

NO USARÁS EL NOMBRE DE LO ARTESANO EN VANO

Informe del Observatorio de Corporaciones Alimentarias (OCA) de Justicia Alimentaria



CONTEXTO

En los envases de los alimentos es muy frecuente el empleo de determinadas palabras y reclamos que en realidad no significan nada porque no están definidas en la legislación. Hoy en día, los más habituales son los que nos llevan a percibir el alimento desde una perspectiva romántica, transmitiendo una imagen idealizada de la alimentación industrial, asociada sobre todo a conceptos como “casero”, “tradicional”, “de pueblo”, “receta de la abuela”, y, sobre todo “natural”. Pero el caso más paradigmático es el de los productos que utilizan el término “artesano” o “artesanal”, que contrariamente al resto, sí está definido en la legislación por la ley de artesanía de cada comunidad autónoma española y se suele atestiguar con unos sellos identificativos. Y eso convierte automáticamente su mal uso en productos de alimentación que generan confusión a la persona consumidora y posible competencia desleal a la auténtica artesanía alimentaria.



Si miramos en los estantes de los supermercados hay multitud de ejemplos: ‘Bimbo rebanada estilo artesano’, bases de ‘pizza artesanas extrafinas y crujientes’ de Mercadona, Argal ‘Artesano’, Jamón El Pozo ‘Artesano’ y un largo etcétera. Hasta hace bien poco también se incluía en esta categoría las patatas de bolsa Lay’s Artesanas, pero es de vital importancia detenerse en este caso porque es el precedente que lo cambia todo.

EL PRECEDENTE: Lay’s Artesanas, Antonio Banderas y la desaparición de la artesanía por arte de magia

“¡Antonio, hombre!”, “¡Cuánto tiempo!”, grita el churrero cuando ve pasar a Antonio Banderas por la calle. Antonio Banderas entra en la tienda de barrio con una bolsa de Lay’s Artesanas en la mano. “¿Qué estás comiendo?”, pregunta. “Artesanas”, le dice Banderas. “Con aceite de oliva”. El churrero duda y las prueba para saber si es

cierto. El sabor de la patata los hace viajar al pasado, cuando un Antonio Banderas niño quería picar patatas de la churrería sin pagarlas y el vendedor le soltaba un escueto “Estáte quieto, chaval”, con un golpecito en los dedos. En el anuncio, las tornas han cambiado en el presente. Ahora es el churrero quien quiere robarle un Lay’s Artesanas a Banderas sin éxito. “Nuevas Lay’s Mediterránias Artesanas. Elaboradas 100% con aceite de oliva”. Dice la voz en off para cerrar el anuncio de la agencia Tiempo BBDO para la compañía Lay’s del año 2005.

Más allá de que Lay’s publicitaba un porcentaje de aceite de oliva distinto al real (en su día sólo era del 2%, ahora del 14,3%), que incentivó la denuncia de Eroski Consumer en 2003 que sí elaboraba su producto con aceite de oliva, en un alarde de soberbia empresarial injustificada, la etiqueta trasera indicaba además en un párrafo: “...en el método de elaboración, sin ser artesanal...” O sea, que ni “artesanas” ni “100% hechas en aceite de oliva”. La sentencia no tuvo nada de ejemplar ni disuasoria porque dictaminaba una multa de algo más de 22.000 euros para PepsiCo, una megaempresa de la agroindustria que factura 341.546.000 € anuales. Un incentivo para que otras grandes empresas del sector se animaran a probar de usar el nombre de lo artesanal en vano...



Pero centrémonos en el uso del término “ARTESANAS” en el nombre. Realmente, se trata de un caso que sienta precedente, ya que en la actualidad esa nomenclatura que hace referencia a la elaboración artesana del producto ha desaparecido por arte de magia.

