, así como para los retos ambientales que tenemos que afrontar como sociedad, en especial de cara al cambio climático.

Un reflejo de lo anterior es la reciente aprobación del Plan de Acción para la Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural -Plan Terra- por parte de la Comunidad de Madrid, concebido como una estrategia para el apoyo de la agricultura, ganadería y desarrollo de los municipios rurales. Éste contiene líneas de acción vinculadas con el trabajo que venimos desarrollando

desde el Grupo Operativo AgroecologiCAM: el análisis y desarrollo de políticas públicas de carácter regional para el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles en la Comunidad de Madrid; recogido en su página web: <http://agroecologicam.org/informes-agroecologicam>.

Los puntos de encuentro entre el Plan Terra y el trabajo desarrollado por AgroecologiCAM nos lleva a la realización del presente documento, en el que se desarrolla una primera propuesta de cambios normativos para el impulso de la agroecología en la Comunidad de Madrid, siendo éstos:

1. la Flexibilización del Paquete Higiénico Sanitario,
2. el desarrollo de una normativa defina y promueva la Artesanía Alimentaria,
3. la modificación de la definición de las Unidad de Trabajo Agrario -UTA-,
4. la implementación del Contrato Territorial,
5. la Protección del Suelo Agrario.

A lo largo del documento se recoge la vinculación de los ámbitos estudiados con Plan Terra y, además, se indican algunas referencias normativas autonómicas en el estado español que sirven de ejemplo a la hora de articular las propuestas indicadas.

2. FLEXIBILIZACIÓN DEL PAQUETE HIGIÉNICO SANITARIO

El desarrollo y adaptación de la flexibilización de la normativa higiénico-sanitaria, así como una adecuada interpretación de la misma es una demanda principal del sector agroalimentario, dado que supone una importante barrera para la viabilidad económica y la creación de pequeñas empresas agroalimentarias que, por su tamaño o sus modos diferenciados de producción se ven obligadas a cumplir con unos requisitos que no están adaptados a sus características.

Así, el desarrollo y la implementación de las posibilidades de flexibilización de dicha normativa se concibe como un nudo fundamental a resolver de cara a favorecer la creación, desarrollo y sostenibilidad de este tipo de empresas articuladas, principalmente, a través de canales cortos de comercialización.

Esta medida se vincula, dentro del **Plan Terra**, con las siguientes líneas estratégicas y ámbitos o medidas dentro de las mismas:

- Línea Estratégica 5. Cambio Climático y Línea Estratégica 1. Liberalización.

Dentro de la acción 5.3. Creación de un cinturón alimentario en circuito corto de la Comunidad de Madrid se indica como media el Desarrollo del Real Decreto 640/2006, reemplazado actualmente por Real Decreto 1086/2020; por lo que esta propuesta de desarrollo normativo queda directamente recogida dentro del Plan.

Esta acción también se indica en la línea estratégica 1 cuando, en su acción 4: Flexibilizar los requisitos de la normativa para favorecer un cinturón alimentario de canal corto en la Comunidad de Madrid.

- Línea Estratégica 2. Competitividad.

Dentro de esta línea se propone la diversificación de la actividad agraria, tanto en lo referido a la variedad de producción como a la entrada en nuevos subsectores de actividad (turismo rural, transformación de productos, artesanía, actividades cinegéticas y piscícolas, etc.). La diversificación se enfoca como una manera de complementar las rentas de la actividad agraria y diversificar las fuentes de ingreso, favoreciendo con ello un mejor nivel de ingresos que fomente nuevas incorporaciones al sector.

La propuesta recogida en este epígrafe se vincula con la acción 1 dentro de esta línea estratégica: Mejorar cada uno de los eslabones de la cadena de valor – en este caso la transformación alimentaria-.

2.1. MARCO NORMATIVO PARA LA FLEXIBILIZACIÓN DEL PAQUETE HIGIÉNICO-SANITARIO

Durante la década de 1990 la Comisión Europea consideró necesario establecer unos principios y requisitos generales para la normativa europea en seguridad alimentaria contemplando toda la cadena alimentaria. Dicho marco normativo se conoce como Paquete Higiénico – Sanitario

-PHS¹- y contempla la flexibilización de sus requisitos en el Reglamento 178/2002, al establecer que:

- los requisitos relativos al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control – APPCC-, deben ser lo suficientemente flexibles como para ser aplicados en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas;
- en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos;
- el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas;
- la flexibilidad es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos y es particularmente importante para las regiones con limitaciones geográficas especiales,
- las guías de prácticas correctas –Guías de Buenas Prácticas de Higiene, GBPH- son un instrumento valioso para ayudar en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y aplicar los principios de APPCC.

Dicha flexibilidad no deberá poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos y, dada la libre circulación de los mismos en la CE, el procedimiento por el que los EEMM apliquen la flexibilidad deberá ser completamente transparente y deberán conocer y aprobar las características para la flexibilización normativa de cada territorio.

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

Para implementar los criterios de flexibilidad se pueden determinar:

- Excepciones: a no tener que aplicar determinados requisitos del paquete higiénico sanitario.
- Adaptaciones: es la posibilidad de adaptar los requisitos de los anexos del reglamento europeo en determinadas circunstancias, como pueden ser empresas pequeñas o situadas en zonas de montaña.
- Exclusiones: es la posibilidad de excluir de la regulación algunas actividades cuando su ámbito de comercialización sea a nivel local.

¹ Los Reglamentos que conforman el PHS son los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 y 183/2005.

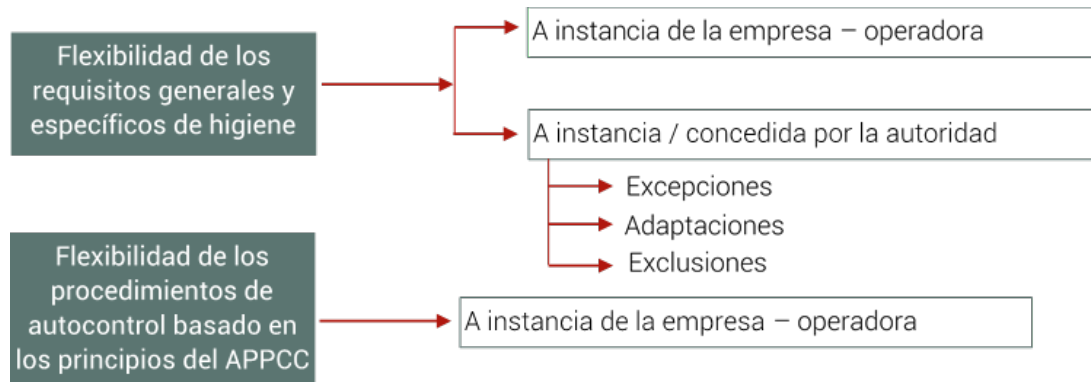


Figura 1.- Vías de implementación de la flexibilidad en el PHS. Fuente: (Justicia Alimentaria , 2019)

A nivel estatal y de carácter muy reciente ha tenido lugar, tras un largo proceso, la aprobación del Real Decreto 1086/2020², de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Dicha normativa estatal genera una oportunidad estratégica a las comunidades autónomas, para el desarrollo de documentos de orientación, normativas o criterios de aplicación y acciones de cara a la implementación de la flexibilidad en el sector productivo.

2.2. LA FLEXIBILIZACIÓN EN LA COMUNIDAD DE MADRID

La Comunidad de la Comunidad de Madrid aprobó, a comienzos de 2017, unas Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC con el objetivo de establecer una serie de principios del sistema APPCC lo suficiente flexible para ser utilizados en cualquier tipo de establecimiento. Con ella, se pretende facilitar a las empresas alimentarias la aplicación de los 7 principios del sistema APPCC establecidos en la Comunicación Europea -2016/C 278/01-. Las directrices definen los Sistemas APPCC – o guías para la aplicación de sus principios – y las GBPH los medios para alcanzar el control de los peligros presentes en los alimentos.

