

LISTADO DE EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

Aprobado en Comisión Institucional el 12/06/2024

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		
ASTURIAS 	Embutidos curados tradicionales: chorizo, morcilla, salchichón, lomo, botillo, chosco. Productos cárnicos adobados y curados: panceta, papada, careta.	Referencias históricas, IGP (Chosco de Tineo)	Locales	Secaderos y ahumaderos naturales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar.	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración. Excepciones en la frecuencia de limpieza y desinfección.	Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Varales de madera para el secado de los productos.		
			L+D	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos.		
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 maduración.		Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Uso de cañas o maderas como soporte para la suspensión durante el proceso de secado.		
			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 flora ambiental.		
	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 está 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. IGP.	Locales	Locales con pavimentos, paredes y techos difíciles de limpiar en el local de maduración.	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración. Excepciones en la frecuencia de limpieza y desinfección.	Elaborador mayorista y minorista
				Cuevas. Bodegas.		
			L+D	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos.		
	Cecina	Referencias históricas. IGP.	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
			L+D	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
			L+D	Reducción frecuencia de la desinfección de ahumaderos.		
	Jamones y paletas de cerdo ibérico (Excepción individual)	Referencias históricas	Locales	Techos, puertas y ventanas de madera en secaderos		Elaborador mayorista
			L+D	Reducción de la frecuencia de desinfección de secaderos		Elaborador mayorista

CATALUÑA 	Embutidos curados tradicionales	Referencias históricas, DOP, IGP. ISBN: 84-393-6213-7 Orden ARP/304/2005	Locales	Secaderos naturales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar y absorbentes. Secaderos de madera.		Elaboradores mayoristas y minoristas
			Utensilios y equipos	Estantes de madera y soportes de caña en los secaderos.		
			L+D	Se aceptan prácticas de limpieza sin posterior desinfección para mantener la flora adecuada.		
EXTREMADURA 	Presa entraña de fuentes de León	Referencias históricas	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.		
GALICIA 	Lacón Gallego	IGP	Materiales de utensilios y equipos	Barras de madera para colgar.		Elaborador mayorista y minorista
			Locales	Local de maduración con pavimentos, paredes y techos no de facil limpieza y desinfección.	Confieren características organolépticas especiales al producto, por sus condiciones tradicionales de elaboración.	Elaborador mayorista y minorista
LA RIOJA 	Chorizo riojano	IGP	Suelos techos y paredes. Materiales	Secaderos naturales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar.	IGP 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
CANARIAS 	Pescados desecados	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de madera, cartón y arpillera para el secado y envasado.		Elaborador mayorista y minorista
CANTABRIA 	Anchoas	Referencias históricas	Materiales	Uso de paños en el escurrido. Empleo de pequeños trozos de red o tela de cáñamo durante el sobado de la anchoa.	Tradicionalmente se utilizaban 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
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
				Utensilios de madera para introducir el producto en los envases.		
			L+D	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.	Elaborador 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/L+D	Excepción		
ASTURIAS 	Quesos tradicionales asturianos	DOP, IGP, Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de paños de algodón/lino para cubrir las cubas de cuajado.	Uso tradicional en sustitución de tapas de acero.	Elaborador mayorista
				Hojas de árbol (plágano) como envoltura.	Uso tradicional en determinados quesos.	
CANARIAS 	Quesos canarios	DOP y referencias históricas	Utensilios y equipos	Moldes (empleitas) de madera, 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. Uso de utensilios de madera para cortar la cuajadas. Uso de cuerdas de fibra vegetal para ajustar las empleitas.	Favorece el secado del queso. 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	Elaborador mayorista y minorista
			Locales L+D	Secado del cuajo en 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	Utensilios y equipos	Molde de corteza de abedul para los quesos.	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

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. Cuba de preparado no resistente a corrosión. Hojas de árbol como envoltura		Elaborador mayorista
CATALUÑA 	Quesos	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP	Utensilios y equipos	Uso de trapos de algodón para escurrir el "mató" y en otros casos para escurrir la cuajada del queso fresco y madurado láctico.	ISBN: 84-393-6213-7	Elaborador mayorista
			Materiales	Cuba del cuajo con la parte exterior de madera.		Elaborador mayorista
	Mantequilla	Referencias históricas.	Utensilios y equipos	Palas de madera para envasar mantequilla.		Elaborador mayorista
TODAS	Quesos	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	Locales Materiales L+D	Locales con superficies no lisas ni fáciles de limpiar para la maduración de quesos. Incluido cuevas geológicas naturales y bodegas. Baldas de madera para madurado y/o afinado de quesos. Uso de paños para el moldeado de quesos. Procedimientos de limpieza y desinfección adaptados para mantener la microflora ambiental específica en superficies de locales y estantes empleados para la maduración del queso		Elaborador mayorista y minorista

