

GUÍA

PER A LA VENDA DE PROXIMITAT DELS PRODUCTES
AGROALIMENTARIS I AGRARIS





GUIA

**PER A LA VENDA DE PROXIMITAT DELS PRODUCTES
AGROALIMENTARIS I AGRARIS**



**Generalitat
de Catalunya**

Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya.

© 2020, **Generalitat de Catalunya**

Edita: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

3a edició: desembre de 2020

Assessorament lingüístic: DARP

Disseny gràfic i maquetació: La Page Original

Fotografia:

En la primera i segona edició:

Redacció

Lidia Vázquez

Col·laboradors/participants:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Departament de Salut-Agència de Salut Pública de Catalunya.

Agència Catalana del Consum,

Agència de Salut Pública de Barcelona,

Associació Catalana de Municipis i Comarques

Federació Municipis de Catalunya

Unió de Pagesos

JARC

TuralCat

FCAC

En la tercera edició:

Redacció

Lidia Vázquez

Col·laboradors/participants:

Dèlia Colomer, Ester Pisa, Sergi Tort, Carles Antoni Chico, Marina Julià i Anna Goutan (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, i Alimentació)

Raquel Arpa, Àngels Soriano i Laura Cabedo (Departament de Salut - Agència de Salut Pública de Catalunya)

Carolina Molist (Associació Catalana de Municipis i Comarques)

Mercè Almirall (Federació de Municipis de Catalunya)

Institut Català del Suro

Consorci Forestal de Catalunya

Mercat de la Flor i la Planta Ornamental de Catalunya

Associació de Viveristes de Barcelona.



Acolliment a aquesta Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i agraris

L'empresa, ubicada a
....., amb NIF, que treballa en el sector de les produccions agroalimentàries i/o agràries, representada pel senyor/per la senyora
....., amb DNI....., s'acull voluntàriament a complir els requisits fixats en aquesta Guia en relació amb la venda de proximitat dels productes de la seva explotació i la seva acreditació, vehiculada per l'ús del logo.

(signatura)



