

LISTADO DE EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

1. CARNE Y DERIVADOS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
BALEARES	Sobrasada	Referencias históricas	Locales	Locales con pavimentos, paredes y techos difíciles de limpiar y absorbentes con baldas o estanterías de madera en el local de		Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Uso de cañas o maderas como soporte para la suspensión durante el		
L+D locales			Se podrán aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección, o bien una periodicidad muy reducida, con la finalidad de evitar que los locales pierdan la			
	Butifarrones y Camaiot	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañas o maderas como soporte para la suspensión durante el proceso de secado		Elaborador mayorista y minorista
CANTABRIA	Productos cárnicos artesanos	Referencias históricas	Materiales	Barras de madera para colgar los productos. Utilización de cucharas de madera en la manipulación de morcillas y boronos durante su cocción.	Se utiliza cucharas de madera para evitar romper la morcilla y fundamentalmente el borono que no esta recubierto de tripa	Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA LA MANCHA	ZARAJOS	Referencias históricas	Materiales	Uso de sarmientos de enrollado de tripas		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA Y LEÓN	Botillo	Referencias históricas. I.G.P.	Locales	Locales con pavimentos, paredes y techos difíciles de limpiar en el local de Cuevas. Bodegas.	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración. Excepciones en la frecuencia de limpieza y desinfección	Elaborador mayorista y minorista
			Limpieza y desinfección	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos		

	Cecina	Referencias históricas. I.G.P.	Utensilios y equipos	Utensilios de madera (mazo) utilizados durante la fase de maceado	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración. Excepciones en la frecuencia de limpieza y desinfección	Elaborador mayorista y minorista
			Limpieza y desinfección	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos		
	Embutidos curados tradicionales : chorizo, salchichón, lomo. Productos cárnicos adobados y curados: panceta, papada.	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Varales de madera para el secado de los productos	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración. Excepciones en la frecuencia de limpieza y desinfección	Elaborador mayorista y minorista
			Limpieza y desinfección	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos		
CATALUÑA	Embutidos curados tradicionales	DOP	Locales	Secaderos naturales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar y absorbentes. Secaderos de madera		Elaboradores mayoristas y minoristas
		IGP				
		Referencias históricas				
		ISBN: 84-393-6213-7				
		Orden ARP/304/2005	Utensilios y equipos	Estantes de madera y soportes de caña en los secaderos.		
EXTREMADURA	PRESA ENTRAÑA DE FUENTES DE LEON	Ref. Histórica	Locales	Secaderos Naturales.	I.S.B.N.: 84-7479-333-5	Elaboradores mayoristas y minoristas
			Útiles y Equipos	Artesas de madera y colgadores de madera		
LA RIOJA	Chorizo riojano	I.G.P	Suelos techos y paredes. Materiales	Secaderos naturales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar.	I.G.P Chorizo Riojano	Elaborador mayorista

2. PESCADO, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
BALEARES	Peix Sec de Formentera	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañas durante el secado. Uso de tablas y mazas de madera durante el desmigado		Elaborador mayorista y minorista
CANTABRIA	Anchoas	Referencias históricas	Materiales	Uso de paños en el escurrido. Empleo de pequeños trozos de red o tela de cámaño durante el sobado de la anchoa.	Tradicionalmente se utilizaba los trozos de redes como material para raspar la anchoa en vez de cuchillos. En cuanto a los paños se utilizan envolviendo las capas de anchoas una vez escaldadas y lavadas y se procedía a retorcer los paños para quitar el exceso de agua simulando un centrifugado.	Elaborador mayorista
CANARIAS	Pescados desecados	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de madera, cartón y arpillera para el secado y envasado		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA Y LEÓN	Conservas (Anchoas)	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Paños o lienzos para limpiar las anchoas	Por su sistema de elaboración tradicional que le dan sus características organolépticas	Elaborador mayorista
			L+D	Utensilios de madera para introducir el producto en los Frecuencia de la desinfección		
COMUNIDAD VALENCIANA	POLP SEC	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañas para el secado del pescado	Confieren características organolépticas especiales al producto	Minorista

