

Casi mil productores de queso y miel se acogerán a «Artesanía Alimentaria»

► La Junta crea un distintivo común bajo el que muchas explotaciones familiares comerciarán en los mercados

LA OPINIÓN MÁLAGA

■ Casi un millar de productores de queso y miel y 65 pequeñas empresas de la provincia de Málaga podrían acogerse al decreto de Artesanía Alimentaria, aprobado recientemente por el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, según indicaron ayer la secretaria general de Medio Rural y Producción Ecológica, Mabel Salinas, y la delegada provincial de Agricultu-

ra y Pesca, Mónica Bermúdez. La normativa presenta un marco legal que ofrece a las explotaciones familiares más facilidades para mejorar sus expectativas de mercado. Además, les permite la transformación de las materias primas sin necesidad de intermediarios.

Al margen de éstas y las empresas agroalimentarias de menos de 10 trabajadores, también podrán acogerse a las novedades introducidas por el decreto las secciones de cooperativas agrarias que cumplan con los requisitos establecidos. En total, se estima que en Andalucía puedan acogerse al decreto más de 6.000 pequeños empresarios. La norma incluye también un

reconocimiento a la repostería de convento, lo que supone que un total de 14 claustros malagueños pueden acogerse a la misma.

Con este decreto se consigue, además, dotar de un mayor valor añadido a los productos y, por tanto, a las empresas que los elaboran, «potenciando así la competitividad de las explotaciones de pequeño tamaño frente a las grandes cadenas y promoviendo la fijación del territorio a las zonas rurales donde se ubican».

El texto abre al sector artesanal las puertas de la venta directa a través de canales como, por ejemplo, los mercados tradicionales o la venta *online*, donde se comercia-



Mónica Bermúdez y Mabel Salinas, ayer en Málaga. LA OPINIÓN

lizan estos alimentos identificados con un distintivo específico: «Artesanía Alimentaria».

En cuanto a los sectores, destaca la elaboración de quesos de granja y de miel artesana, si bien se prevé el desarrollo de normas de

producción para diferentes derivados lácteos –quesos, cuajadas, postres y yogures–, mermeladas, avinagrados, adobados, salmueras, encurtidos, salados, sal marina, bollería, pastelería de convento, pescados, crustáceos y moluscos.

La Opinión, B. O. R.