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

2.3. REFERENCIAS AUTONÓMICAS DE FLEXIBILIZACIÓN DE LA NORMATIVA SANITARIA

Las posibilidades que ofrece el marco normativo europeo en materia de flexibilidad del paquete higiénico – sanitario han sido escasamente desarrolladas a nivel autonómico. Las excepciones son las comunidades autónomas de Valencia, Cataluña, Aragón y el País Vasco, aprobadas todas antes del Real Decreto 1086/2020. En el ANEXO I. REGULACIONES AUTONÓMICAS DE

² https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-15872

FLEXIBILIZACIÓN se recogen las citadas normativas autonómicas, así como sus principales características.

2.4. PROPUESTAS PARA LA COMUNIDAD DE MADRID

Acciones a realizar

- Desarrollo de documentos de orientación y/o normativa autonómica para la adaptación de la flexibilidad de la normativa higiénico-sanitaria adecuadas a las características de las producciones pequeñas y/o que producen bajo esquemas de calidad diferenciada (empleo de modos tradicionales, producciones artesanas, etc.).
- Dar a conocer las posibilidades de aplicación de la flexibilidad del PHS con la normativa vigente comunitaria y nacional; fomentando su implementación desde el sector.
- Difusión y formación acerca de la flexibilidad adaptada a diferentes perfiles - administración, personal técnico, sector productivo, etc.- así como de experiencias existentes.

Agentes implicados

- Dirección General de Salud Pública -Consejería de Sanidad- y Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- Agentes externos a la administración: organizaciones del sector productivo -vinculadas con producciones pequeñas y artesanas expertas en sus modos de producción-; asociaciones de productoras/es, entidades de desarrollo rural, organizaciones vinculadas al medio rural, etc.

Más información

- El Informe 2. Transformación y Artesanía Alimentaria. Barreras y Propuestas para su Desarrollo recoge el estudio realizado en materia de transformación alimentaria y flexibilización de la normativa higiénico-sanitaria, incorporando casos de estudio y una amplia bibliografía.
- Materiales de divulgación: Entrevista Eztiñe Ormaetxea – Elika Fundacioa, Entrevista a Ignasi Martínez Murciano – Alcalde del municipio de Tagamanent, Visita virtual al Obrador compartido del Ayuntamiento de Tagamanent.

3. ARTESANÍA ALIMENTARIA

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

La caracterización de la artesanía alimentaria es un medio para reconocer y fomentar los valores económicos, culturales y sociales que este tipo de alimentos representan en un territorio determinado, así como de preservar y conservar las empresas artesanales que elaboran dichos productos alimentarios.

Esta medida se vincula, dentro del Plan Terra, con las siguientes líneas estratégicas y ámbitos o medidas dentro de las mismas:

- Línea Estratégica 2. Competitividad.

Dentro de esta línea se propone la diversificación de la actividad agraria, tanto en lo referido a la variedad de producción como a la entrada en nuevos subsectores de actividad (turismo rural, transformación de productos, artesanía, actividades cinegéticas y piscícolas, etc.). La diversificación se enfoca como una manera de complementar las rentas de la actividad agraria y diversificar las fuentes de ingreso, favoreciendo con ello un mejor nivel de ingresos que fomente nuevas incorporaciones al sector.

La propuesta recogida en este epígrafe se vincula con la acción 2. Orientación al mercado, reconociendo ésta como un elemento clave para la competitividad entre los sectores y vinculándola con modelos de producción como las figuras de calidad.

Además, la regulación de la artesanía alimentaria se podría favorecer a través del Plan de Desarrollo Rural dentro de la medida de Regímenes de calidad de los productos agrícolas.

3.1. MARCO NORMATIVO DE LA ARTESANÍA ALIMENTARIA

Los alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos a los que la normativa de la Unión Europea les exige requisitos de mayor calidad que al resto. La política europea de calidad reconoce y protege las denominaciones de determinados productos específicos vinculados a un territorio o método de producción a través de sus esquemas de calidad y, para su reconocimiento e identificación, se han regulado logotipos o sellos que permiten diferenciar dichos productos. Los esquemas de calidad diferenciada de la Unión Europea comprenden: la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP), la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), los productos de montaña, los productos de regiones ultraperiféricas y la producción ecológica (que se considera aparte de los esquemas de calidad).

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

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

Aunque la artesanía alimentaria comenzó a regularse en el RD 1520/1982 a nivel estatal son las comunidades autónomas las que poseen las competencias en el desarrollo de los sistemas de control de la artesanía alimentaria. Dicha distribución competencial hace que la regulación y la visibilización de la artesanía alimentaria varíe de unas comunidades, con notables diferencias en cuanto a los esfuerzos de promoción y desarrollo de la misma; así como en los requisitos y características de los alimentos artesanos.

La Comunidad de Madrid cuenta con la marca de calidad alimentaria M Producto Certificado, un distintivo con el que la Comunidad de Madrid identifica y regula los productos de cercanía que cuentan con una calidad diferenciada. Esta marca de calidad ampara otros distintivos de calidad, como son las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas, los productos ecológicos, etc.; generándose una convivencia de los diferentes distintivos de los productos.

3.2. REFERENCIAS: NORMATIVAS AUTONÓMICAS EN ARTESANÍA ALIMENTARIA

Son 9 comunidades autónomas – Castilla y León, Andalucía, Cataluña, La Rioja, País Vasco, Galicia, Navarra, Aragón y Asturias – las que han elaborado leyes y decretos en materia de artesanía alimentaria. En éstas se contempla, con carácter genérico, los siguientes aspectos:

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

En el ANEXO II. NORMATIVAS AUTONÓMICAS DE ARTESANÍA ALIMENTARIA ANEXO I. REGULACIONES AUTONÓMICAS DE FLEXIBILIZACIÓN se recogen las normativas de las comunidades autónomas anteriormente citadas, así como sus principales características.

3.3. PROPUESTAS PARA LA COMUNIDAD DE MADRID

Acciones a realizar

- Regulación de la artesanía alimentaria para la caracterización de la misma dentro del ámbito de la Comunidad de Madrid, poniendo en valor la calidad diferenciada de estos alimentos.
- Vinculación y reconocimiento de los alimentos artesanos con otras características diferenciales de los mismos en cuanto a procedencia de materias primas -zonas de montaña- o al vínculo producción-transformación.
- Generar un distintivo para los productos de artesanía alimentaria, de manera que éstos puedan ser fácilmente identificables. El distintivo de los productos artesanos se podría amparar dentro del reglamento de M Producto Certificado, al igual que sucede con otros esquemas de calidad, como son las denominaciones de origen o la producción ecológica.
- Desarrollo de campañas de información, visibilización y promoción de la artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid.

Agentes implicados

- Dirección General de Comercio y Consumo (Área de Ferias y Artesanía) y Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- Agentes externos a la administración: organizaciones del sector productivo -vinculadas con producciones pequeñas y artesanas-; asociaciones de productoras/es, entidades de desarrollo rural, organizaciones vinculadas al medio rural, etc.

Más información

El [Informe 2. Transformación y Artesanía Alimentaria. Barreras y Propuestas para su Desarrollo](#) recoge el estudio realizado por el Grupo Operativo AgroecologiCAM en materia de artesanía alimentaria.

4. UNIDADES DE TRABAJO AGRARIO -UTAS-

La UTA -Unidad de Trabajo Agrario- es el trabajo efectuado por una persona dedicada a tiempo completo durante un año a la actividad agraria, siendo las comunidades autónomas las responsables de desarrollar en su territorio y/o en las divisiones que hagan en éste el número de hectáreas y de cabezas de ganado que se necesitan para conseguir una UTA en función del tipo de cultivo o de animal.

El requisito de contar con al menos una UTA para ser considerada una explotación prioritaria ha sido identificado, tanto en entrevistas y mesas de trabajo realizadas por el presente grupo operativo como en otros estudios, como una barrera para el acceso del sector productivo agroecológico a determinadas ayudas del sector. La problemática identificada es que dicha unidad se basa en un modelo de producción industrializado, afectando negativamente a otros modelos -como la producción agroecológica o la agricultura familiar- al no contemplar sus características y sistemas de producción diferenciados.

Esta problemática surge a la hora de aplicar los mismos criterios a diferentes sistemas de producción sin incorporar el aumento de trabajo que implican determinadas prácticas ambientales – acciones para la conservación de los ecosistemas y fomento de la biodiversidad-, prácticas sociales y culturales, otras actividades –comercialización a través de canales cortos, transformación alimentaria, etc. – o diferentes modalidades de producción - basadas en una gran variedad de cultivos, en el respeto a la adaptación de los tiempos y la temporalidad, sistemas de producción extensivos o utilización de variedades y razas locales / autóctonas frente a otras más comerciales y productivas-.