4. LECHE Y DERIVADOS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/Limpieza y desinfección	Excepción		
BALEARES	Queso de Mahón – Menorca	DOP Mahon-Menorca. Referencias históricas	Limpieza y desinfección locales	Se podrán aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección, o bien una periodicidad muy reducida, con la finalidad de evitar que los locales pierdan la flora ambiental		Elaborador mayorista y minorista
	Queso de Mallorca	Referencias históricas	Limpieza y desinfección locales	Se podrán aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección, o bien una periodicidad muy reducida, con la finalidad de evitar que los locales pierdan la flora ambiental		Elaborador mayorista y minorista
	Queso de Ibiza	Referencias históricas	Limpieza y desinfección locales	Se podrán aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección, o bien una periodicidad muy reducida, con la finalidad de evitar que los locales pierdan la flora ambiental		Elaborador mayorista y minorista
	Queso de Formentera	Referencias históricas	Utensilios y equipos Limpieza y desinfección locales	Uso de recipientes de barro para dar la forma. Se podrán aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección, o bien una periodicidad muy reducida, con la finalidad de evitar que los locales pierdan la flora ambiental		Elaborador mayorista y minorista
CANARIAS	Quesos canarios	DOP y referencias	Utensilios y equipos	Moldes (empleitas) de madera y de	Favorece el secado del queso Quesos de Canarias (ISBN 84- 86840-04-X -	Elaborador mayorista

		históricas		<p>hoja de palma. Paños de cáñamo para prensar el queso. Cajas de madera y de caña (cañiceras). Estanterías de caña para la maduración. Queseras de madera.</p>	<p>Depósito Legal TF 765- 1992 de PCH para queserías artesanales de Canarias Depósito legal TF 906-2014</p>	Guía
			Locales Limpieza y desinfección	Secado del cuajo en cuevas. Maduración en cuevas. Excepción desinfección de cuevas.	Desarrollo de microflora específica Quesos de Canarias (ISBN 84- 86840-04-X - Depósito Legal TF 765- 1992 Guía de PCH para queserías artesanales de Canarias Depósito legal TF 906-2014	
CANTABRIA	Quesos artesanos	Referencias históricas	Materiales/ Locales/Limpieza y desinfección	<p>Molde para los quesos de corteza de abedul.</p> <p>Exención de la desinfección en cámaras de afinado con siembra fúngica ambiental y/o en corteza controlada.</p>	Uso tradicional en queserías de montaña tanto de los Picos de Europa, Cordillera Cantábrica, Valles Pasiegos y de zona interior de Cantabria llamada La Montaña. Exención de desinfección se hace necesario para el desarrollo de microflora específica. los paños favorecen el escurrido y los moldes favorecen el secado y maduración	Elaborador mayorista
	Queso Picón-Bejes-Tresviso	Referencias históricas	Locales. Limpieza y desinfección	Maduración en cuevas		Elaborador mayorista
CASTILLA-LA MANCHA	QUESO MANCHEGO	DOP Referencias históricas	Locales y materiales	Uso de esparto como molde para el prensado		Elaborador mayorista
CASTILLA Y LEÓN	Queso	Referencias históricas.	Utensilios y equipos	Moldes de madera o esparto		Elaborador mayorista

				Cuba de preparado no resistente corrosión. Hojas de árbol como envoltura		
			Limpieza y desinfección	Frecuencia de la desinfección. Lavado de las estanterías de madera con agua y jabón, sin desinfección	Excepción total de la desinfección de cuevas y bodegas. Reducida la desinfección en la madera	
CATALUÑA	Quesos artesanales	DOP Referencias históricas	Limpieza y desinfección	Reducción en la frecuencia de la limpieza y desinfección de los locales y estantes utilizados para la maduración del queso, necesaria para el mantenimiento de la microflora ambiental específica.	ISBN: 84-393-6213-7 Quesos específicamente incluidos en las publicaciones o listados sobre quesos tradicionales de las autoridades competentes en calidad alimentaria.	Elaborador mayorista
EXTREMADURA	QUESO DE LA SERENA	D.O.P.	Limpieza y desinfección	métodos y sistemas de limpieza adaptados a la actividad		Elaborador mayorista
	QUESO DE ACEHÚCHE	D.O.P.	Limpieza y desinfección	Reducción de la frecuencia o ausencia de desinfección en baldas de madera		Elaborador mayorista
	QUESO GATA HURDES	Producidos de	Limpieza y desinfección	Reducción de frecuencia o		Elaborador mayorista

		acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales		ausencia de desinfección en baldas de madera. Empleo de técnicas de limpieza distintas del arrastre mecánico-desinfección, vaporización de la madera	
TORTA DEL CASAR	DOP		Limpieza y desinfección	Superficies de paredes y estantes utilizados para la maduración del queso, con microflora ambiental específica, y por tanto con procedimientos de limpieza y desinfección distintos	Elaborador mayorista
QUESO DE CABRA DE LOS IBORES	DOP		Limpieza y desinfección	Superficies de locales y estantes utilizados para la maduración del queso, con microflora ambiental específica, y portanto con procedimientos de limpieza y desinfección distintos	Elaborador mayorista
QUESOS ARTESANOS EXTREMEÑOS	Referencias históricas / técnicas		Limpieza y desinfección	Métodos y frecuencia de limpieza y desinfección adaptados a la actividad	Elaborador mayorista