En un primer momento, la agencia barcelonesa Morillas cambió el nombre “Artesanas” por “Artesanais” en 2011. ¿La razón oficiosa? Porque así se podía vender el mismo envoltorio en toda la península ibérica, incluyendo Portugal. Se trataba pues, de la unificación del packaging, no de presiones por faltar a la verdad. Pero en los últimos años se ha prescindido del término para cortar de raíz cualquier problema legal o judicial. Y actualmente, el término “Artesanal”, no sólo ha desaparecido por completo en el producto, también en toda la web de Lay’s.

JAMONES EL POZO ¿ARTESANO?

En el año 2016 desde Justicia Alimentaria denunciábamos públicamente y ante Autocontrol el uso del término Artesano en de los productos de charcutería All Natural de la conocida marca. Estos atributos asociados a los alimentos artesanos pueden generar confusión al consumidor e incluso pueden modificar sus compras.

Casi una década más tarde todo sigue igual. El Pozo sigue comercializando Jamón Cocido ARTESANO con esta leyenda: “Hablar de este jamón cocido, es hablar del tiempo. Porque en El Pozo hacemos así nuestro jamón cocido ARTESANO: selección de piezas una a una, doble cocción y elaboración lenta”.

Pero ¿se trata realmente de un alimento artesano?

Los alimentos artesanos de la Región de Murcia (lugar donde el Pozo tiene su sede) están regulados bajo **La Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia**. En el caso concreto de los jamones etiquetados como artesanos por El Pozo, estarían regulados por este marco normativo en el que se indica que las características del producto deben ser **específicas** y deben estar claramente distinguidas de las de otros productos similares de la misma categoría. Además, durante el proceso de elaboración, la **intervención personal** constituye un factor predominante y debe basarse en la utilización de **técnicas manuales**. Asimismo, el resultado final debe permitir la creación de un alimento individualizado que no se acomode a la **producción industrial mecanizada** o en grandes series.

A nuestro juicio, ninguno de los productos de El Pozo etiquetados y publicitados como artesanos cumplía entonces con estos requisitos ni tampoco ahora. De hecho, no existen apenas diferencias entre la composición del producto El Pozo Jamón cocido Artesano y el El Pozo Jamón cocido (no artesano); lo único que los distingue es la ausencia del E-451 (Trifosfatos, aditivo sintético usado como estabi-

lizante y corrector de la acidez) en los ingredientes del producto «artesano».

Comparativa productos EL POZO

Ingredientes Jamón cocido Artesano El Pozo (lonchas)

Jamón de cerdo con piel (80%), agua, sal, lactosa, dextrosa de maíz, azúcar, aromas, estabilizantes: E-407, potenciador del sabor: E-621, antioxidantes: E-316 y E-331, conservador: E-250. Contiene leche. Contiene trazas de soja.

Ingredientes Jamón cocido El Pozo (lonchas)

Jamón de cerdo (85%), agua, sal, azúcar, lactosa, dextrosa de maíz, especias, aromas, estabilizantes: E-451 y E-407, potenciador del sabor: E-621, antioxidantes: E-316 y E-331, conservador: E-250, contiene leche y derivados, contiene trazas de soja.

El dictamen de la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (Autocontrol) de junio de 2016 ante nuestra denuncia evidenció que la autorregulación de las empresas en materia publicitaria debía revisarse para ceñirse a la verdad. Autocontrol puso de manifiesto en su dictamen que los productos calificados de artesanos por la empresa El Pozo podrían inducir al error al consumidor, pero debido a que la empresa no es socia de Autocontrol y que tampoco contestó a la reclamación, **el Jurado de Autocontrol sólo podía emitir un dictamen no vinculante en el cual se reflejaba su parecer sobre la corrección deontológica de la publicidad pero sin ninguno tipo de efecto práctico real.** En el dictamen se anunciaba de manera expresa que *“las resoluciones que dirimen tales controversias sólo tienen fuerza vinculante para los asociados, que voluntariamente han manifestado su adhesión al Código de Conducta Publicitaria de Autocontrol, el cual rige los pronunciamientos del Jurado. Por el contrario, frente a una entidad como el anunciante, no adherida al sistema de auto-disciplina, este dictamen constituye una mera opinión, no vinculante, sobre la corrección ética y deontológica de la campaña publicitaria en cuestión, emitida por expertos en la materia”.*

Por otro lado, Autocontrol consideraba que no se le puede aplicar la **Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia** porque la empresa El Pozo

no puede ser calificada como empresa *“cuya actividad sea la elaboración y comercialización de productos artesanos”*. Eso significa que no se le puede aplicar dicha ley (que si es aplicable a los artesanos de la región), pero que en cambio sí puede publicitar y etiquetar sus productos como si de una empresa de artesanía se tratara sin que se la pueda penalizar por ello.