Esta medida se puede vincular, dentro del **Plan Terra**, con las siguientes líneas estratégicas y ámbitos o medidas dentro de las mismas:

- Línea Estratégica 1. Liberalización y Línea Estratégica 2. Competitividad.

Dentro de esta línea se determinan una serie de cambios normativos destinados a incrementar la productividad de la actividad agraria y adaptar la normativa en materia de medio ambiente y desarrollo rural.

La falta de integración de los sistemas de producción indicados anteriormente dificulta la sostenibilidad de la actividad agrícola, así como los usos tradicionales del medio rural, identificándoles como menos competitivos cuando en algunos casos se trata de productos que tienen un mayor valor añadido y/o se han orientado a las demandas del mercado -productos frescos, agroecológicos, de proximidad, etc.-.

Además, dentro de la línea 2 se plantea la modernización de las explotaciones agrarias para aumentar la competitividad y adaptar las mismas a los estándares medioambientales y de clima. Así, la modificación de las UTAS permitiría optar a las ayudas destinadas a tal fin del PDR de la Comunidad de Madrid, favoreciendo el aumento de la competitividad de producciones que, por sus sistemas de producción, ya cuentan con ciertos estándares ambientales y climáticos.

- Línea Estratégica 5. Cambio Climático.

Dentro esta línea se propone el impulso de medidas favorables al fomento de prácticas que adapten el sector agrario al cambio climático como son: la agricultura de

conservación, la diversificación de cultivos, la utilización de razas y variedades autóctonas, la agricultura y ganadería ecológica o la ganadería extensiva y de alta montaña.

Para impulsar dichas prácticas productivas conviene que éstas puedan acceder a las ayudas y políticas públicas de desarrollo rural, precisando para ello definir unas Unidades de Trabajo Agrario que contemplen sus características intrínsecas.

4.1. MARCO NORMATIVO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO AGRARIO

Las explotaciones agrarias prioritarias se regulan en la Ley 19/1995 de Modernización de Explotaciones Agrarias, determinando que la explotación agraria de una persona física o una explotación familiar puede clasificarse como prioritaria cuando: la explotación posibilite la ocupación de, al menos, una Unidad de Trabajo Agrario -UTA- y la renta de trabajo unitario que se obtenga de la misma esté entre el 35% y el 120% de la renta de referencia. Además, la persona titular de la explotación agraria deberá cumplir con los requisitos de ser agricultor/a profesional, estar dado/a de alta en el régimen agrario y vivir en la comarca en la que esté la explotación.

Las explotaciones prioritarias tienen una serie de beneficios fiscales y situaciones de preferencia, destacando la en la concesión de ayudas para la mejora de estructuras agrarias de la producción y la primera instalación de jóvenes agricultores a través de los Planes de Desarrollo Rural, así como la preferencia a acciones formativas y la adjudicación de superficies agrarias realizadas por las administraciones públicas.

Además, la Ley 19/1995 contempla, en su artículo 2, las actividades complementarias dentro de las actividades del "agricultor profesional", incluyendo en éstas las de transformación de los productos de la explotación agraria y la venta directa de los productos transformados de su explotación, así como las actividades relacionadas con la conservación del espacio natural y protección del medio ambiente, el turismo rural o agroturismo y las actividades cinegéticas y artesanales realizadas en su explotación.

4.2. EL DESARROLLO DE LAS UTA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

En la Comunidad de Madrid, la [Orden 453/2019](#), es la última referencia que establece las bases reguladoras de las ayudas para la modernización de las estructuras agrarias en la que se indica la superficie o cabezas de ganado necesarias en la CAM para alcanzar una UTA. En dicho cálculo se contemplan coeficientes reductores para la producción ecológica en agricultura y ganadería y las producciones camperas en ganadería; dejando la posibilidad de realizar un estudio particular sólo en el caso de actividades no recogidas por la orden y no en otros sistemas productivos. Así mismo, no se incluyen las actividades complementarias recogidas en el artículo 2 de la Ley 19/1995, como son la transformación o comercialización.

La falta de adaptación de la Orden a las actividades y características de pequeñas explotaciones, familiares y/o agroecológicas supone un perjuicio para las mismas, principalmente, en el acceso a ayudas articuladas a través del Plan de Desarrollo Rural.

4.3. REFERENCIA: NORMATIVA VASCA PARA EL CÁLCULO DE LAS UTA

La normativa de la Comunidad Autónoma vasca - la Orden de 31 de marzo de 2016- es la referencia escogida a la hora de establecer el cálculo de las UTA de manera que favorezca a las producciones agroecológicas, pequeñas y/o de carácter familiar. En esta se fijan los márgenes brutos de los diversos cultivos, los módulos objetivos para la determinación de las Unidades de Trabajo Agrario (UTA) y los coeficientes de gastos fijos en las explotaciones agrarias.

Los aspectos más relevantes para favorecer un cálculo que contemple modos y sistemas de producción que incorporen prácticas agroecológicas son los siguientes:

- Integración de los sistemas forestales, viveros y tierras sin beneficio directo, integrando así las actividades forestales y otras necesarias en el ciclo de los cultivos como son los viveros y el trabajo relativo a prácticas que no implican un beneficio directo como el barbecho y los pastos permanentes;
- Mayor adaptación de las UTA a los diferentes cultivos y especies animales, lo que permite ajustar mejor el trabajo a las diferentes tipologías dentro de cada especie y también incluye el trabajo que implican tipologías que no generan beneficio directo, como son los machos sementales;
- Distinción de prácticas agrícolas: en los cultivos hortícolas se distinguen entre invernadero, tierra de labor y cultivos hortícolas. Se consideran cultivos hortícolas aquellos en las que la componente de maquinaria es menor, siendo la recolección manual, existe diversidad de especies y rotación de cultivos;
- Inclusión de actividades complementarias a la producción como el agroturismo y se incluyen coeficientes correctores que se aplican en explotaciones que realizan transformación alimentaria, venta en ferias, producción ecológica y en conversión o la combinación de cualquiera de las anteriores. Además, se contempla la titularidad colectiva de los espacios de transformación para incluir la realizada en obradores colectivos.

UNIDADES POR ACTIVIDAD PARA ALCANZAR EL VOLUMEN DE TRABAJO DE UNA UNIDAD DE TRABAJO AGRARIO (UTA)				
Actividad	Comunidad de Madrid		País Vasco	
	Prod. Agrícolas	Prod. Ganaderos	Prod. Agrícolas	Prod. Ganaderos
Cultivos extensivos secano (cereales, proteaginosas, oleaginosas)	80	48	-	-
Cereal	-	-	28,6-40	25
Maíz	40	24	33,3	30
Maíz regadío			28,6	25,75
Leguminosas	80	48	12-40	10,8-36
Patatas	10	6	6-10	5,4-9
Forrajeras	80	48	8-25	7,2-22,5
Viña	15	9	2,5-6	2,25-5,4
Olivar	15	9	3,6	3,24
Hortícolas secano	5	3		
Hortícolas regadío	2	1,2		
Hortícolas cultivo extensivo	-	-	5-10	4,5-9
Cultivo hortícola (diversidad y rotación de cultivos y trabajo parcialmente mecanizado)	-	-	0,5	0,45
Frutales	-	-	2,5-6,67	2,25-6
Invernaderos	2.000 m ²	1.200 m ²	-	-
Hortalizas en invernadero	-	-	2.000 m ²	1.800 m ²
Viveros hortícolas	-	-	1.250 m ²	1.125 m ²
COEFICIENTES PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS				
Actividad	Comunidad de Madrid		País Vasco	
	Prod. Agrícolas	Prod. Ganaderos	Prod. Agrícolas	Prod. Ganaderos
Producción en ecológico ¹	1,40		1,10	
Producción con Transformación			1,25	1,50
Producción con venta en ferias			1,05	1,05
Producción y transformación en ecológico			1,375	1,650
Producción con transformación y venta en ferias			1,3125	1,575
Producción en ecológico y venta en ferias			1,155	1,155
Producción en ecológico con transformación y venta en ferias			1,44375	1,7325
Agroturismo (UTA / plaza)	-		0,05	
¹ Estos coeficientes se han tenido en cuenta en las Unidades por actividad para alcanzar el volumen de trabajo de una unidad de trabajo agrario (UTA), en las columnas ha/UTA Ecológico.				

