



Expositor de quesos en una feria de alimentos artesanos de Zamora. / LUIS CALLEJA

## Castilla y León, primera región con reglamento de alimentos artesanos

La facturación de las empresas inscritas en el registro regional que se acoge a esta normativa no puede superar los dos millones de euros

SONIA ANDRINO VALLADOLID

Es muy típico encontrar en los pueblos de Castilla y León a la mujer que se ha dedicado toda la vida a vender el pan que ella misma horneaba, o a la familia que comercializa los quesos de oveja elaborados directamente en su explotación. Son dos ejemplos de lo que se podía entender como productos artesanos. Sin embargo, a partir de ahora -desde el 1 de junio pasado- estos profesionales tendrán que estar inscritos en el Reglamento de Artesanos que ha creado la Dirección General de Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura para que puedan comercializar sus productos con esa garantía artesanal.

«La palabra artesano es muy comercial y a todos nos gusta ponerlo en la etiqueta», dice Foro San José, que es el presidente de la Asociación de Artesanos Alimen-

taríos de Castilla y León, por eso es «muy importante» que se haya dado este paso regulando el sector para impregnarle «una denominación de calidad» después de seis años trabajando en ello.

En la comunidad existen en torno a doscientas empresas artesanas, de las cuales 150 son miembros de la asociación. El gerente, Gerardo Merino, explica que para poder alardear de esta marca es obligatorio asumir un abanico importante de deberes: «el fundamental, elaborar pequeñas producciones controladas por el propio artesano» porque es en estos profesionales donde radica la responsabilidad de cuidar y defender un sector basado en el respeto a la tradición, lo natural y la garantía de calidad. «Nosotros somos los guardianes de nuestra propia marca», apunta San José, convencido de que «hay mucho intrusismo» en el sector, aunque su desaparición

depende de ellos mismos. «Nosotros tenemos que vigilar lo que es la misma artesanía», explica, y si encuentran algo anómalo «podemos denunciarlo».

De esta manera se salvaguarda una de las mayores garantías que les diferencia de las grandes industrias. «Nosotros moldeamos los alimentos, hacemos arte con ellos -insiste el presidente de los artesanos-. No hay que olvidar que el arte más bonito es el arte de nuestro estómago; es seguir la tradición y hacerlo lo mejor posible para ganar a las grandes industrias compitiendo con ellos a través de la calidad».

Para ello tienen que superar

**«La palabra artesano es muy comercial y a todos nos gusta ponerla en la etiqueta»**

una serie de controles y requisitos como por ejemplo que las industrias incluidas en este registro no superen los dos millones de euros de facturación; que en el caso de los productos lácteos o los mieleros la materia prima que se utilice sea la propia, o que los todos los productos utilizados para elaborar las pastas, postres o embutidos sean originarios de Castilla y León.

### Sociedad limitada

Una vez elaborado el producto, llega lo más difícil, la comercialización. Pero esto ya no supone un problema para los artesanos que han creado una Sociedad Limitada (SL) que se encarga de vender todos sus productos.

Para entrar en ella sólo es necesario «ser artesano, que tenga su marca registrada, hacerse de la asociación y suscribir una participación de 500 euros. A partir de

ahí nos daría los productos que quiere comercializar y nosotros les ponemos unos códigos de barras que se les aplica», explica el gerente de la asociación convencido de que de esta forma, «con un solo interlocutor» se consigue llegar a las grandes superficies, cansadas muchas veces de tener que negociar uno por uno con los pequeños artesanos.

Esta sociedad lleva unas 200 referencias con productos de todo tipo como licores, sidra, chupitos, pastas, mielés de diferentes tipos, cárnicos, lácteos, quesos, cuajadas, yogures, conservas, etc. «Ellos ven lo que más les encaja», dice Merino refiriéndose a las cadenas de venta con las que lo más difícil es negociar «las cuestiones de precio».

Con todo ello han conseguido bajar una cifra de facturación que supera con creces en Castilla y León los cinco millones de euros, una partida «importante» reconoce el gerente que invita a las cooperativas y otras asociaciones de la comunidad a imitar a los artesanos porque «es el paso que les falta dar» porque producen bien pero «la comercialización luego resulta complicada».