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		
CASTILLA Y LEÓN 	Aceite de Oliva	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Rulos de granito empleados en el prensado.	Por las características específicas de este producto.	Elaborador mayorista
CATALUÑA 	Aceite de Oliva	Referencias históricas	Locales	Locales con pavimentos, paredes y techos difíciles de limpiar y absorbentes		Elaborador mayorista
COMUNIDAD VALENCIANA 	Aceite de Oliva Virgen	Referencias históricas y DOP	Utensilios y equipos	Rulos de granito empleados en el prensado.	Por las características específicas de este producto.	Elaborador mayorista
TODAS	Aceite de Oliva	Referencias históricas y DOP	Utensilios y equipos	Molinos de piedra.		Elaborador mayorista y minorista
				Capachas de esparto.		

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 bollería 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
ASTURIAS 	Harina (molino tradicional)	Referencias históricas	Locales	Locales con pavimentos, paredes y techos difíciles de limpiar y absorbentes y con elementos de madera.	Uso tradicional en molinos tradicionales asturianos	Elaborador mayorista y minorista
			Utensilios y equipos	Tolvas, conducciones y utensilios de madera. Cedazos y cribas con estructura de madera.		
			L+D	Frecuencia de la desinfección.	Reducida la desinfección en la madera.	
	Pan y bollería artesano	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Telas de lino o algodón para cubrir la masa durante la fermentación.		
BALEARES 	Ensaimada 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
			Locales	Secadero de madera.		Elaborador mayorista
	Pasta alimenticia seca tradicional	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Superficies de madera. Estantes de madera y cartón para eliminar la humedad.		
	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 (garbanzos).		Elaborador mayorista y minorista
	Pan	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de paños de algodón para el fermentado. Uso de utensilios de madera.	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	IGP. Referencias históricas	Materiales	Uso de tablas revestidas con lienzo o cualquier otro tipo de material 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
			Materiales	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 rodillos.	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	L+D	Frecuencia de la desinfección.	Por las características específicas de estos productos.	Elaborador mayorista y minorista

CATALUÑA 	Pasta alimenticia seca tradicional (Excepción individual)	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.		
				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	Mesas y utensilios de madera.		Elaborador mayorista y minorista
	Harina de arroz	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Molino con partes de madera.		Elaborador mayorista
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.	Elaborador minorista
	Harina		Utensilios y equipos	Cedazos y cribas hechos con bambú, madera y otras fibras vegetales.	Por las características específicas de estos productos.	Elaborador mayorista y minorista
	Cañas, Tirabuzones o Rizos Extremeños (denominación según la zona)	Referencias históricas	Utensilios 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.	Elaborador minorista

EXTREMADURA 	Pan tradicional artesano	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Mesa y armario de madera (para fermentación de la masa). 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.	Con frecuencia, manipulación y amasado manual.	Elaborador mayorista y minorista
	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 de Hojaldre	Referencias históricas	Utensilios 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	Utensilios 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	IGP Pan Galego/ IGP Pan de Cea	Utensilios y equipos	Mesas de madera, y estanterías, artesas, palas, palines y rodillos de madera. Uso de paños, lienzos o gasas para cubrir la masa durante la fermentación. Armarios de madera para la fermentación de la masa, y para depositar el pan caliente al sacarlo del horno y baldas/estantes de madera para la exposición-venta. Utilización de hornos de piedra calentados con combustión de leña.	1.- Regula la humedad. 2.- Confiere las características organolépticas propias del producto. 3.- Necesarias para la maduración del pan tras el horneado.	Elaborador mayorista y minorista

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.	Elaborador 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
TODAS	HARINA	Referencias históricas. Referencias técnicas	Utensilios y equipos	Muelas de piedra para la molienda.		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/L+D	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. Paños para su limpieza. Uso de utensilios de madera y mimbre para la recolección y envasado.		Elaborador mayorista y minorista