Desde Justicia Alimentaria hemos denunciado en varias ocasiones la omisión del deber de vigilancia por parte de la administración pública y se reclama la necesidad de una regulación al respecto para que el control no recaiga en la industria y se constituya un órgano independiente y competente dedicado a esta materia. *“La total impunidad de la que gozan las empresas en este aspecto provoca frustración y sensación de impotencia por parte de los consumidores, por lo que es necesario que se desarrollen medidas urgentes”*, explica Javier Guzmán, director de Justicia Alimentaria.

Casi una década después de esta denuncia, parece que todo sigue igual y El Pozo sigue publicitando sus productos usando el término “artesano”.



OTROS CASOS SUPUESTAMENTE ARTESANALES

Una queja que podemos trasladar a la actualidad a una infinidad de productos supuestamente “artesanos”. Aquí pasamos a denunciar cuatro casos:

PRIMER CASO: Jamón Argal Artesano

“A partir de una elaboración tradicional, el Jamón Cocido Artesano de Argal consigue su mejor color, sabor y textura”, dicen de su producto que se puede interpretar como artesano. El grupo Argal trasladó su sede central de Cataluña a Aragón en 2017, así que actualmente se rige por la Ley de Artesanía de la Comunidad de Aragón. El Artículo dos de dicha ley dice así:



b) Artesano alimentario: la persona física que realiza alguna de las actividades incluidas en el Censo de actividades artesanas alimentarias y tiene la Carta de artesano alimentario en vigor conforme a lo previsto en este reglamento.

c) Maestro artesano alimentario: el artesano alimentario que, por reunir determinados méritos de creatividad y conocimientos, ha obtenido el Diploma de maestro artesano alimentario conforme a lo previsto en esta disposición.

d) Empresa artesanal alimentaria: aquella de la que es titular un operador alimentario, que cumple con lo dispuesto en el artículo 41.3 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, y en este reglamento, y se encuentra inscrita en el Registro de la artesanía alimentaria de Aragón.

La Ley 9/2006 a la que se hace referencia dice así:

Artículo 40. Definición y objetivo de su reconocimiento.

1. Se considera artesanía alimentaria la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa general correspondiente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.

2. Los objetivos de la regulación de la artesanía alimentaria son:

a) Reconocer y fomentar los valores económicos, culturales y sociales que representa para Aragón.

b) Preservar, conservar y fomentar las empresas artesanales que elaboran alimentos, especialmente en el medio rural.

Artículo 41. Categorías de artesanos.

1. Para que una actividad sea reconocida como artesanal, deberá estar incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias del Registro de la artesanía alimentaria de Aragón.

2. Artesano alimentario es la persona que realice alguna de las actividades incluidas en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que haya obtenido la correspondiente Carta de artesano alimentario.

3. Empresas artesanales alimentarias son aquellas que realicen una actividad incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que cumplan las condiciones que se relacionan a continuación:

a) Que sus procesos de elaboración sean manuales, admitiendo no obstante un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que, en todo caso, se origine un producto final individualizado.

b) Que la responsabilidad y dirección del proceso de producción recaiga en un artesano alimentario, quien tomará parte directa y personal en la ejecución del trabajo.

c) Que la empresa cumpla una serie de requisitos, los cuales se definirán por orden del Departamento de Agricultura y Alimentación, en cuanto a aspectos como volumen de negocio anual, número de empleados e independencia respecto a otras empresas que no cumplan dichos requisitos.

