3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL

Orden de 23 de septiembre de 2026, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración y comercialización del queso artesano y requesón artesano en Andalucía.

La Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en su disposición adicional cuarta, establece que la Consejería competente en materia de agricultura y pesca establecerá reglamentariamente las medidas necesarias para el reconocimiento y regulación de la artesanía alimentaria, entendida como un valor añadido de identificación del producto alimentario producido de manera artesana y reconocible por los consumidores como un elemento diferenciador.

Dicho desarrollo reglamentario se ha llevado a cabo mediante la aprobación del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria de Andalucía, que en su artículo 5 apartado 1, establece que las condiciones técnicas específicas necesarias para la producción artesanal de alimentos referidos en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, así como las especialidades de dichos productos en función del proceso de elaboración empleado, se determinarán por orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de agricultura y pesca. Asimismo se recoge en su Anexo I la relación de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que incluye en su punto 1, la elaboración de quesos y cuajadas, postres lácteos y yogures.

Mediante Orden de 29 de mayo de 2013, se aprobaron las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía, en base a lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía.

Dado el tiempo transcurrido desde la entrada en vigor de la orden citada, se ha advertido la necesidad de simplificación y de actualización de los requisitos y condiciones técnicas establecidos en ella. Asimismo, el sector quesero andaluz ha presentado ante la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural una propuesta de modificación de la mencionada orden.

Esta nueva orden viene a dar respuesta a la necesidad de regular las condiciones técnicas, requisitos y aspectos específicos para la elaboración y comercialización del queso artesano y del requesón artesano en Andalucía, adaptándolos a la actual normativa de aplicación, de forma más clara, simplificada y concreta y, con ello, dar respuesta a las peticiones y propuestas planteadas, lo que determinará una mayor demanda en esta actividad, removiendo los obstáculos al desarrollo de un sector de destacada relevancia, sobre todo, por la gran variedad de quesos, producidos en áreas muy definidas y con características propias de cuya delicada elaboración se obtienen productos singulares, lo que hace que el patrimonio quesero andaluz sea muy variado y requiera de clara diferenciación en el mercado.

Esta norma contribuye a aportar mayor valor añadido a la producción láctea de las explotaciones ganaderas influyendo esto, a su vez, de manera positiva, en el desarrollo del tejido económico y social del medio rural andaluz. Asimismo, para el sector del queso de Andalucía es importante poder acceder a esta denominación de artesanía, dando certeza a los consumidores de que están consumiendo un producto de calidad. Sin perjuicio de lo anterior, los productos artesanos alimentarios producidos y elaborados legalmente en otras comunidades autónomas del Estado Español u otros Estados que cumplan las condiciones establecidas en esta orden podrán comercializarse en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía bajo las denominaciones «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja» y «Requesón Artesano» o «Requesón Artesano de Granja».

00343913

Los principales cambios introducidos en la norma respecto a la regulación actual afectan a varios aspectos, como son: La adecuación del proceso de elaboración, con objeto de valorizar la influencia de particularidades propias de la persona artesana. Clarificar el marco normativo, adecuando los requisitos de las materias primas a lo establecido en la normativa de ámbito nacional. Establecer la limitación máxima del volumen de leche procesada en función del número de trabajadores, independientemente del tipo de leche utilizada, y de la cual, a su vez, se modifica el requisito de procedencia. Por último, se añaden en el articulado disposiciones sobre el tamaño de la empresa de acuerdo a la disposición adicional primera del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre.

En la elaboración de esta orden se han tenido en cuenta los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia de conformidad con lo dispuesto en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, así como la igualdad de género como principio transversal, en cumplimiento de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía.