CASTILLA-LA MANCHA 	Higos secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de bastidores 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. Referencias técnicas	Utensilios y equipos	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
			L+D	Uso exclusivo de agua a presión para la limpieza de locales, superficies, equipos y utensilios grandes.		
	Tomate seco	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol.	Por las características específicas para estos productos	Elaborador mayorista
			L+D	Limpieza de los cañizos con bayeta húmeda o seca.		
	Melocotones y albaricoques secos	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol.		Elaborador mayorista
			L+D	Limpieza de los cañizos con bayeta húmeda o seca.		
	HIGOS SECOS	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Superficie de cañas donde se realiza el secado al sol.		Elaborador mayorista
			L+D	Limpieza de los cañizos con bayeta 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. EDULCORANTES 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
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 y minorista
	Turrone	Referencias históricas: El turrón Canario ISBN 978-84-7926-372-0	Utensilios y equipos	Utensilios y envases de madera.		Elaborador mayorista y minorista
	Garrapiñadas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Utensilios de madera.		Elaborador mayorista y minorista

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
	Frutos secos garrapiñados (caramelizados)	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Palas de madera.		Industria
COMUNIDAD 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
EXTREMADURA 	Turrón artesano de Castuera	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Remos y palas de madera.		Elaborador mayorista
	Garrapiñadas	Referencias históricas	Utensilios 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

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.	

CATALUÑA 	Sal con especias	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Molino de piedra.		Industria
COMUNIDAD VALENCIANA 	Ñoras de Guardamar	Referencias históricas.	Utensilios y equipos	Capazos y sacos.		Elaborador mayorista
EXTREMADURA 	Pimentón de la Vera	DOP	Locales	Secaderos tradicionales de dos plantas con pavimentos, paredes y techos no lisos, permeables o absorbentes, con uso de madera.	El Pliego de características de esta DOP obliga al molido en piedra como requisito obligatorio.	Elaborador mayorista
			Utensilios y equipo	Palas de madera de castaño y de roble para realizar el volteo de los pimientos durante el secado y ahumado. Molino de piedra.		
			L+D	Frecuencia de limpieza y desinfección en secaderos.		
TODAS	Vinagre	Referencias técnicas	Materiales	Barricas de madera para elaboración y crianza.		Elaborador mayorista y minorista
			Locales	Paredes, suelos y techos que no son de fácil limpieza y desinfección.		Elaborador mayorista y minorista

10. ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS 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 	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
CATALUÑA 	Chocolate a la piedra	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Palas de madera. Moldes de madera.		Industria

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		
ASTURIAS 	Sidra natural	Referencias históricas, DOP (Sidra de Asturias)	Locales	Zonas de recepción de la manzana con suelos de cemento, al aire libre, sin cubrir.		Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Prensas de madera.	Por las características específicas de estos productos.	
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	L+D	Frecuencia de la desinfección. Lavado de las estanterías de madera con agua y jabón, sin desinfección. Mínimo uso de agua.	Para su destilación específica, que le confieren características orgnolépticas especiales.	Elaborador mayorista

CATALUÑA 	Cervezas artesanas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Tolvas de madera para los cereales.		
	Vino/Cava	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	Locales	Locales para el envejecimiento del vino con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar y absorbentes.		Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Lagares de ladrillos vidriados ("cups de cairons") para la elaboración o conservación.	Los materiales aportan características específicas a los vinos o cava.	Elaborador mayorista
				Lagares de roca natural ("cups de pedra") para la primera fermentación.		
			L+D	Limpieza y desinfección de locales condicionada por los materiales absorbentes y permeables.		Elaborador mayorista
	Hidromiel	Referencias históricas	Locales	Locales para el envejecimiento con paredes de piedra.		Elaborador mayorista
	Ratafia	Referencias históricas	Locales	Locales para el envejecimiento de la ratafia con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar y absorbentes.		Elaborador mayorista
	Cerveza	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	Locales	Locales con pavimentos, techos y paredes difíciles de limpiar.		Elaborador mayorista
		Referencias técnicas	L+D	Se aceptan prácticas de limpieza específicas para mantener la flora adecuada.		Elaborador mayorista

EXTREMADURA 	VINO DE PITARRA	Referencias históricas	Locales	Paredes, suelos y techos absorbentes y permeables.		Elaborador mayorista
			L+D	Limpieza y desinfección de locales condicionada por los materiales absorbentes y permeables.		
TODAS	Bebidas alcohólicas	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	Locales	Locales con superficies no lisas ni fáciles de limpiar. Incluido bodegas.		Elaborador mayorista y minorista
			Materiales	Crianza en barricas de madera.		