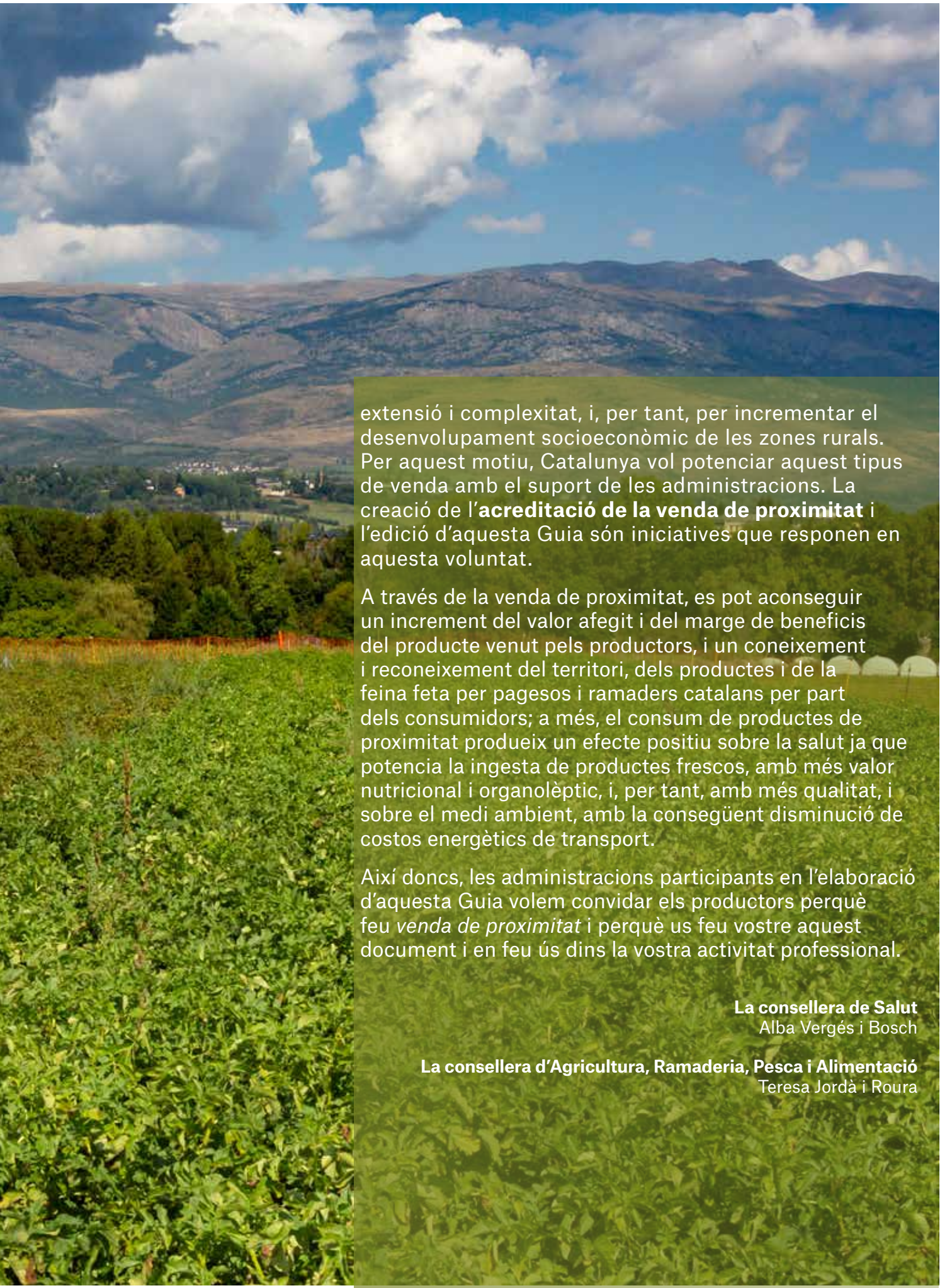
Presentació

La *Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i agraris* respon a la demanda creixent dels productors agraris que es dediquen a la venda de proximitat de tenir una eina d'aplicació de la normativa higienicosanitària.

Es tracta d'un document elaborat per iniciativa de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a fi d'aportar una idea clara sobre com fer correctament la venda de proximitat perquè els productors agroalimentaris catalans puguin aprofitar plenament aquesta oportunitat i complementar i millorar la seva renda d'explotació.

La redacció d'aquesta Guia ha estat a càrrec d'un grup de treball format per representants de les principals administracions que tenen competències sobre la venda directa de productes agroalimentaris i agraris: el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; l'Agència de Salut Pública de Catalunya; l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i l'Agència Catalana del Consum, i per experts i representants de diverses associacions i institucions que treballen en temes vinculats amb aquesta activitat, entre les quals cal destacar l'Agència de Salut Pública de Barcelona; l'Associació Catalana de Municipis i Comarques; la Federació de Municipis de Catalunya; Unió de Pagesos; Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya; RuralCat i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

L'interès pel sistema de venda de proximitat (tant venda directa com en circuit curt) rau en el fet que en els últims temps s'està posicionant com a eina útil per millorar la viabilitat econòmica del camp català en tota la seva



extensió i complexitat, i, per tant, per incrementar el desenvolupament socioeconòmic de les zones rurals. Per aquest motiu, Catalunya vol potenciar aquest tipus de venda amb el suport de les administracions. La creació de l'**acreditació de la venda de proximitat** i l'edició d'aquesta Guia són iniciatives que responen en aquesta voluntat.

A través de la venda de proximitat, es pot aconseguir un increment del valor afegit i del marge de beneficis del producte venut pels productors, i un coneixement i reconeixement del territori, dels productes i de la feina feta per pagesos i ramaders catalans per part dels consumidors; a més, el consum de productes de proximitat produeix un efecte positiu sobre la salut ja que potencia la ingesta de productes frescos, amb més valor nutricional i organolèptic, i, per tant, amb més qualitat, i sobre el medi ambient, amb la consegüent disminució de costos energètics de transport.

Així doncs, les administracions participants en l'elaboració d'aquesta Guia volem convidar els productors perquè feu *venda de proximitat* i perquè us feu vostre aquest document i en feu ús dins la vostra activitat professional.