Para los artesanos supone un alivio, según el presidente ya que, basado en su propia experiencia, él asegura que se centra ahora sólo en producir «aunque sigo vendiendo a más clientes históricos» pero se ha quitado «lo más difícil», que es comercializar y vender.

TELESFORO SAN JOSÉ PRESIDENTE REGIONAL DE LOS ARTESANOS ALIMENTARIOS

## «Hay que subirse al carro y utilizar la marca 'Tierra de Sabor'»

La nueva marca de calidad de los productos agroalimentarios ha permitido elevar las ventas de numerosos artesanos el 150%



Telesforo San José. / GABRIEL VILLAMEL

S. ANDRINO VALLADOLID

«Ha sido un acierto total para nosotros la creación de la marca 'Tierra de Sabor' por parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería». Así, con esta contundencia, se expresa el presidente de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León, Telesforo San José, sobre la seña de identidad que ha diseñado el Ejecutivo regional para la promoción exterior de los productos agroalimentarios castellanos y leoneses. Por eso, sin ambages, invita a todos sus colegas a «subirse al carro de esta marca».

Y es que, a juzgar por los resultados obtenidos en los últimos meses -'Tierra de Sabor' se puso en marcha el 17 de abril pasado- la invitación es más que comprensible cuando «para algunos de nosotros, las ventas se han incrementado el 150%, pero en otros casos ese porcentaje ha llegado hasta el 400%».

El presidente de los artesanos de Castilla y León explica que al amparo de la marca de calidad impulsada por la Junta de Castilla y León «los artesanos nos hemos beneficiado de una manera importante porque algunos han tenido incluso que ampliar sus instalaciones», dado el notable incremento en el volumen de producción demandada.

Ahora, vender sus productos sale «certificado», no sólo por lo que supone hacerlo de la mano de la marca 'Tierra de Sabor' sino por los controles que tienen que superar desde la Consejería de Agricultura y Ganadería a partir de la creación del nuevo registro de artesanos. Con esta medida «se protege a consumidores y productores», y alardean de haber conseguido que «el consumidor tenga la confianza de que lo que compra es de máxima calidad, que está registrado y homologado por la propia administración». Respecto a la duda del precio -por si pudiera elevarse dados estos valores- le descartan tajantemente porque insisten en que ellos son igual de competitivos que las empresas, aunque con la diferencia de que ellos no agustan tanto por el márguquin como por la calidad.

«Algunos artesanos han tenido que ampliar instalaciones al crecer la demanda de sus productos»



## VÍA LIBRE PARA COMPRAR TU COCHE

Estrena coche desde **198 €/mes\***



### CrediDuero Coche

Vía Libre y sin obstáculos para estrenar coche.

Vía Libre a la posibilidad de financiar tu nuevo coche por sólo **198 €/mes**, incluyendo el seguro del primer año.

Consigue un **interés** más que competitivo del **7%** (7,68% TAE)\*, benefícate del Plan 2000E y vía libre para disfrutar de coche nuevo.



901 37 37 37 | www.cajaduero.es

\*Tasa nominal de capitalización mensual, calculada para un horizonte de préstamo de 60 meses. El plazo de amortización de 60 meses, con opción de amortización 70 y 80 con opción de rescate de 9 meses anual (2,00% TAE). Escobar para problemas formalización CrediDuero puede pedir y aplicar las condiciones de rescate y 2 años de rescate por la Ley de Crédito y Consumo. Toda y de parte de escobar.

**Caja Duero**

En Valladolid  
**RESIDENCIAL Alfonso X**  
2 dormitorios desde **159.000€**  
garaje y trastero incluido  
precios con IVA NO INCLUIDO  
**Últimos pisos en venta**  
llaves en mano

Viviendas de 2 y 3 dormitorios, parcela, parcela privada con zona de juego infantil, pabellón y piscina.  
**VISÍTENOS E INFORMÁSEME EN LA PROPIA URBANIZACIÓN TAMBIÉN SÁBADOS Y DOMINGOS**  
**983 315 003**

En Laguna de Duero  
**RESIDENCIAL TERRADILLO** UH-1  
desde **239.000€**  
precio con IVA NO INCLUIDO  
**Últimos Chalets en venta**  
llaves en mano  
**www.torcasa.es**