TODAS	Quesos	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	Locales	Locales con superficies no lisas ni fáciles de limpiar para la maduración de quesos		Elaborador mayorista y minorista
			Materiales	Baldas de madera para madurado y/o afinado de quesos. Uso de paños para el moldeado de quesos		
			Limpieza y desinfección	Procedimientos de limpieza y desinfección adaptados para mantener la microflora ambiental específica en superficies de locales y estantes empleados para la maduración del queso		

5. GRASAS COMESTIBLES, EXCEPTO MANTEQUILLA

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
ARAGÓN	Aceite de oliva virgen	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de molinos de piedra y capachos de esparto.	Producto artesanal con características organolépticas específicas.	Industria y minorista
BALEARES	Oli d'oliva verge extra i oli d'oliva verge	Referencias históricas y DOP oli de Mallorca	Locales	Uso de molinos de piedra y prensado en capachos de esparto		Elaborador mayorista
CASTILLA Y LEÓN	Aceite de oliva	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Rulos de granito empleados en el prensado Utensilios de esparto utilizados en el prensado	Por las características específicas de este producto	Elaborador mayorista
CATALUÑA	Aceite de oliva	DOP Referencias históricas	Utensilios y equipos	Molinos de piedra. Capachos de esparto u otros materiales de difícil limpieza y desinfección.	Se podrían indicar las DOP	Elaborador mayorista
COMUNIDAD VALENCIANA	ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Rulos de granito empleados en el prensado Utensilios de esparto utilizados en el prensado	Por las características específicas de este producto	Elaborador mayorista
LA RIOJA	Aceite de oliva	DOP. Referencias históricas	Materiales de los instrumentos y equipos	Capachos de esparto	D.O.P Aceite de La Rioja	Elaborador mayorista

6. CEREALES Y DERIVADOS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
ARAGÓN	PAN y BOLLERIA ARTESANO	Referencias históricas	UTENSILIOS Y EQUIPOS	Utilización de utensilios y equipos de madera (mesas, fermentadores, rodillos palas). Utilización de paños u otras telas para cubrir la masa durante la fermentación.		Elaborador mayorista y minorista
BALEARES	Ensamada de Mallorca	IGP Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de superficies de madera para la elaboración/manipulación de masas y en los armarios de madera para su fermentación		Elaborador mayorista y minorista
	Pasta alimenticia seca tradicional	Referencias históricas	Locales	Secadero de madera		Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Superficies de madera Estantes de madera y cartón para eliminar la humedad. Uso de máquinas tradicionales para elaborar la pasta, fabricadas con hierro.		
Pan payés (Ibiza)	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de tablas de madera y armarios de madera para la fermentación		Elaborador mayorista y minorista	
CANARIAS	Gofio canario	IGP Gofio canario	Utensilios y equipos	Tolvas, conducciones y utensilios de madera Uso de piedras para el molido del maíz y otros cereales y leguminosas		Elaborador mayorista y minorista
	Turrone	Referencias históricas:	Utensilios y equipos	Utensilios y envases de madera		Elaborador mayorista y minorista

		El turrón Canario ISBN 978-84- 7926-372-0				
	Pan	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de paños de algodón para el fermentado Uso de utensilios de maderas	Condiciones de humedad y Tª idóneas para favorecer fermentación de la masa	Elaborador mayorista y minorista
CANTABRIA	Pan artesano	Referencias históricas	Materiales	Mesas de madera, palas de madera, cajones para la fermentación de la masa y maseras (utensilio utilizado para amasar el pan y posterior fermentación)	Uso tradicional en panaderías artesanales	Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA LA MANCHA	PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL	IGP Referencias históricas	Materiales	Uso de tablas revestidas con lienzo o cualquier otro tipo de apropiado. Uso de baldas de madera.		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA Y LEÓN	Harina	Referencias históricas	Locales	Estructura de madera (suelo, paredes, techos).	Por las características específicas de estos productos	Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Muelas de piedra para la molienda		
				Cedazos y cribas hechos con bambú, madera y otras fibras vegetales		
L+D	Frecuencia de la desinfección	Reducida la desinfección en la madera				