La consellera de Salut
Alba Vergés i Bosch

La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Teresa Jordà i Roura

Sumari

INTRODUCCIÓ

10



PRIMER BLOC TEMÀTIC:

Requisits comuns relacionats amb l'acreditació de productes agroalimentaris i agraris

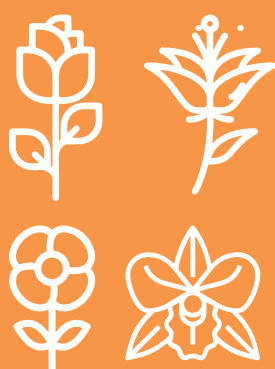
- | | |
|---------------------|----|
| | 13 |
| 1. Abast de la Guia | 13 |
| 2. Acreditació | 16 |
| 3. Responsabilitat | 17 |



SEGON BLOC TEMÀTIC:

Requisits específics per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i flexibilitat

- | | |
|---|----|
| | 19 |
| A. PRODUCCIÓ PRIMÀRIA | 19 |
| B. PRODUCTES AGROALIMENTARIS TRANSFORMATS I ELABORATS | 20 |
| 1. Classificació de les activitats agroalimentàries i el registre sanitari corresponent | 20 |
| 2. La flexibilitat en l'aplicació de l'autocontrol | 26 |
| 3. Els prerequisits i les Bones Pràctiques | 30 |
| 4. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) | 36 |
| 5. L'etiquetatge i la vida útil dels productes | 38 |
| 6. La notificació obligatòria | 40 |



TERCER BLOC TEMÀTIC:

Requisits específics per a la venda de proximitat dels productes agraris

43



ANNEX

- | | |
|--|----|
| | 47 |
| 1. Punts de contacte de les autoritats competents | 47 |
| 2. Glossari | 48 |
| 3. Activitats de producció primària procedents de la ramaderia o de la terra | 52 |
| 4. Tipus de registre sanitari segons el sector alimentari | 53 |
| 5. Requisits d'etiquetatge segons el sector alimentari | 58 |
| 6. Requisits de temperatura de productes alimentaris | 61 |
| 7. Documents de consulta | 63 |
| 8. Índex de taules | 63 |



INTRODUCCIÓ

La tercera edició de la *Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris* s'actualitza i amplia arran de la modificació del Decret 24/2013 mitjançant la publicació del Decret 254/2019, de 3 de desembre, que empara l'acreditació voluntària de la venda de proximitat. Aquesta ampliació ve donada per l'addició del concepte AGRARI a l'àmbit de la venda de proximitat i per la modificació del concepte de persona intermediària; per tant, sou davant la **Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i agraris**. Com a conseqüència d'aquest fet, hem estructurat la Guia en **tres blocs temàtics**:

- > Requisits comuns relacionats amb l'acreditació de productes agroalimentaris i agraris.
- > Requisits específics per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris.
- > Requisits específics per a la venda de proximitat dels productes agraris.

PRIMER BLOC TEMÀTIC

Inclou les novetats del Decret, juntament amb els conceptes de base per poder conèixer a fons el mecanisme de l'acreditació voluntària, l'ús del logotip i els avantatges derivats de poder acreditar una venda de proximitat. Podreu triar entre fer venda directa o venda en circuit curt (on només hi pot haver un intermediari).



SEGON BLOC TEMÀTIC

Recull els requisits específics que cal complir paral·lelament a fer una venda de proximitat de productes agroalimentaris. Voleu vendre productes vegetals o productes d'origen animal propis? Sencers, transformats o elaborats? Teniu botiga o restaurant? Aneu al mercat municipal? En tots aquests casos, a banda de conèixer el primer bloc, cal que tingueu una ràpida i sòlida ajuda per aplicar correctament els **requisits higienicosanitaris dels productes primaris de les elaboracions agroalimentàries**, ja que heu de **garantir la venda de productes innocus** al consumidor final.