En cumplimiento del principio de transparencia, en la tramitación de la presente orden se han observado las obligaciones de publicidad activa conforme al artículo 7 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, y al artículo 13 de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía. Asimismo, se ha dado la posibilidad a los potenciales destinatarios y la ciudadanía de participar en el procedimiento de elaboración normativa mediante los trámites de audiencia e información pública, y se han recabado los informes preceptivos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 133.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en relación con el artículo 45.1.c) y d) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Esta Comunidad Autónoma tiene asumidas las competencias en materia de agricultura en virtud de los artículos 48 y 83 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas de conformidad con el Decreto del Presidente 9/2026, de 9 de julio, por el que se crean las Vicepresidencias y se reestructuran las Consejerías que conforman la Administración de la Junta de Andalucía, y del Decreto 193/2026, de 30 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural cuyo artículo 1 asigna a la misma el ejercicio de las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de agricultura, ganadería, pesca y agroalimentación, de agua y de desarrollo rural, las relativas al uso, gestión y conservación sostenible de los recursos marinos, así como las competencias en materia de protección y tenencia de animales de compañía.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo, y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de la información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, recibiendo la aprobación de la Comisión Europea al proyecto normativo según certificado emitido por el Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación con fecha 28 de agosto de 2026.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Industrias Agroalimentarias, y de conformidad con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas

00343913

D I S P O N G O

Artículo 1. Aprobación de las condiciones técnicas específicas para la elaboración y comercialización del queso artesano y del requesón artesano en Andalucía.

En virtud de lo previsto en el artículo 5 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, se aprueban las condiciones técnicas específicas para elaboración y comercialización bajo las menciones «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja»y «Requesón Artesano» o «Requesón Artesano de Granja» en Andalucía, que figuran como Anexo I a la presente orden.

Artículo 2. Objeto.

El objeto de la presente norma es:

a) Definir las condiciones para que un producto pueda ser elaborado y/o comercializado bajo la mención «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja» y «Requesón Artesano» o «Requesón Artesano de Granja».

b) Definir las prácticas permitidas y prohibidas.

c) Definir los ingredientes esenciales y facultativos que pueden emplearse.

Artículo 3. Ámbito de aplicación.

Mediante la presente norma se regulan las condiciones técnicas específicas necesarias para la elaboración y comercialización del queso artesano y del requesón artesano en Andalucía. Los productos artesanos alimentarios producidos y elaborados legalmente en otras Comunidades Autónomas del Estado Español o en otros Estados miembros de la Unión, que cumplan las condiciones establecidas en esta orden podrán comercializarse en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía bajo las denominaciones «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja». y «Requesón Artesano» o «Requesón Artesano de Granja».

Sin perjuicio de lo anterior, los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los Estados miembros de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo. Estos productos podrán comercializarse en Andalucía con la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que les son aplicables en el Estado del que proceden.

Artículo 4. Normativa de referencia.

En los productos regulados en esta orden serán de aplicación el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, así como las normas de calidad comercial y comercialización del producto europeas y nacionales vigentes. En este sentido, podrán aplicarse las «guías de buenas prácticas de higiene» o «guías de prácticas correctas de higiene, elaboradas por el sector y validadas al efecto por la autoridad competente, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo III del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Además, sin perjuicio de otras normas aplicables, se debe cumplir lo establecido en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, y en el Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.

No obstante, de conformidad con la disposición adicional primera del Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, los requisitos de dicha norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones, en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos

00343913

originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Artículo 5. Dimensión de la empresa artesana.

Para la producción de «Queso Artesano» o de «Requesón Artesano», la empresa deberá tener la condición de microempresa o de pequeña empresa, según las definiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (UE) 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por el que se declaran determinadas categorías de ayudas compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado, y de conformidad con lo previsto en la disposición adicional primera del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre. Asimismo, a estos efectos, se podrá considerar como microempresa o pequeña empresa a la sección de una cooperativa agraria cuya actividad sea la producción artesanal alimentaria, siempre que la citada sección cumpla los requisitos de ocupar menos de cincuenta personas en la misma y de tener un volumen de negocios anual o un balance general anual que para dicha sección no supere los diez millones de euros.

Para la producción de «Queso Artesano de Granja» o de «Requesón Artesano de Granja», la empresa deberá tener la condición de microempresa, según la definición establecida en el artículo 2 del reglamento (UE) 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio.

Artículo 6. Sistema de calidad y control oficial.

De conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, las queserías artesanas y artesanas de granja, deberán implantar un sistema de gestión de la calidad que incorpore el autocontrol del cumplimiento de los requisitos establecidos en la elaboración de estos productos.

