ACLARACIONES DEL LISTADO DE EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

Aprobado en la Comisión Institucional del 12/03/2025

A continuación, se incluyen una serie de aclaraciones para una correcta interpretación del *Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales:*

1. Según establece el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, se entienden por "alimentos con características tradicionales" aquellos que:
    - Estén reconocidos históricamente como productos tradicionales
    - Se produzcan de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales, o bien
    - Estén protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

Atendiendo a estas definiciones, se han establecido 4 posibles opciones como **sistema de identificación** de los alimentos con características tradicionales en el Listado, que quedan recogidos en la tercera columna:

- Referencias históricas
- Referencias técnicas
- Inscripción en uno de los regímenes de calidad (DOP, IGP, ETG)
- Reconocidos en normativa estatal, autonómica o local vigente o derogada.

2. Es importante recalcar que en el RD 1086/2020 se definen los alimentos con características tradicionales como *alimentos que, **en la comunidad autónoma donde son producidos tradicionalmente**, son reconocidos históricamente como productos tradicionales, o producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales, o bien protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local*.
   Por lo tanto, para considerar un alimento tradicional, debe estar vinculado a un área geográfica determinada.

3. En la última fila de algunas categorías de alimentos del Listado, concretamente en la columna correspondiente a la Comunidad Autónoma, figura la mención: "TODAS".

   Esta mención no se refiere en ningún caso a que dichas excepciones estén directamente autorizadas en "TODAS" las comunidades autónomas, sino que podría autorizarse en "TODAS", siempre que, como primer paso, se pueda demostrar a satisfacción de la autoridad competente que se trata de un alimento con características tradicionales.

Para obtener información más detallada sobre los alimentos con características tradicionales, se puede consultar el Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005.

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		
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.		Elaborador mayorista y minorista
			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.	
			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 orgnolépticas 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 orgnolépticas 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 orgnolépticas 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 fácil 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	Productos de la pesca desecados	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de madera, cartón y arpillera para el secado y envasado.		Elaborador mayorista y minorista
				Uso de mallas o redes. Cuerdas y trabas de plástico o madera para colgar el pescado.		
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

MURCIA	Productos de la pesca desecados	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Uso de cañas para el secado	Confieren características organolépticas especiales al producto.	Elaborador mayorista

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		
ANDALUCÍA	Quesos	Normativa autonómica vigente. Pliego de calidad certificada. Referencias históricas	Utensilios y equipos	Paño para desuerar sin utilizar molde microperforado		Elaborador mayorista y minorista
				Paño para el desmoldado		
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 las 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
				Maduración de quesos en pequeños armarios con celosía de madera, colocados tanto en el interior como en el exterior.		
			Locales	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	Referencies históricas.	Utensilios y equipos	Palas de madera para envasar mantequilla.		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. Incluido cuevas geológicas naturales y bodegas.		Elaborador mayorista y minorista
			Materiales	Baldas de madera para madurado y/o afinado de quesos. Uso de paños para el moldeado de quesos.		
			L+D	Procedimientos de limpieza y desinfección adaptados para mantener la microflora ambiental específica en superficies de locales y estantes empleados para la maduración del queso		

*Consultar la aclaración nº 3 en la página inicial.

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. Capachos de esparto.		Elaborador mayorista y minorista

*Consultar la aclaración nº 3 en la página inicial.

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		
ANDALUCÍA	Pan	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Paño de lino o de algodón para el fermentado		Elaborador mayorista y minorista
				Uso de utensilios de madera		
	Harina	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Cedazo de madera		Elaborador mayorista
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
	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.		
	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
	Harina	Referencias históricas	Locales	Pavimentos, paredes y techos con materiales absorbentes y elementos de madera		Elaborador mayorista
			Utensilios y equipos	Tolvas, conducciones y útiles de madera. Cedazos y cribas con estructuras de madera		
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
EXTREMADURA	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
	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 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

*Consultar la aclaración nº 3 en la página inicial.

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
	Aceitunas de mesa	Referencias históricas	Locales	Fermentación de las aceitunas en fermentadores colocados al aire libre		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.		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. Este proceso ha sido considerado Bien de Interés Cultural Inmaterial.	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		
ANDALUCÍA	Garrapiñadas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Palas y cucharas de madera		Elaborador mayorista y minorista
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
				Uso de palos de madera para remover		
	Turrones	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, DOP, IGP	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

*Consultar la aclaración nº 3 en la página inicial.

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	Utensilios y equipos	Equipos de madera y piedra, para el prensado, etc. de la uva		Elaborador mayorista
			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 organolépticas especiales.	Elaborador mayorista

CATALUÑA	Cervezas artesanas	Referencias históricas	Utensilios y equipos	Tolvas de madera para los cereales.		Elaborador mayorista
	Vino/Cava	Referencias históricas, técnicas, DOP, IGP, etc.	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
	Cerveza	Referencias técnicas	L+D	Se aceptan prácticas de limpieza específicas para mantener la flora adecuada.		Elaborador mayorista
EXTREMADURA	Vino de Pitarra	Referencias históricas	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.		

*Consultar aclaración nº3 en la página inicial

Este documento, aprobado por la Comisión Institucional de la AESAN[1], refleja el criterio de las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria en España. Debe ser entendido en su integridad y nunca de modo parcial.

[1] La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Está integrada por representantes de los Ministerios de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de Sanidad, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Ciencia, Innovación y Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.