Tabla 1.- Tabla comparativa UTA en la Comunidad de Madrid y País Vasco. Fuente: elaboración propia.

4.4. PROPUESTAS PARA LA COMUNIDAD DE MADRID.

Acciones a realizar

Modificación de la orden que actualmente regula el cálculo de las Unidades de Trabajo Agrario, de manera que se abarquen las particularidades, prácticas y trabajos que caracterizan a la producción agroecológica y/o pequeñas explotaciones familiares. Con ello se pretende favorecer la inclusión de dichas producciones de las ayudas públicas, especialmente importante si tenemos en cuenta los beneficios sociales y ambientales que éstas aportan. Se debería por ello contemplar:

- diferentes modos de producción, de manera que se incluyan prácticas características de la producción agroecológica y /o pequeñas explotaciones familiares, manteniendo coeficientes correctores para las explotaciones que estén certificadas en ecológico;
- las actividades complementarias, recogidas en la legislación estatal, como son la transformación alimentaria de la producción propia o la comercialización en venta directa;
- prácticas características de la ganadería extensiva, como es el pastoreo;
- actividades vinculadas a prácticas o cabezas de ganado sin beneficio directo, como son las tierras en barbecho o los sementales;

Agentes implicados

- Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- Agentes externos a la administración: organizaciones del sector productivo y asociaciones de productoras/es.

Más información

El [Informe 3. Comercialización, Desarrollo Agrario, Fomento de la Producción Ecológica y Explotaciones Prioritarias](#) (páginas 49 a 54) recoge el estudio realizado por este grupo operativo acerca de explotaciones prioritarias y UTA .

5. EL CONTRATO TERRITORIAL

La custodia del territorio es un conjunto de estrategias e instrumentos que pretenden implicar a los/as propietarios/as y usuarios/as del territorio en la conservación y el buen uso de los valores y los recursos naturales, culturales y paisajísticos. Para conseguirlo, promueve acuerdos y mecanismos de colaboración continua entre propietarios, entidades de custodia y otros agentes públicos y privados. Estos acuerdos de custodia son procedimientos voluntarios entre una entidad o persona que tiene la propiedad o desarrolla un uso en un determinado territorio -la entidad de custodia- y la administración pública; con el objetivo de pactar el modo de conservar y gestionar un territorio.

Si bien los orígenes de la custodia del territorio se relacionan con organizaciones ambientalistas / ecologistas; el papel del sector agrario ha sido ampliamente reconocido en tanto que el territorio es la base para el desarrollo de su actividad -y puede generar un impacto positivo o negativo en el mismo-. Así, desde la Agenda 2000 se reconoce el papel multifuncional de la agricultura -primaria, ambiental y social- y la Comisión Europea, en relación a la orientación de los fondos FEADER destaca "su importancia decisiva por lo que respecta a la utilización de las tierras y la gestión de los recursos naturales de las zonas rurales de la UE".

En dicho sentido, una herramienta desarrollada para la materialización de los acuerdos voluntarios entre la administración y las personas que desarrollan una actividad agraria es el contrato territorial -CT- regulado por el Real Decreto 1336/2011. Dicha normativa lo concibe como "como un instrumento de apoyo a las políticas de desarrollo rural sostenible, con la intención de orientar e incentivar las actividades agrarias, entendidas en un sentido lo más amplio posible, hacia la multifuncionalidad y la generación de externalidades positivas que contribuyan eficazmente a mejorar los aspectos económicos, sociales y ambientales que configuran la sostenibilidad del medio rural, todo ello bajo la aplicación de un enfoque territorial". Supone por ello una herramienta para la materialización de prácticas y actividades que fomenten la custodia del territorio.

Aunque las finalidades específicas que se consideran generadoras de externalidades positivas son bastante amplias -ver ANEXO III- uno de sus principales usos, en relación con la actividad agraria, ha sido su empleo para la gestión de ayudas de los Planes de Desarrollo Rural.

Esta medida se puede vincular, dentro del **Plan Terra**, con las siguientes líneas estratégicas y ámbitos o medidas dentro de las mismas:

- Línea Estratégica 4. Relevo Generacional y Formación y Línea Estratégica 5. Cambio Climático.

Dentro de la línea 4 se propone la creación de unos espacios de aprendizaje y formación -"space test"- así como la ayudas para la primera instalación en agricultura y ganadería. A su vez, la línea estratégica 5, tiene como objetivo la adaptación del sector al cambio climático, favoreciendo la mejora en la gestión del suelo, la agricultura y ganadería de bajas emisiones, diversificada y resiliente, la valorización de sumideros agrícolas, etc., vinculadas a la creación de una comunidad más sostenible.

Como se ha indica más adelante el contrato territorial puede ser una herramienta de gestión que haga de nexo en el fomento de nuevas incorporaciones, incorporando las que se realicen a través de los "space test", y que estas sirvan para el aprendizaje y

desarrollo de las prácticas sostenibles que se quieren implementar a través del desarrollo de una serie de compromisos.

El PDR de la Comunidad de Madrid señala el contrato territorial como una potencialidad que regula nuevas formas de tenencia y gestión de la tierra, vinculada a la prioridad n.º 4 para el desarrollo rural: restaurar, preservar y mejorar los ecosistemas relacionados con la agricultura y la silvicultura. No obstante, este instrumento no ha sido finalmente utilizado, como se ha dado el caso en otras comunidades autónomas que lo han incluido como medio de implementación y gestión de las prácticas incluidas dentro de las ayudas de la medida Agroambiente y Clima, entre otras.

Por otro lado, las dificultades burocráticas para la solicitud de ayudas en el marco del PDR es una cuestión que afecta especialmente a pequeñas producciones, para las que supone una carga importante; por lo que la movilización conjunta de diferentes ayudas supondría una ventaja a la hora de armonizar procedimientos administrativos, permitiría una gestión más integrada de la explotación y podría articular diferentes medidas con objetivos comunes.

5.1. MARCO NORMATIVO DEL CONTRATO TERRITORIAL

El CT está regulado se venía contemplando, previamente a su regulación autonómica, en el marco de la Política Agraria Común y las Directrices Estratégicas Comunitarias de Desarrollo Rural desde el periodo 2007-2013.

Su origen dentro del marco estatal surge con el "contrato territorial de zona rural" previsto en la Ley 45/2007 para el Desarrollo Sostenible del Medio Rural; que posteriormente fue, junto con el CT regulado por el Real Decreto 1336/2011 anteriormente citado, de manera que existiera una base reguladora común para éstos a nivel nacional.

El uso del CT en para la gestión de ayudas articuladas a través de los Planes de Desarrollo Rural permite:

- la simplificación en la gestión de diferentes ayudas, al solicitarse y tramitarse de manera unificada,
- la estabilidad de los compromisos adquiridos, al integrarse las medidas dentro de contratos plurianuales.

Además, en algunas comunidades autónomas la suscripción de un contrato territorial da prioridad en el acceso a otras ayudas y medidas.

5.2. EL DESARROLLO DEL CONTRATO TERRITORIAL EN CATALUÑA

Las comunidades autónomas que han previsto el CT en sus Programas de Desarrollo Rural son: Asturias, Baleares, Cantabria, Cataluña, Galicia y País Vasco, denominado de diferente manera en algunas de éstas. No obstante, la implicación que lleva su implementación y gestión ha conllevado que algunas de éstas no continúen usando este instrumento en el presente periodo de programación, a la vez que otras lo han consolidado e incluido su ley autonómica, como el caso de Baleares.

Cataluña es la Comunidad Autónoma que lleva más tiempo, desde 2007, utilizando la herramienta del contrato territorial – denominado contrato global de explotación (CGE) – para la gestión de ayudas a las personas titulares de explotación en el marco de desarrollo rural a través de los fondos FEADER. A través del CGE se gestionan líneas de ayuda vinculadas con la

competitividad, sostenibilidad y diversificación agraria. Así, las ayudas gestionadas mediante el CGE engloban el 60% del importe gestionado a través de las ayudas del PDR.