El control oficial se efectuará por la Consejería competente en materia agraria, según lo previsto en el Capítulo IV del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, sin perjuicio de los productores de otros Estados miembros que estén sujetos a controles oficiales en su propio Estado miembro.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 12 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, los datos relativos a la producción que deberán ser objeto de comunicación a la Dirección General competente en materia de industria y calidad agroalimentaria, así como el plazo establecido, son los recogidos en en Anexo II.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente orden, y expresamente la Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía y sus anexos.

Disposición final primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria para realizar, mediante resolución, aquellas adaptaciones que supongan un desarrollo o actualización en lo relativo al contenido técnico de la norma del producto que figura en el Anexo I.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 23 de septiembre de 2026

RAMÓN FERNÁNDEZ-PACHECO MONTERREAL
Consejero de Agricultura, Pesca, Agua
y Desarrollo Rural

00343913

ANEXO I

Condiciones técnicas específicas para el queso artesano y requesón artesano en Andalucía

Con carácter general, en todo lo que no se encuentre especificado ni limitado en las presentes condiciones técnicas, es de aplicación el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, sin perjuicio del obligado cumplimiento de los requisitos de calidad comercial y sanitarios aplicables según la legislación vigente.

1. Definiciones.

Serán de aplicación las definiciones incluidas en el artículo 3 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, y en particular para los productos regulados por esta orden las siguientes:

a) Queso artesano: Queso elaborado con la intervención de una persona artesana, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, en un centro de transformación autorizado, siguiendo las condiciones de elaboración establecidas en la presente norma.

b) Quesería artesana: Establecimiento donde se elabora queso artesano.

c) Quesería artesana de granja: Quesería artesana vinculada al titular de una sola explotación ganadera o cónyuge o asimilado al efecto, familiar en primer grado de afinidad o consanguinidad, donde se elaboran quesos con leche de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, procedente exclusivamente de los animales de esa explotación.

d) Queso artesano de granja: Es el queso artesano elaborado en una quesería artesana de granja.

e) Requesón artesano: Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de quesos artesanos.

f) Requesón artesano de granja: Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de quesos artesanos de granja.

2. Alcance.

La presente orden se aplicará al queso y al requesón elaborados por una persona artesana a partir de leche de cabra, vaca u oveja, y/o que se comercialicen bajo la denominación de «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja», «Requesón Artesano» o «Requesón Artesano de Granja».

3. Requisitos generales de las queserías artesanas y las queserías artesanas de granja.

Las empresas o centros de transformación que pretendan elaborar y/o comercializar queso o requesón en la Comunidad Autónoma de Andalucía con arreglo a la denominación «Artesano» o «Artesano de Granja», deberán:

a) Cumplir lo establecido en la presente norma técnica, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de calidad comercial y calidad diferenciada, y de la regulación higiénico-sanitaria vigente.

b) No exceder el límite máximo de volumen de leche anual a procesar de 170.000 litros por persona empleada en la quesería artesana, independientemente del tipo de leche o mezcla utilizada.

c) No exceder, en las queserías artesanas de granja, un volumen de leche a transformar de 75.000 litros de leche al año o la elaboración de 20 kilos de queso al día.

4. Requisitos de las materias primas.

4.1. En cuanto a las materias primas esenciales, se establecen las siguientes limitaciones para la elaboración de queso artesano:

a) Leche: La leche no podrá contener inhibidores, calostros, ni conservantes ni cualquier otro tipo de aditivo no autorizado de acuerdo al Reglamento (CE) núm. 1333/2008

00343913

del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, relativo a los aditivos alimentarios.

Para la elaboración del queso artesano, la leche procederá de explotaciones ganaderas que se encuentren situadas en un radio no superior a 100 km desde la quesería artesana.

Para la elaboración del queso artesano de granja, la leche procederá únicamente de la explotación ganadera del titular, cónyuge o asimilado al efecto, familiar en primer grado de afinidad o consanguinidad, de la Quesería Artesana de Granja. En cualquier caso la leche procederá exclusivamente de una sola explotación ganadera.

b) Cuajo: Únicamente estarán permitidos los de origen vegetal o animal. En el caso de utilizar cuajo de origen animal, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El cuajo procedente de bovinos sólo estará permitido en la elaboración de queso puro con leche de vaca o de mezcla con leche de cabra y/u oveja.
- El cuajo procedente de cordero o cabrito sólo estará permitido en la elaboración de quesos puro de oveja o de cabra, o mezcla de ambas, o de mezcla de algunas de las anteriores con vaca.