f) Proceso de producción artesanal: proceso productivo, desarrollado en una empresa artesanal bajo la dirección de un artesano alimentario, que está sujeto a unas condiciones que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano. El proceso de elaboración será predominantemente manual, admitiéndose no obstante un cierto gra-

do de mecanización en operaciones parciales, siempre que no se vea afectado el carácter individualizado del producto final.

g) Términos referidos a la artesanía alimentaria: las denominaciones «artesano alimentario», «empresa artesanal alimentaria» o «maestro artesano alimentario», que solo podrán ser utilizadas por los operadores alimentarios que tengan reconocida tal condición, en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos elaborados mediante un proceso de producción artesanal

Artículo 6. Utilización de los términos referidos a la artesanía alimentaria.

2. Los términos referidos a la artesanía alimentaria sólo podrán utilizarse en el etiquetado, presentación o publicidad de los alimentos que hayan sido elaborados mediante un proceso de producción artesanal y que se correspondan con las actividades del Censo de actividades artesanas alimentarias para las que el artesano y la empresa artesanal hayan sido reconocidos.

3. Cuando en el etiquetado, presentación o publicidad de los alimentos se utilicen los términos «artesano alimentario» o «maestro artesano alimentario», éstos deberán ir seguidos del nombre y los apellidos de la persona que tenga reconocida esa condición, previa autorización del mismo.

4. Cuando en el etiquetado, presentación o publicidad de los alimentos se utilice el término «empresa artesanal alimentaria», éste podrá ir seguido del nombre y los apellidos o, en su caso, denominación social o nombre comercial del operador alimentario que tenga reconocida esa condición.

DIAGNÓSTICO:

Según el criterio de Justicia Alimentaria amparándose en el texto legal, la producción de jamón ARGAL ARTESANO no parece manual ni de factura individualizada, y sí de naturaleza propiamente industrial. Por lo que deberían eliminar inmediatamente el término “Artesano” de su producto porque lleva a la confusión a la persona consumidora y agudiza la competencia desleal con las charcuterías verdaderamente artesanas en Aragón.

SEGUNDO CASO: Bimbo Rebanada Estilo Artesano

En algunos panes de molde, por ejemplo, se lee “rebanada estilo artesano”. Con esta frase, podemos interpretar que el producto es artesano, cuyo uso está reglamentado, pero lo que en realidad indica es que la rebanada tiene ese estilo; una argucia legal para que la legislación sobre el pan artesanal de la Ley Artesanía de Cataluña no pueda actuar. Sobre el sistema de acreditación de la artesanía alimentaria dice así:



*“Se considera **artesanía alimentaria** la actividad de elaboración de productos alimenticios sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan a los consumidores un producto final individualizado, de buena calidad y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por el artesano/a. Con la entrada en vigor del Decreto 85/2024, de 30 de abril, sobre el sistema de acreditación de la artesanía alimentaria de Cataluña, se flexibiliza el uso de los términos artesano y se permite un uso más amplio”.*

Y en el Artículo 4 sobre artesanía alimentaria, persona y empresa artesana alimentaria dice:

4.1 La artesanía alimentaria consiste en la actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que están sujetos durante todo el proceso productivo a unas condiciones que garantizan a las personas consumidoras un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenidas gracias a pequeñas producciones controladas por la intervención personal artesana.

Las características diferenciales del producto artesano se consiguen sobre la base de un proceso productivo principalmente de tipo manual, aunque es admisible un cierto grado de mecanización, en operaciones con tecnologías específicas, siempre que las operaciones sean discontinuas, intermitentes o por cargas, y esté justificado adecuadamente.

4.2 Se considera persona artesana alimentaria aquella que lleva a cabo una actividad relacionada con el repertorio de oficios de artesanía alimentaria, recogido en el anexo 2 de este Decreto, y que dispone del correspondiente carné de persona artesana alimentaria que así lo acredita, expedido por el departa-

mento competente en materia de artesanía alimentaria.