NORMATIVA	Líneas de ayuda
<u>Bases reguladoras de las ayudas asociadas al contrato global de explotación - 2020</u>	<u>Sostenibilidad</u> <ul style="list-style-type: none"> · Compensación a las zonas con limitaciones naturales u otras limitaciones específicas · Prácticas Agroambientales · Agricultura y Ganadería ecológica <u>Competitividad</u> <ul style="list-style-type: none"> · Primera instalación de jóvenes agricultores/as · Mejora de la competitividad de las explotaciones agrarias · Mitigación del cambio climático en explotaciones agrarias · Diversificación Agraria

Tabla 2.- Ayudas del PDR reguladas a través del contrato global de explotación en Cataluña.
Fuente: elaboración propia.

Las ventajas, tanto para el sector productivo como para la administración, de la implementación del CGE en Cataluña han sido:

- la unificación de gran parte de los trámites vinculados con una misma persona titular, así como plazos, criterios y formatos;
- la simplificación de procedimientos, criterios y formatos;
- se garantiza la coherencia y la gestión integrada de las explotaciones agrarias, aumentando el impacto de las ayudas destinadas al desarrollo rural;
- la realización de controles conjuntos y coordinados.

Así, el CGE se creó como un instrumento para incentivar la multifuncionalidad de la agricultura – productivas, económicas, medioambientales y sociales- y la viabilidad de las explotaciones; estando sus fines más allá de las cuestiones de gestión.

Para la suscripción de un CGE se requiere realizar un estudio de la situación de partida - Diagnóstico previa- y fijar los objetivos de la explotación vinculados con los compromisos del contrato -Plan de explotación-; por lo que es necesario establecer unas herramientas para la verificación de dichos compromisos.

5.3. PROPUESTAS PARA LA COMUNIDAD DE MADRID

Con la finalidad de favorecer políticas que fomenten del desarrollo del medio rural, la valoración de las externalidades positivas que generan determinados modos de producción y facilitar el acceso de las pequeñas explotaciones a las ayudas públicas se plantea la implementación, en la Comunidad de Madrid, de la figura del contrato territorial, de manera que incorpore gradualmente las externalidades positivas asociadas a determinados modos de producción:

- comenzando por prácticas ambientales y zonas con limitaciones o protegidas e incluyendo paulatinamente otras medidas vinculadas con el relevo generacional, la diversificación y reforzamiento de la cadena agroalimentaria y la generación de empleo;

- evolucionando como un instrumento de gestión de medidas existentes y articuladas a través de los PDR pero que progresivamente pueda incorporar otros compromisos y ayudas vinculadas con estrategias y planes regionales;
- partiendo de contratos a nivel individual y poder incorporar, en un futuro, la figura de contratos tipo homogéneos para explotaciones agrarias de tipologías, zonas o circunstancias similares.

Agentes implicados

- Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación, D.G. de Biodiversidad y Recursos Naturales; D. G. de Sostenibilidad y Cambio Climático y D. G. de Economía Circular.
- Agentes externos a la administración: organizaciones de sectoriales, asociaciones de productoras/es y entidades de desarrollo rural.

Más información

https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf_AM%2FAmbienta_2011_9_7_66_82.pdf

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/desenvolupament-rural/contracte-global-explotacio/www.redruralnacional.es/documents/10182/367786/3_PILAR_RICART_CATALUNYA_CONTRATO_GLOBAL_EXPLORACION.pdf/a49662f1-9b84-4adf-993d-757916bbf9b2

6. PROTECCIÓN DEL SUELO AGRARIO

El buen estado del suelo agrario es un elemento fundamental al tratarse de un requisito básico para diferentes funciones ambientales y sociales. Vinculado con actividad agraria, la Comisión Europea indica que: "Dado que la producción agrícola depende tanto del suelo y el 77 % de la tierra de la UE se destina a la agricultura y la silvicultura, la política agrícola tiene por definición un efecto enorme sobre el suelo".

La conservación, protección y mejora de los suelos agrarios es por ello crucial desde un punto de vista productivo -obtención de alimentos y otros productos – pero también para asegurar la prestación de servicios ecosistémicos esenciales, así como la mitigación y adaptación al cambio climático. Y, si por un lado, una actividad agraria sostenible y respetuosa con el medio ambiente es una manera de conservación y mejora del estado de los suelos agrarios, por otro, la protección desde el urbanismo y la ordenación del territorio constituye una herramienta eficaz para su protección, pero también para la integración de actividades productivas que mantengan y potencien su buen estado.

Esta medida se puede vincular, dentro del **Plan Terra**, con las siguientes líneas estratégicas y ámbitos o medidas dentro de las mismas:

- Línea Estratégica 1. Liberalización y Línea Estratégica 5. Cambio Climático.

Dentro de la línea 1 se proponen una serie de normativas con el objeto de fomentar el suelo agrario como elemento estructurador del medio rural (acción 3) y en la línea 5 se proponen mejoras en la gestión del suelo.

Dentro de este epígrafe se realiza un análisis y propuestas para protección del suelo y los espacios agrarios como elemento estructurador y recurso fundamental de la actividad agraria, desde la ley del suelo agrario a otras posibles figuras e instrumentos de protección que, vinculados con la línea 5; no buscan una protección pasiva sino de su orientación para el desarrollo en estos espacios de una actividad agraria sostenible.

6.1. LA TRANSFORMACIÓN DE LOS USOS DEL SUELO EN LA COMUNIDAD DE MADRID.

Según el mapa de ocupación del suelo en España correspondiente al proyecto europeo CORINE Land Cover (CLC) la superficie artificial de la Comunidad de Madrid alcanzaba, en 2018, el 15% del territorio, siendo una de las regiones más urbanizadas de España, multiplicando por más de 7 la tasa española (2,2%). Por otro lado, el área cubierta por zonas forestales y espacios abiertos alcanzaba casi la mitad de la superficie y las zonas agrícolas sumaban el 36%.

A pesar de la importancia, tanto para el sector agrario como para la sociedad, de la conservación de los suelos, "el crecimiento de la huella urbana sigue un patrón extensivo, aumentando más deprisa que la población y la actividad económica, factores claves de la formación de suelo artificial" (Pérez, 2018). Así, entre 2000 y 2018 se produce un aumento de un 24% -21.900 has- de la superficie artificializada en detrimento, principalmente, de las zonas agrícolas (72%), seguidas de las forestales (18%).

En consecuencia, es fundamental la protección del suelo agrario, tanto para asegurar el sustento base de actividades productivas y económicas estratégicas y esenciales como es la

actividad agraria y producción de alimentos, como para garantizar los servicios ecosistémicos y ambientales que estos suelos nos proporcionan

6.2. MARCO NORMATIVO PARA LA PROTECCIÓN DEL SUELO AGRARIO Y SITUACIÓN DEL MISMO

El Texto Refundido de la Ley del Suelo 2015 recoge, en su artículo 21 como suelo rural a preservar de la transformación mediante la urbanización “los terrenos excluidos de dicha transformación por la legislación de protección o policía del dominio público, de la naturaleza o del patrimonio cultural, los que deban quedar sujetos a tal protección conforme a la ordenación territorial y urbanística por los valores en ellos concurrentes, incluso los ecológicos, agrícolas, ganaderos, forestales y paisajísticos, así como aquéllos con riesgos naturales o tecnológicos, incluidos los de inundación o de otros accidentes graves, y cuantos otros prevea la legislación de ordenación territorial o urbanística”.

A su vez, la Ley del Suelo de la Comunidad de Madrid establece, en su artículo 16, como nos urbanizable al suelo que:

- “a) Que deban incluirse en esta clase de suelo por estar sometidos a algún régimen especial de protección incompatible con su transformación de acuerdo con el planeamiento regional territorial o la legislación sectorial, en razón de sus valores paisajísticos, históricos, arqueológicos, científicos, ambientales o culturales, de riesgos naturales acreditados en el planeamiento sectorial, o en función de su sujeción a limitaciones o servidumbres para la protección del dominio público.
- b) Que el planeamiento regional territorial y el planeamiento urbanístico consideren necesario preservar por los valores a que se ha hecho referencia en el punto anterior, por sus valores agrícolas, forestales, ganaderos o por sus riquezas naturales.”