	Pan artesano	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Madera en mesas, estanterías, artesas, palas palines y	Por las características específicas de estos productos	Elaborador mayorista y minorista
				Uso de paños, lienzos o grasas para cubrir la masa durante la fermentación. Leña para los hornos de piedra. Armarios de madera para la fermentación del pan. Armarios de madera para depositar el pan caliente al sacarlo del horno. Usos de baldas/estantes de madera para la exposición-venta.		
			L+D	Frecuencia de la desinfección	Reducida la desinfección en la madera	
	Galletas "de hierro"	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Presa de hierro. Moldes de hojalata	Por las características específicas de este producto	Elaborador mayorista y minorista
			L+D	Frecuencia de la desinfección		
CATALUÑA	Pasta alimenticia seca tradicional	Referencias históricas	Locales	Secaderos de madera		Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Superficies y estantes de madera.		
				Papel y cartón para eliminar la humedad.		
				Soportes de caña en los secaderos de pasta.		
				Moldes de bronce o cobre para la extrusión de la pasta.		
Tamiz de alambre y madera						

	Pan artesanal	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Recipientes y armarios de madera para la fermentación del pan. Mesas, estantes, rodillos y palas de madera. Telas de lino o algodón para cubrir la masa durante la fermentación		Elaborador mayorista y minorista
	Pan de riñón	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Hornos de vuelta o morunos de suela refractaria. Mesas y utensilios de madera		Elaborador mayorista y minorista
COMUNIDAD VALENCIANA	Pan artesano	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de tablas de madera y armarios de madera para la fermentación, mesas y palas de madera, paños.	Confieren características organolépticas especiales al producto	Elaborador mayorista y minorista
			L+D	Frecuencia de la desinfección	Reducida en la madera (dificultades en la desinfección de la misma) que no entra en contacto con la masa en fermentación	Minoristas
	HARINA		Utensilios y equipos	Muelas de piedra para la molienda Cedazos y cribas hechos con bambú, madera y otras fibras vegetales	Por las características específicas de estos productos	Elaborador mayorista y minorista

EXTREMADURA	CAÑAS, TIRABUZONES, o RIZOS Extremeños (denominación según la zona)	Referencias históricas	Útiles y Equipos	Utensilio para elaboración : trozo de caña procedente de la caña común (cañaverales) que sirve como molde.	Producto de bollería tradicional de Extremadura.Elaboración manual.	Elaborador mayorista y minorista
	BIZCOCHO CON FRUTOS LOCALES	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Utensilios de madera y tela de lino	Fuerte componente manual	Elaborador mayorista y minorista
	MATAJAMBRE	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Utensilios de madera	Con miel de productores locales como ingrediente	Minorista
	PAN TRADICIONAL ARTESANO	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Mesa y armario de madera (para fermentación de la masa)	Con frecuencia, manipulación y amasado manual	Elaborador mayorista y minorista
				Armarios de madera para la fermentación del pan. Maseras, paños y telas de algodón o lino en contacto con la masa para fermentación natural		
				Recipientes de madera para la fermentación. Utilización de lienzos para tapar el pan. Palas de madera para manipular los panes en hornos de leña,		
HARINA	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Tolvas, conductos, elevadores, máquinas de criba y tamices de madera	Tamización manual de la harina	Elaborador mayorista y minorista	
PASTELES HOJALDRE	Referencias históricas	Útiles y Equipos	Mesas de trabajo de madera	Mesas de otros materiales como el acero son más frías y en épocas de invierno dificulta la elaboración del producto quebrando el hojaldre	Elaborador mayorista y minorista	

	BOLLO TURCO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS	Referencias históricas	Útiles y Equipos	Superficies de madera/ piedra pulida para la manipulación de masas. Empleo de material textil/papel en contacto con producto terminado en la presentación		Elaborador mayorista y minorista
GALICIA	Pan de Cea	DOP	Utensilios y equipos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de artesas y tableros de madera en el amasado 2. Uso de paños blancos 3. Utilización de hornos de piedra calentados con combustión de leña 4. Uso estanterías de madera en el enfriado 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Regula la humedad 2.- Confiere las características organolépticas propias del producto 3.- Necesarias para la maduración del pan tras el horneado 	Elaborador mayorista
LA RIOJA	Pan Sobado de La Rioja	Referencias técnicas	Materiales de los instrumentos y equipos	Telas y cajones de madera para fermentación de masas Superficie de madera donde se manipula la masa (artesas, tablas, palas...)	Existe marca colectiva de calidad de "Pan Sobado de La Rioja" desde 2017.	Minorista
	Fardelejos	Referencias históricas	Materiales de los instrumentos y equipos	Superficie de madera donde se manipula la masa	Se elabora en área geográfica concreta (Rioja Baja) y alguna empresa lleva elaborando el producto desde 1870. (Documentación comercial)	Elaborador mayorista y minorista