Aquest segon bloc continuarà sent el més extens, ja que recull, també en aquesta edició, les diverses accions que cal fer sobre el producte agroalimentari un cop obtingut de l'explotació i fins a arribar al consumidor final. Per tant, tenim resumits els requisits principals establerts en la normativa alimentària: d'higiene, d'etiquetatge, de registre, de venda...

TERCER BLOC TEMÀTIC

La gran novetat de la 3a edició. El sector agrari no agroalimentari ha sentit la necessitat de poder acreditar la venda dels seus productes locals, que donen confiança a un consumidor/a final cada cop més coneixedor/a dels avantatges que suposa l'ús de productes naturals, l'aprofitament dels boscos (prevenint incendis) i el no malbaratament de recursos energètics escassos.



PRIMER BLOC TEMÀTIC

Venda de proximitat

Generalitat de Catalunya
Decret 24/2013

REQUISITS COMUNS RELACIONATS AMB L'ACREDITACIÓ DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS I AGRARIS

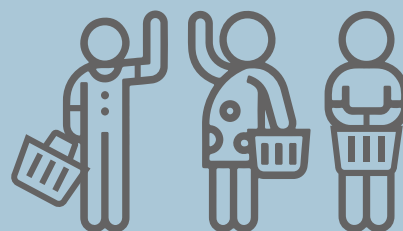
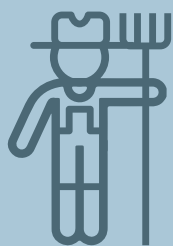
ABAST DE LA GUIA

La Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i agraris fa referència als requisits de Bones Pràctiques que cal seguir per dur a terme la venda d'aquests productes amb garanties per al consumidor final i sota l'empareda del logotip identificador descrit al Decret 24/2013; en el cas dels productes agroalimentaris, s'hi afegeixen requisits d'higiene i autocontrol perquè la garantia que cal oferir és de salut. No és l'objectiu d'aquest document descriure les activitats relacionades amb la producció primària pròpiament dita com ara la cria i l'engreix del bestiar o el conreu dels productes hortofrutícoles; tanmateix, us recordem que cal seguir els requisits aplicables a les pràctiques de producció agrícola i producció ramadera establerts per la normativa, a fi d'oferir aliments segurs als consumidors.

En aquesta Guia, entendrem **VENDA DE PROXIMITAT** com la venda de productes agroalimentaris i agraris procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultants d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza en favor dels consumidors finals, directament o mitjançant la intervenció d'un establiment intermediari, per part dels productors o les agrupacions de productors agraris.

Hi ha dos tipus de venda de proximitat: la **venda directa** (sense que hi intervingui cap intermediari) i la **venda en circuit curt** (hi pot haver com a màxim un intermediari); seguim els esquemes següents:

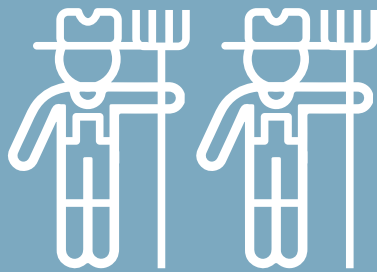
Venda directa:



Productor (agrupació de productors)

Consumidors

Venda en circuit curt:



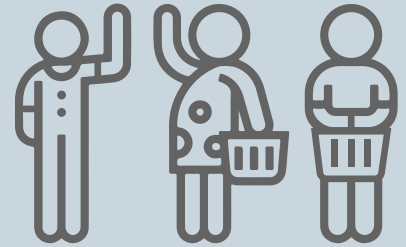
**Productor
(agrupació de
productors)**



Minorista



Restaurant



Consumidors

No hi pot haver venda de proximitat quan l'intermediari és una indústria alimentària.

D'acord amb el que hem descrit, per acreditar la venda de proximitat cal complir les condicions següents:

1. La venda de proximitat, la fa el productor o l'agrupació de productors agroalimentaris o agraris o una persona jurídica que estigui participada en més del 50% pel/per la productor/a mateix/a en favor del consumidor final, amb la intervenció d'un establiment intermediari o sense.
2. El nombre d'intermediaris possibles es limita a un únic establiment, que ha de ser un establiment minorista o de restauració que ven directament al consumidor final.
3. Els productes agroalimentaris i agraris comercialitzats han de ser de producció i/o elaboració pròpies.
4. Els productes agroalimentaris d'**elaboració pròpia** s'han d'elaborar o transformar en instal·lacions específiques de la mateixa titularitat o d'una persona jurídica que estigui participada en més del 50% pel/per la productor/a mateix/a¹ o de l'agrupació de productors, ja estiguin dins o fora de l'explotació.