Así, ante la ausencia en la Comunidad de Madrid, de una protección sectorial del suelo agrario o mediante determinaciones legales, será el propio planeamiento urbanístico el que defina el régimen de protección y clasifique el suelo agrario.

Esta ausencia de protección activa del suelo agrario desde la legislación estatal y, en general, por parte de las Comunidades Autónomas conlleva a que se encuentren en una situación de amenaza por la expansión de la urbanización y la fragmentación por infraestructuras; así como a su continua reducción y detrimento.

6.3. PROTECCIÓN DEL SUELO AGRARIO DESDE LAS NORMATIVAS AUTONÓMICAS

Ante la falta de protección del suelo agrario desde la reglamentación estatal – como por ejemplo existen con valores ambientales, arqueológicos, históricos, etc.- algunas comunidades, dentro de sus competencias, han puesto en marcha diferentes regulaciones o instrumentos para su protección. A continuación, se indican las principales características de las referencias autonómicas más valoradas; siendo éstas las Islas Baleares, Canarias, Cataluña y el País Vasco.

Islas Baleares

Legislación / Instrumentos empleados:

- Ley 3/2019, de 31 de enero, Agraria de las Illes Balears ([enlace](#)).

Aspectos relevantes:

La protección del suelo agrario se hace desde la legislación sectorial, con el objetivo de “preservar el suelo rústico para la actividad agraria de la absorción de territorio por parte de actividades impropias que no contribuyen a mantenerlo”. Para ello establece las zonas de alto valor agrario, formadas por “terrenos de suelo rústico con alto valor productivo constituidos por suelos que, por su fertilidad u otras características que elevan su potencial productivo, merecen ser conservados y reservados exclusivamente para el cultivo de alimentos y el aprovechamiento ganadero sostenibles y los terrenos con suelos con potencial productivo moderado pero que contienen arbolado tradicional, bancales o disponibilidad de agua”.

La normativa establece el régimen jurídico urbanístico y de usos en las zonas de alto valor agrario. Así, la ordenación territorial, competencia de los consejos insulares, deberá regular y delimitar dichas zonas.

Además, la ley define la figura de los Parques Agrarios, configurados como instrumentos de protección, ordenación, desarrollo y gestión de espacios de interés agrario situados dentro de una zona periurbana.

Canarias

Legislación / Instrumentos empleados:

- Directrices de Ordenación del Suelo Agrario -DOSA-, instrumento de ordenación territorial estratégico. Las directrices se encuentran en fase de avance ([enlace](#)).

Aspectos relevantes:

Las DOSA reconocen la necesaria protección de los suelos agrarios por sus capacidades productivas, su contribución a la seguridad y soberanía alimentaria, los servicios ecosistémicos, su valor paisajístico, así como su potencial la mitigación del cambio climático.

El objeto de las directrices es la protección del suelo agrario y las actividades, así como la preservación de aquellos suelos cuyos agrosistemas presenten valores relevantes de carácter etnográfico, cultural o paisajístico. En ellas se define como suelo agrario aquel suelo de valor agronómico con capacidad para soportar actividades agrícolas y/o ganaderas – con y sin actividad- incorporando las infraestructuras e instalaciones propias de la actividad agraria y aquellas que le dan servicio.

Cataluña

Legislación / Instrumentos empleados:

- Ley 3/2019, de 17 de junio, de los espacios agrarios ([enlace](#)).

Aspectos relevantes:

La normativa tiene como objeto regular la planificación, gestión, conservación y protección de los espacios agrarios en Cataluña, definiendo su régimen jurídico de aplicación y de intervención pública. Con ello se pretende asegurar el buen uso de dichos espacios por parte de la actividad agraria en la producción de alimentos; así como que ésta sea viable y sostenible, avanzando hacia un marco de soberanía alimentaria.

En relación con la planificación territorial la normativa define como instrumentos básicos el Plan territorial sectorial agrario de Cataluña y los planes territoriales sectoriales agrarios específicos que deberán identificar los espacios de alto valor agrario. Así mismo, define las infraestructuras agrarias de interés general, las infraestructuras necesarias para el ejercicio de la actividad agraria y la actividad agraria periurbana, determinando su delimitación espacial, así como el establecimiento de figuras de protección como son los parques agrarios.

Por último, para el fomento e impulso de la actividad agraria y ante la dificultad de el acceso a recursos como la tierra define los espacios agrarios en desuso, estableciendo instrumentos para su recuperación a través de bancos de tierras y preservación de la capacidad productiva de los mismos.

País Vasco

Legislación / Instrumentos empleados:

- Plan Territorial Sectorial Agroforestal de la Comunidad Autónoma del País Vasco - Decreto 177/2014, de 16 de septiembre- ([enlace](#)).

Aspectos relevantes:

El marco jurídico del planeamiento en el País Vasco parte de la Ley 4/1990, de 31 de mayo, de Ordenación del Territorio del País Vasco, en la que se establecen los siguientes instrumentos de Ordenación del Territorio: Directrices de Ordenación Territorial (DOT), Planes Territoriales Parciales (PTP) y Planes Territoriales Sectoriales (PTS). Así, imbricado en dicha estructura jurídica, el PTS Agroforestal es un instrumento de ordenación territorial que a su vez se articula con la Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria, en concreto con su objetivo de "promover un uso continuado y adecuado del suelo agrario ligado a la actividad agraria y acorde con las demandas de la sociedad". A través del PTS Agroforestal:

- se sugieren y canalizan actividades para la planificación y gestión de los usos agroforestales, acogiéndolas en un marco de planeamiento global del territorio,
- se defienden los intereses del sector agroforestal frente a otro tipo de usos.

El PTS Agroforestal define las directrices, usos y las categorías y subcategorías del suelo, siendo éstas: Agroganadera y campiña -divididas en Agroganadera de Alto valor Estratégico y Paisaje Rural de Transición -; Monte; Mejora ambiental y Protección de aguas superficiales.

6.4. PROPUESTAS PARA LA COMUNIDAD DE MADRID

Ante la necesidad e importancia de la protección, conservación y mejora de los suelos agrarios se propone el desarrollo de normativa destinada a:

- la protección de los mismos en el marco jurídico del planeamiento y la ordenación del territorio, comenzando por la modificación de la ley del suelo de la Comunidad de Madrid, así como de las infraestructuras asociadas a la actividad agraria;
- el fomento de la actividad agrícola y ganadera con criterios de sostenibilidad – ecológica, extensiva, etc.,- en los decretos por los que se establecen los planes de uso y gestión de espacios protegidos (línea 1, acción 3.4 del Plan Terra);
- el establecimiento de directrices, instrumentos y figuras de ordenación que determinen sus criterios sectoriales de categorización, gestión y uso del suelo;

- el fomento de la actividad agraria en espacios agrarios en desuso.

Los ejemplos autonómicos anteriores suponen un marco de referencia, desde la ordenación territorial o la actividad agraria, para el desarrollo de normativa e instrumentos de protección, conservación, mejora y dinamización de los espacios agrarios. La reciente fecha de las referencias citadas nos muestra la creciente preocupación, importancia y necesidad de la conservación de estos espacios; a la vez que incorporan aspectos que cobran relevancia en las políticas públicas europeas como son la seguridad y soberanía alimentaria, los servicios ecosistémicos de los espacios agrarios o el cambio climático.

Agentes implicados

Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad: D.G. de Biodiversidad y Recursos Naturales, D.G. de Sostenibilidad y Cambio Climático, D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación, D.G. de Urbanismo y D.G. de Suelo.