7. VEGETALES Y DERIVADOS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/Limpieza y desinfección	Excepción		
ANDALUCÍA	Aceituna Aloreña de Málaga	DOP	Locales	conservación/maduración de las aceitunas en patio exterior del establecimiento en bidones tapados pero no sellados.		Elaborador mayorista
BALEARES	Albaricoques secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañizos o listones de madera para el secado natural		Elaborador mayorista y minorista
	Higos secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañizos o listones de madera para el secado natural		Elaborador mayorista y minorista
	Tomates secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañizos o listones de madera para el secado natural		Elaborador mayorista y minorista
	Tomate de "ramellet" o de "penjar"	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cuerdas de fibra vegetal para atar los tomates, previo a su secado en suspensión		Elaborador mayorista y minorista
	Olivas "trencades"	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de maza de madera para romper la oliva sin romper el hueso		Elaborador mayorista y minorista
CANARIAS	Higos secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de madera o caña para el secado natural. Paños para su limpieza. Uso de utensilios de madera y mimbre para la recolección y envasado.		Elaborador mayorista

CASTILLA-LA MANCHA	Higos secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de bastidores de hierro o de madera. Uso de lonas para el secado		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA Y LEÓN	Piñones	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de serrín o virutas de madera para la eliminación por rozamiento de la cutícula interior del piñón, una vez cascado	Por su sistema de elaboración tradicional	Elaborador mayorista
CATALUÑA	Fruta	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Envasado en cajas de madera reutilizables		Envasador
COMUNIDAD VALENCIANA	PANSA DE DENIA	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Material de la olla de escaldado (ferro colat, Material del cazo usado para escaldar (hierro) Superficie de caña donde se coloca la uva para el secado al sol Material de los contenedores de la uva pasa (capazos de esparto)	Por climatología es necesario acelerar el proceso de secado. Para ello, la uva se escalda utilizando una mezcla de agua, sosa cáustica y hierbas autóctonas (dan el color). Este proceso de escaldado (unos segundos) que provoca un resquebrajamiento de la piel del fruto. <u>Este proceso ha sido considerado Bien de Interés Cultural Inmaterial.</u>	Elaborador mayorista
			Limpieza y desinfección	Uso exclusivo de agua a presión para la limpieza de locales, superficies, equipos y utensilios grandes		

	TOMATE SECO	Resferencias históricas	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol	Por las características específicas para estos productos	Elaborador mayorista
			Limpieza y desinfección	Limpieza de los cañizos con bañeta húmeda o seca		
	MELOCOTONES Y ALBARICOQUES SECOS	referencias históricas	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol		Elaborador mayorista
			Limpieza y desinfección	Limpieza de los cañizos con bayeta húmeda o seca		
	HIGOS SECOS	Siguen metodos tradicionales	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol		Elaborador mayorista
			Limpieza y desinfección	Limpieza de los cañizos con bañeta húmeda o seca		
LA RIOJA	Frutas secas (ciruelas)	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañizos o listones de madera para el secado natural		Elaborador mayorista

8. EDUCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL, Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON SU EXTRACCIÓN

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
ARAGÓN	TURRÓN, MAZAPÁN Y GUIRLACHE.	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Utensilios de madera (cuchara, palas, rodillo).	Productos de alta adherencia que necesitan de estos materiales para su trabajado artesanal adecuado.	Elaborador mayorista y minorista
	CHOCOLATE	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de molino de piedra para moler cacao.	Productos de alta adherencia que necesitan de estos materiales para su trabajado artesanal adecuado	Elaborador mayorista y minorista
CANARIAS	Guarapo	Referencias históricas* Miel y Palma ISBN 84-85813-21-9	Utensilios y equipos	Uso de paños (gasa) para el filtrado	Dentro de la UE, Canarias es la única región donde se elabora este producto.	Elaborador mayorista
CASTILLA Y LEÓN	Garrapiñadas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Utensilios de madera (paletas)	Reducida la desinfección en la madera	Elaborador mayorista y minorista
			L+D	Frecuencia de la desinfección		
CATALUÑA	Turrón de Agramunt	IGP	Utensilios y equipos	Palas de madera		Elaborador mayorista y minorista
EXTREMADURA	TURRON ARTESANO DE CASTUERA	Referencias historica	Útiles y Equipos	Remos y palas de madera.		Elaborador mayorista