Diagnóstico:

Según el criterio de Justicia Alimentaria amparándose en el texto legal, Bimbo Rebanada Estilo Artesano no es un producto alimentario con un final individualizado y con características diferenciales obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por el artesano/a. Además, lleva a la confusión de la persona consumidora y agudiza la competencia desleal con las panaderías verdaderamente artesanas de Cataluña.

TERCER CASO: Pizzas Artesanas Extrafinas y Crujientes de Mercadona



La pizza de Mercadona se rige por la legislación de la ley de artesanía de la Comunidad Valenciana donde la cadena de supermercados tiene su sede. Y dice así: *“Artículo 4. Uno. Se considera industria artesana toda unidad económica que, realizando una actividad comprendida en el Repertorio de Oficios Artesanos de la Comunidad Valenciana, reúna las siguientes condiciones. a) Que la actividad desarrollada tenga un carácter preferentemente manual, sin que pierda el carácter de manualidad por el uso de utillaje y maquinaria auxiliar, y origine un producto individualizado, pero no único. b) Que como responsable de la actividad de la industria figure un artesano o maestro artesano que dirija y participe. Dos. No podrán tener la consideración de industria artesana aquellas unidades que ejerzan su actividad de forma ocasional o accesoria. Tres. Podrán disfrutar*

de la consideración de industria artesana aquellas unidades económicas que se dediquen a la producción y comercialización de sus productos artesanos. Cuatro. Podrán disfrutar de la consideración de industria artesana fórmulas asociativas dedicadas exclusivamente a la comercialización de productos artesanos, siempre y cuando todos sus integrantes sean a la vez industrias artesanas”.

Diagnóstico:

Según el criterio de Justicia Alimentaria amparándose en el texto legal, las Pizzas Artesanas Extrafinas y Crujientes de Mercadona, según bajo nuestro criterio, no son de tipo manual ni las elabora un artesano o maestro artesano ni Mercadona está integrada únicamente por industrias artesanas. Por lo que contradice los preceptos de dicha ley en la Comunitat Valenciana. Además, lleva a la confusión de la persona consumidora y agudiza la competencia desleal con las panaderías verdaderamente artesanas.

CUARTO CASO: El Corte Inglés Calidad Artesana

Hasta ocho productos alimentarios se comercializan en El Corte Inglés bajo el paraguas de “Calidad Artesana”: sándwich de atún y lechuga, tarta sacher con frambuesa, tarta de queso y frambuesa, tarta mousse de limón, ponche selva negra, croissant mixto de queso gouda, jamón cocido y queso crema y ensaimada rellena de crema y nata natural montada. Una línea de productos que incluso se ha inventado un sello propio:



Teniendo en cuenta que las oficinas centrales de El Corte Inglés están en el barrio de Salamanca de Madrid, la empresa se debería regir por la legislación de la ley de

artesanía de la Comunidad de Madrid, pero ésta deja bien a las claras que: “las artesanías alimentarias se regularán por su normativa específica”. Esto es, la Comunidad de Madrid sigue sin una ley alimentaria de artesanía, ya que de momento sólo hay el proyecto de ley en trámite: “Ante la falta de regulación específica en la Comunidad de Madrid de la producción agroalimentaria de productos artesanos y alimentos de montaña, que no está prevista en la vigente Ley 21/1998 de Ordenación, Protección y Promoción de la Artesanía en la Comunidad de Madrid, desde Carnimad, como organización integrada históricamente y en la actualidad “ de facto” por empresas del sector cárnico con métodos de elaboración y producción artesanos, consideramos pertinente y necesario el desarrollo de la normativa”.

Diagnóstico:

Según el criterio de Justicia Alimentaria amparándose en el texto legal, la línea de productos calidad artesanal de El Corte Inglés está en un vacío alegal que les permite incluso tener su propio sello provocando la confusión a la persona consumidora y generando competencia desleal con los artesanos alimentarios de la Comunidad de Madrid. Por eso reclamamos que la Ley de artesanía de la Comunidad de Madrid entre en vigor lo antes posible.