7. ANEXOS

ANEXO I. REGULACIONES AUTONÓMICAS DE FLEXIBILIZACIÓN DE LA NORMATIVA SANITARIA

CCAA	REGULACIÓN	PRODUCTOS QUE REGULA	TAMAÑO	REQUISITOS	ÁMBITO	OBSERVACIONES
Cataluña	<p>Decret 20/2007, normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.</p> <p>Criteris de flexibilitat dels procediments basats en els principis de l'APPCC</p> <p>Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Pequeños mataderos: porcino, bovino, equino, ovino, caprino, pollos, gallinas y pavos ·Pequeñas salas de despiece de carne fresca: ungulados domésticos, pollos, gallinas y pavos ·Pequeños establecimientos de elaboración de preparados de carne o carne picada: ungulados domésticos y aves de corral ·Pequeñas lonjas pesqueras ·Pequeños establecimientos: transformación de productos de la pesca, centros de moluscos bivalvos vivos, embalaje de huevos, establecimientos lácteos, de comidas preparadas y de bebidas alcohólicas³ 	<ul style="list-style-type: none"> ·Pequeños establecimientos alimentarios: microempresas (N.º trabajadoras < 10 personas y Volumen de negocio o balance anual < 2 millones de euros) ·También tienen que cumplir con las limitaciones en cuanto a la producción y elaboración de alimentos y sacrificio de animales. 	<ul style="list-style-type: none"> ·Implementación de las actividades previstas en un guía de correctas prácticas de higiene y la aplicación de los principios del sistema de APPCC para el cumplimiento de los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol que establece el Reglamento CE 852/2004. ·El Documento marco establece la flexibilidad en el establecimiento de APPCC 	<ul style="list-style-type: none"> · No se establecen limitaciones a nivel territorial para la flexibilización · Se establecen diferentes tipos de registro (estatal, autonómico y municipal) vinculadas a los establecimientos minoristas con las siguientes limitaciones⁴: <ul style="list-style-type: none"> - Registro autonómico (RSIPAC) para restauración colectiva social y comercial y distribución de agua en cisternas: ≤ 30% fuera del municipio. - Reg. Municipal: restauración colectiva comercial y establecimientos minoristas: ámbito autonómico y ≤ 30% fuera del municipio 	<ul style="list-style-type: none"> · Guías de prácticas correctas de higiene editadas por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria y reconocidas oficialmente: enlace · Prerrequisitos de autocontrol en los establecimientos alimentarios: enlace
País Vasco	<p>Decreto 76/2016 que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · La artesanía alimentaria de Euskadi (s/ Decreto 126/2012); las producciones que elaboran alimentos tradicionales; las producciones que cumplen con los supuestos que los reglamentos comunitarios permiten la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, y las producciones primarias en explotaciones de pequeño tamaño. 	<ul style="list-style-type: none"> · El volumen / dimensión de la producción será la definida para cada producto o grupo de productos en su Instrucción Técnica correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> · Los requisitos higiénico-sanitarios que deban cumplirse en la producción, elaboración y transformación de los productos acogidos a este decreto se recogerán en unas Normas Técnicas específicas. · Inscripción en el REACAV / Registro Autonómico (comunicación previa) 	<ul style="list-style-type: none"> · El ámbito de comercialización: la Comunidad Autónoma del País Vasco y la modalidad · La modalidad de venta será la venta local o de proximidad: Venta directa (para el consumo final sin intermediarios) o CCC (establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos) 	<ul style="list-style-type: none"> · Se han aprobado las instrucciones técnicas para los siguientes productos / grupo de productos: <ul style="list-style-type: none"> - Explotaciones lácteas y helados - Explotaciones de huevos - Sector de vegetales - Panadería, pastelería y harinas

³ En la legislación catalana los límites se identifican con el establecimiento

⁴ http://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambit-alimentari/nous_criteris_registrals/




CCAA	REGULACIÓN	PRODUCTOS QUE REGULA	TAMAÑO	REQUISITOS	ÁMBITO	OBSERVACIONES
Aragón	<p>Ley 7/2017 de Venta Local de Productos Agroalimentarios en Aragón.</p> <p>ORDEN DRS/398/2019 por la que se establecen las cantidades máximas de los productos agroalimentarios que puedan ser objeto de venta local.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Productos primarios (origen vegetal y animal, trufas y setas) y productos transformados de producción o elaboración propia; caracoles de granja; los brotes y las semillas autóctonas destinadas a la producción de brotes y los productos silvestres recolectados en el medio natural y los prod. transformados a partir de éstos (excl. productos de caza y la pesca, animales vivos y otros productos agroalimentarios para los que así se determine en la normativa estatal o en esta ley). · La Orden DRS/398/2019 establece las cantidades máximas de venta de los productos primarios y elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> · Productores/as agrarios/as o forestales, transformadores/as o sus agrupaciones, que produzcan y transformen cantidades limitadas y comercialicen en venta directa o CCC 	<ul style="list-style-type: none"> · Inscripción en el Registro de Explotaciones Agrícolas de Aragón, Registro General de Explotaciones Ganaderas o Registro de productores forestales de Aragón. · Llevar un registro de ventas (productores/as y elaboradores/as) o de suministro (establecimientos de venta local). · Cumplir las condiciones adecuadas higiénico sanitarias con las adaptaciones previstas en la normativa comunitaria y estatal. 	<ul style="list-style-type: none"> · Venta directa: en la propia explotación, establecimientos de titularidad del productor/a o de la agrupación, ferias y mercados locales y en el domicilio de la persona consumidora o local habilitado por el grupo de consumo. · CCC: venta a través como máximo de un único intermediario, sea este un establecimiento local, una empresa de mensajería o cualquier otra fórmula que se establezca. 	<ul style="list-style-type: none"> · La normativa indica la flexibilización del PHS mediante adaptaciones, exclusiones y excepciones. Hasta la fecha encontramos Normativa y orientaciones sobre comedores colectivos y establecimientos de comidas preparadas y Buenas prácticas higiénicas en obradores y establecimientos minoristas de panadería, bollería⁵.
Comunidad Valenciana	<p>Decreto 201/2017 del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Productos primarios (excl. leche cruda, moluscos bivalvos vivos, carne procedente de ungulados domésticos, ratites, aves de corral, lagomorfos y caza de cría que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados, productos de la pesca y brotes de semillas y germinados). · Elaborados: de origen vegetal; sidra, vino, cerveza, licores y aguardientes; miel y otros productos apícolas; aceite de oliva virgen y virgen extra; pan, panes especiales, productos de pastelería, confitería, bollería, repostería y pasta fresca. 	<ul style="list-style-type: none"> · Productores/as primarios/as que suministran pequeñas cantidades de sus productos primarios y pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios que transformen, elaboren o envasen cantidades limitadas de productos alimenticios en la explotación de producción, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores. 	<ul style="list-style-type: none"> · Inscripción en los registros correspondientes y cumplir los controles sanitarios que sean pertinentes · Aplicar los requisitos higiénicos sanitarios y los sistemas basados en APPCC, siguiendo los criterios de flexibilización según tipo de producción (se especificarán guías⁶) y limitación de cantidades producción y comercialización anual. 	<ul style="list-style-type: none"> · En venta directa o CCC (venta por el productor/a primario/a y pequeños elaboradores/as a establecimientos de venta al por menor y restauración colectiva, que suministran o sirven directamente al consumidor/a final) en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana. 	<ul style="list-style-type: none"> · Se identifica como lugar de fabricación su propia explotación, locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores privados o colectivos. · Las materias primas utilizadas para la elaboración de los distintos productos alimenticios deberán ser siempre alimentos locales (de la Comunidad Valenciana), salvo en aquellos casos que un ingrediente necesario para la elaboración del producto este no se produzca localmente.


Tabla 3.- Normativas que regulan la flexibilización del paquete higiénico-sanitario en las comunidades autónomas del estado español. Fuente: elaboración propia.