4.2. En cuanto a las materias primas facultativas, se permite el empleo de las siguientes:

- Cloruro sódico.
- Sales de calcio (cloruro cálcico, carbonato cálcico) tanto en leche cruda como en pasteurizada.
- Aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino, u otros alimentos o condimentos naturales con incidencia organoléptica apreciable, tanto en corteza como en interior de la masa, siempre en proporción inferior al 30% de la masa del producto terminado.
- Fermentos lácticos.
- Lisozima.
- Asimismo, podrán emplearse técnicas de ahumado tradicional mediante humo aplicado directamente a la superficie, procedente de la combustión de maderas naturales y exentas de tratamientos.

5. Requisitos del proceso elaboración.

5.1. Los quesos frescos, tiernos, semicurados y curados se podrán elaborar, bien con leche pasteurizada, o bien con leche cruda, cumpliendo en todo caso los requisitos obligatorios en cuanto a recuentos microbiológicos de la leche y la calificación sanitaria de los rebaños de procedencia.

5.2. La persona artesana realizará una observación para comprobar que las cualidades organolépticas de la leche, en cuanto aspecto, color y olor son las correctas así como la ausencia de cuerpos extraños.

5.3. En las queserías artesanas de granja, la leche será filtrada para eliminar cualquier tipo de impurezas que haya podido pasar durante el ordeño.

5.4. Queda prohibida la homogeneización de la leche, así como la estandarización de la materia grasa y proteica mediante los procesos de desnatado o la incorporación de materia grasa, leche en polvo, concentrada, suero en polvo entero o desnatado, caseinatos, así como el uso de técnicas de filtración selectiva como el ultrafiltrado y microfiltrado. Asimismo, estará prohibida utilización de catalasa, enzimas de maduración y almidón, así como cualquier otro producto no reflejado en esta norma técnica, con la excepción de las materias primas facultativas incluidas en el punto 4.2 del Anexo I.

5.5. El proceso de introducción de la cuajada en los moldes podrá realizarse de forma manual o mediante sistemas de llenado discontinuos que requieran la intervención expresa de la persona artesana. No se autoriza el uso de sistemas totalmente automatizados.

5.6. La fase de maduración se realizará en las propias instalaciones de la empresa transformadora, de manera que el seguimiento del proceso sea realizado por la persona artesana.

00343913

5.7. La eliminación de los mohos en superficie, salvo que estos mohos sean una característica deseable en el producto final, únicamente se permitirá mediante frotamiento con agua templada, agua salada, aceite o procedimientos mecánicos como el cepillado, quedando totalmente prohibido el empleo de productos antifúngicos, así como la utilización de pinturas plásticas alimentarias en la corteza del queso.

5.8. En la elaboración del requesón, únicamente estará permitido el suero de leche de cabra, oveja o vaca, producido por la propia empresa artesana en la elaboración de queso, no estando permitida la elaboración de requesón a partir de suero procedente de otras instalaciones.

6. Envasado y etiquetado.

6.1. Los quesos serán etiquetados cumpliendo lo establecido en el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Pudiendo utilizar el distintivo de Artesanía Alimentaria, así como la mención de Producto Artesano.

6.2. Se permite el envasado al vacío, tanto de piezas enteras como de porciones de las mismas.

7. Comercialización.

El queso se podrá comercializar en piezas enteras u otras presentaciones, (agrupadas, en porciones), siempre y cuando la identificación de las mismas garantice la trazabilidad del producto.

ANEXO II

Comunicación de datos de producción

Las empresas artesanas deberán comunicar oficialmente a la Dirección General competente en industrias y calidad agroalimentaria, dentro de los tres primeros meses del año, los siguientes datos de producción relativos al año natural anterior:

- Volumen en litros de leche procesados, haciendo distinción entre especie animal de procedencia.
- Declaración de materias primas facultativas utilizadas.
- Tipo y cantidad de queso y requesón comercializados, por kilogramos y por unidades de producción.

00343913