	GARRAPIÑADAS	Referencias historica	Útiles y Equipos	Remos y palas de madera.		Elaborador mayorista
LA RIOJA	Mazapanes	Referencias históricas	Materiales de los instrumentos y equipos	Superficies de madera para el horneado. Palas	Los mazapades de Soto tienen un distintivo de calidad otorgado en 1989. (Normativa publicada en el BOR)	Elaborador mayorista y minorista
COMUNITAT VALENCIANA	Turrones y Mazapanes	IGP y Referencias Históricas	Materiales de los instrumentos y equipos	Molino de piedra Mazo y palas de madera	Disponen de una IGP	Elaborador mayorista y minorista

9. CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
BALEARES	Pimentón "Tap de cortí"	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Molienda en molinos de piedra		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA LA MANCHA	AZAFRÁN DE LA MANCHA	DOP Referencias históricas	Materiales	Uso de cedazos de mallado de seda en el tostado de las hebras de azafrán; Uso de baúles de madera en el almacenamiento del azafrán		Elaborador mayorista y minorista
CASTILLA Y LEÓN	Pimentón	Referencias históricas	locales	Secaderos tradicionales de dos plantas con pavimentos, paredes y techos no lisos, permeables o absorbentes	Por las características específicas de este producto.	Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Palas de madera de castaño y de roble para realizar el volteo de los pimientos durante el secado y ahumado		
			L+D	Frecuencia de la desinfección	Reducida la desinfección en la madera	

COMUNIDAD VALENCIANA	ÑORAS DE GUARDAMAR	Marca Colectiva (en trámite) Referencias históricas	Utensilios y equipos	Rastrillos metálicos para girar las ñoras diariamente. Capazos y sacos.		Elaborador
EXTREMADURA	PIMENTÓN DE LA VERA	DOP	Utensilios y equipo	En la producción primaria, secaderos tradicionales de dos plantas con pavimentos, paredes y techos no lisos, permeables o absorbentes, con uso de madera. Palas de madera de castaño y de roble para realizar el volteo de los pimientos durante el secado y ahumado. En la industria, molino de Piedra	El Pliego de características de esta DOP obliga al molido en piedra como requisito obligatorio	Elaborador
LA RIOJA	Vinagre	Referencias técnicas	Materiales	Barricas de madera para elaboración y crianza.		Elaborador mayorista

16. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Comunidad Autónoma	Producto		Descripción requisitos exceptuados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Sistema de identificación	locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
CASTILLA Y LEÓN	Vino	Referencias históricas	Locales	Paredes, suelo y techo de tierra. Techo no liso.	Por las características específicas de estos productos.	Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Equipos de madera y piedra, para el prensado ...etc. de la uva		
			L+D	Frecuencia de la desinfección. Lavado de las estanterías de madera con agua y jabón, sin desinfección. Mínimo uso de agua	Excepción total de la desinfección de cuevas y bodegas. Reducida la desinfección en la madera	
	Orujo, aguardiente	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Alquitara, alambique y sistema de arrastre de vapor de cobre con partes de hierro fundido	Para su destilación específica, que le confieren características orgnolépticas especiales	
L+D			Frecuencia de la desinfección			
CATALUÑA	Cervezas artesanas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Tolvas de madera para los cereales		Elaborador mayorista
	Vino/Cava	DOP	Locales	Locales para el		

		Referencias históricas		envejecimiento del vino con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar y absorbentes.		
			Utensilios y equipos	Lagares de ladrillos vidriados (“cups de cairons”) para la elaboración o conservación. Lagares de roca natural (“cups de pedra”) para la primera fermentación. Tinajas de barro cocido sin recubrimiento interno para la elaboración, crianza y conservación.	Los materiales aportan características específicas a los vinos o cava.	Elaborador mayorista
EXTREMADURA	VINO DE PITARRA	Referencias históricas	Útiles y Equipos	Empleo de tinajas de barro en la fermentación del vino		Elaborador mayorista
			Locales	Paredes, suelos y techos absorbentes y permeables		
			L+D	Limpieza y desinfección de locales condicionada por los materiales absorbentes y permeables.		