⁵ <https://www.aragon.es/temas/salud/seguridad-alimentaria>

⁶ http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=273033894&tacc=15

ANEXO II. NORMATIVAS AUTONÓMICAS DE ARTESANÍA ALIMENTARIA

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

CCAA	REGULACIÓN	REQUISITOS	N.º EMPLEADAS Y VOL. NEGOCIO / PRODUCCIÓN	PROCESO Y PROCEDENCIA MAT. PRIMAS	ADITIVOS	MARCA	COMENTARIOS
La Rioja	Ley 2/1994 de Artesanía Orden 6/2013 por la que se aprueba el Repertorio de Oficios y Actividades Artesanas de La Rioja	<ul style="list-style-type: none"> · Registro General de Artesanía de La Rioja · Obtención de la Calificación de Empresa Artesana (se comprueba que la actividad desarrollada se realiza de manera artesanal). · Ser un oficio artesano / actividad artesana 		<ul style="list-style-type: none"> · Actividad de carácter manual, sin que pierda dicho carácter por el empleo de utillaje y maquinaria auxiliar. Producto final individualizado. · Responsabilidad de la actividad: artesano/a en la dirección y participación de la actividad. 		<ul style="list-style-type: none"> · Artesanía de La Rioja 	<ul style="list-style-type: none"> · Hay 24 oficios incluidos en la Artesanía de bienes de consumo (correspondiente a la actividad agroalimentaria)
País Vasco	Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria DECRETO 126/2012 sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi	<ul style="list-style-type: none"> · Reg. Industrias Agrarias y Alimentarias de la CCAA del País Vasco · Cuando está vinculada a una expl. agraria: ser agricultor/a profesional (s/ ley 17/2008) si se es persona física, o que lo sean el 50% de las personas socias y condición de microempresas si es persona jurídica · Registro de Productores Artesanales 		<ul style="list-style-type: none"> · Proceso según Norma Técnica que se aprobará para cada producto o grupo de productos · Materias primas seleccionadas y procesos mayoritariamente manuales. · No se podrán utilizar productos semielaborados (excepto casos excepcionales según norma técnica correspondiente). · En Prod. Artesanos de Caserío las materias primas procederán, en su mayor parte, de la propia explotación. 	<ul style="list-style-type: none"> · No pueden usar: aditivos artificiales, ni grasas trans (hidrogenadas artificialmente) o grasas procedentes de la palma o del coco, excepto aquellos que tecnológicamente sean imprescindibles en la elaboración del producto, en las proporciones que se determinen en la norma técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> · Artisau Elikagaigintza-Artesanía Alimentaria · Baserriko Artisau Produktuak-Productos Artesanos de Caserío (cuando están vinculados a la explotación agraria) 	<ul style="list-style-type: none"> · Sólo determinados productos pueden ser artesanales (7 grupos de productos) · El Decreto 76/2016, que establece las condiciones de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, se aplica también a las empresas de artesanía alimentaria
Galicia	Ley 2/2005 de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. Decreto 174/2019 por el que se regula la artesanía alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> · Registro de artesanía alimentaria de Galicia · Carta de artesano/a alimentario/a · Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (excl. productos artesanales caseros). · Para Productos Artesanales Caseros: Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos, explotación prioritaria y comercialización en venta directa o mercado local con un único intermediario 	<ul style="list-style-type: none"> · N.º trabajadoras < 10 personas · Volumen de negocio o balance anual < 2 millones de euros ó · Límite del volumen de producción según norma técnica – NT- (aún por desarrollar) 	<ul style="list-style-type: none"> · Manual, mecanización en operaciones parciales, producto final individualizado · Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a · En productos artesanos de montaña la procedencia será de zonas de montaña · En productos Artesanos Caseros / Artesanos de Casa la procedencia será de la propia explotación 	<ul style="list-style-type: none"> · No se podrán usar: <ul style="list-style-type: none"> - potenciadores del sabor, colorantes o saborizantes artificiales; grasas trans; grasas de la palma o del coco. - Cualquier sustancia que prohíba la NT de cada tipo de producto. - Aditivos y coadyuvantes artificiales (excl. los tecnológicamente imprescindibles y en las cantidades máximas de indique la NT). 	<ul style="list-style-type: none"> · Artesano · Artesano de montaña (en zonas calificadas según Reg. (CE) n.º 1257/1999) · Artesano Casero / Artesano de Casa 	<ul style="list-style-type: none"> · Incluyen "siendo respetuosas con el medio ambiente" en la definición de artesanía alimentaria · Sólo determinados productos pueden ser calificados de artesanales (16 grupos de productos)



CCAA	REGULACIÓN	REQUISITOS	N.º EMPLEADAS Y VOL. NEGOCIO / PRODUCCIÓN	PROCESO Y PROCEDENCIA MAT. PRIMAS	ADITIVOS	MARCA	COMENTARIOS
Navarra	Decreto Foral 103/1994 por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria	<ul style="list-style-type: none"> Registro de Empresas Artesanales Agroalimentarias y en el Registro Sanitario del Departamento de Salud. Diploma de artesano/a agroalimentario/a 	<ul style="list-style-type: none"> N.º trabajadoras < 10 personas (se permite superar este número con carácter excepcional) 	<ul style="list-style-type: none"> Manual, mecanización en operaciones parciales (excl. de la selección de materias primas), producto final individualizado. Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a 		<ul style="list-style-type: none"> Artesanía Agroalimentaria de Navarra 	<ul style="list-style-type: none"> También es empresa artesanal agroalimentaria la que se dedique sólo a la producción y/o comercialización de sus propios productos artesanos.
Aragón	Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria en Aragón ORDEN de 8 de febrero de 2011 por la que se aprueba el Reglamento de la artesanía alimentaria en Aragón	<ul style="list-style-type: none"> Censo de actividades artesanas alimentarias del Registro de la artesanía alimentaria de Aragón Registro General Sanitario de Alimentos o certificación de cumplimiento de condiciones higiénico - sanitarias Carta de artesano/a alimentario/a 	<ul style="list-style-type: none"> N.º trabajadoras < 10 personas Volumen de negocio o balance anual < 2 millones de euros 	<ul style="list-style-type: none"> Manual, mecanización en operaciones parciales (producto final individualizado) Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a 		<ul style="list-style-type: none"> Artesano 	<ul style="list-style-type: none"> Sólo determinados productos pueden ser calificados de artesanales (21 grupos de productos)
Asturias	Ley del Principado de Asturias 2/2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> Sistema documentado de autocontrol de las operaciones Censo de actividades artesanas alimentarias. Carné de artesano/a alimentario/a 	<p>Está pendiente la realización del reglamento que lo desarrolle:</p> <p>Art. 24.3 Ley 2/2019. La regulación del censo de actividades artesanas alimentarias y los requisitos y condiciones de acreditación de los artesanos alimentarios, se establecerán reglamentariamente, en colaboración con el sector implicado.</p>			<ul style="list-style-type: none"> Artesano Artesano de montaña (en zonas calificadas según Reg. (CE) n.º 1257/1999) Artesano Casero cuando las materias primas procedan de la explotación propia. 	<ul style="list-style-type: none"> Contempla todas las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización

Tabla 4.- Normativas que regulan la artesanía alimentaria en algunas comunidades autónomas y aspectos principales. Fuente: elaboración propia.

ANEXO III. FINALIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO TERRITORIAL

De acuerdo con el RD 1336/2011, dada su relevancia en la generación de externalidades positivas, las administraciones públicas competentes procurarán orientar los contratos territoriales, entre otras, hacia alguna de las siguientes finalidades específicas:

- a) Evitar la despoblación del medio rural.
- b) Implantar una actividad agraria multifuncional que contribuya, con interés estratégico para el territorio, a la vertebración y reforzamiento de la cadena de producción, transformación y comercialización de bienes o servicios, pudiendo repercutir asimismo en la mejora de la calidad, la consolidación de mercados locales, la formación, la reducción de insumos, o la mejora en la gestión de los residuos, subproductos y emisiones.
- c) Crear y conservar el empleo en el medio rural, reduciendo su temporalidad, y fomentando su calidad y seguridad, la igualdad en el empleo, la conciliación de la vida laboral y familiar, la fijación al territorio de mujeres y jóvenes, y la integración en la vida laboral de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión.
- d) Mantener sistemas agrarios tradicionales de alto valor natural o cultural que en la coyuntura actual tienden al abandono.
- e) Conservar y restaurar la calidad ambiental, el suelo, el agua, el patrimonio natural y la biodiversidad autóctona silvestre, la diversidad genética agraria de base territorial, el paisaje rural y el patrimonio cultural.
- f) Contribuir a la consecución de los objetivos de conservación de los espacios de la Red Natura 2000 u otros espacios o áreas protegidas.
- g) Contribuir a la consecución de objetivos específicos de desarrollo rural sostenible expresamente contemplados en los Planes de Zona Rural que desarrollan el Programa de Desarrollo Rural Sostenible, o en las Directrices Estratégicas Territoriales de Ordenación Rural.
- h) Propiciar el reconocimiento por la sociedad de las externalidades positivas generadas por las actividades agrarias.