PETICIONES DE JUSTICIA ALIMENTARIA

Vista la ambigüedad y arbitrariedad del uso del término artesano y equivalentes (como estilo artesano, crote artesano o receta artesana) que pueden generar confusión y error en la población consumidora, asociando al producto alimentario una serie de atributos (sociales, ambientales, alimentarios o de salud) que no siempre se cumplen... estas son las tres peticiones de Justicia Alimentaria al respecto:

1.- Clarificar el uso del término artesano y que se cumpla la legislación actual para garantizar que no hay publicidad engañosa.

Justicia Alimentaria exige al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, al Ministerio de Agricultura del gobierno español, así como a las instancias autonómicas respectivas que tienen competencias en esta temática que se clarifique el uso del término artesano (así como sus equivalentes), que se actúe en aquellos casos en que la legislación actual sobre artesanía alimentaria se está incumpliendo, que se realicen inspecciones y las actuaciones pertinentes para asegurar que no hay información engañosa a la persona consumidora por parte de ciertos operadores alimentarios.

2.- Acabar con las autocertificaciones artesanales de empresas privadas e impulsar certificaciones públicas, obligatorias y verificables

Por otro lado, siguiendo lo dictado por la Directiva (UE) 2024/825 de 28 de febrero de 2024, empoderamiento de los consumidores para la transición ecológica mediante una mejor protección contra las prácticas desleales y mediante una mejor información, asegurar que toda aquella alegación o certificación empresarial sobre un aspecto social o ambiental sea correctamente acreditada y auditada por una tercera parte independiente, así como actuar sobre aquellas autocertificaciones artesanales empresariales que no cumplan con los requisitos adecuados y, además, impulsar certificaciones y distintivos públicos, obligatorias y verificables priorizándolas frente al resto.

3.- Todas las comunidades autónomas deben tener una Ley de artesanía alimentaria que proteja a la auténtica producción artesanal del intrusismo

Finalmente, demandar que existan en todas las CC.AA una Ley de artesanía alimentaria que de suficiente y correcta cobertura legal a las producciones artesanas alimentarias reales frente al intrusismo de las grandes industria alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

<https://www.youtube.com/watch?v=4-tmjAk4mzo>

<https://www.aragon.es/-/artesanía-alimentaria#anchor1>

<https://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VERDOC&BASE=BOLE&PIECE=BOLE&DOCS=1-52&DOCR=1&SEC=FIRMA&RNG=200&SEPARADOR=&&PUBL=20110315>

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-3560

<https://www.boe.es/buscar/pdf/1989/BOE-A-1989-6155-consolidado.pdf>

<https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=682115>

<https://dogc.gencat.cat/es/document-del-dogc/index.html?documentId=984880>

<https://www.boe.es/buscar/pdf/1984/BOE-A-1984-12724-consolidado.pdf>

<https://www.boe.es/buscar/pdf/1999/BOE-A-1999-11712-consolidado.pdf>

<https://www.comunidad.madrid/transparencia/proyecto-decreto-ordenacion-y-regulacion-artesanía-alimentaria-y-alimentos-montana-comunidad-madrid>

[https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=39641&IDTIPO=11&RASTRO=-c230\\$m53861](https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=39641&IDTIPO=11&RASTRO=-c230$m53861)

<https://www.alimentosartesanos.com/asociacion/la-marca/>

<https://argal.com/productos/jamon-cocido-artesano-argal/>

<https://www.bimbo.es/marcas/bimbo-estilo-artesano>

<https://www.elcorteingles.es/alimentacion/marcas/calidad-artesana/>

<https://tienda.mercadona.es/product/63648/bases-pizza-artesanas-extrafinas-crujientes-hacendado-ultracongeladas-con-aceite-oliva-paquete>

<https://www.elpozo.com/videos/jamon-cocido-artesano/>

<https://www.ocu.org/alimentacion/alimentos/noticias/sellos-alimentos>

Denúncia:



Organiza:



Financia:



Esta publicación cuenta con el apoyo de la Cooperación Española a través de la Agencia Española de Cooperación (AECID). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja, necesariamente, la postura de la AECID.