Alguns productes d'elaboració pròpia, però, necessiten ser transformats obligatòriament en establiments de diferent titularitat a la del productor/l'agrupació de productors per arribar a ser; aquests establiments

¹ L'actualització del Decret amplia la "mateixa titularitat" a "persona jurídica que estigui participada en més del 50% pel/per la productor/a mateix/a"; als productes agraris, també se'ls aplica l'ampliació de la titularitat.



transformadors actuarien de serveis tècnics, no d'intermediaris, i, per tant, la venda de proximitat directa continua sent possible en aquests casos.

Exemples de serveis tècnics acceptats en venda de proximitat (llista no restringida als exemples):

- > Sales de desfer per obtenir carn fresca
 - > Per transformar fruites en mermelades, per coure llegums o per elaborar brous vegetals, purés vegetals, orxata...
 - > Molins per moldre cereals i lleguminoses i obtenir farines
 - > Almàsseres per a la primera premsada de l'oliva i elaboració d'oli d'oliva verge extra
 - > Esclofolladores i torradores per a la fruita seca
 - > Liquadores per obtenir suc de les fruites (inclòs el most)
 - > Tractament tèrmic i estandardització de la llet.
5. En el cas de la carn emparada sota el distintiu de venda de proximitat, en general, cal que els animals siguin nascuts i engreixats en explotacions ubicades a Catalunya. Els animals que no hagin nascut en aquestes explotacions han d'haver estat engreixats a explotacions catalanes com a mínim 4 mesos per a boví, 40 dies en el cas d'aviram i 4 mesos en el cas de l'espècie porcina. En tots els casos, els animals han de ser sacrificats en escorxadors ubicats com a màxim a 3 hores de transport des de l'explotació d'on procedeixin. Els animals que no hagin nascut en aquestes explotacions han d'haver estat engreixats a explotacions catalanes com a mínim 4 mesos per a boví, 40 dies en el cas d'aviram i 4 mesos en el cas de l'espècie porcina. En tots els casos, els animals han de ser sacrificats en escorxadors ubicats com a màxim a 3 hores de transport des de l'explotació d'on procedeixin.

Queda exclosa de l'abast de la Guia: la venda dels productes recol·lectats en el medi natural (bolets, cargols, baies, aranyons...), els productes per a l'autoconsum i la carn que no hagi estat sacrificada en escorxadors autoritzats situats a un màxim de 3 hores de la granja de sortida; també, els productes obtinguts de la caça.



ACREDITACIÓ

Procediment

Per poder tenir l'**ACREDITACIÓ DE LA VENDA DE PROXIMITAT DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS I AGRARIS**², us hi heu d'adherir mitjançant la **DUN** (Declaració única agrària)³; aquesta adhesió té validesa fins a la presentació de la DUN següent, i, per tant, **cal renovar-la cada any**. Un cop feta la comunicació, teniu el dret d'utilitzar el logo i descarregar les diferents versions des del web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/venda-proximitat>; en 15 dies, rebreu per correu electrònic el document que acredita la vostra adhesió al sistema de venda de proximitat.

La vostra informació continguda en l'acreditació, procedent de la DUN, és:



- > nom, NIF i adreça del titular, i si aquest participa en alguna societat que ven/elabora els seus productes
- > relació de productes agroalimentaris de producció/producció-elaboració pròpies (per a venda directa i en circuit curt); el mateix en el cas de productes agraris
- > data de l'acreditació
- > número de l'acreditació
- > modalitat de venda



En relació amb aquesta ACREDITACIÓ, heu de saber que:

- > Cal renovar-la anualment, i també podeu comunicar la vostra baixa al sistema d'acreditació a través de la DUN.
- > **S'acredita el sistema de venda, no els productes.**
- > Aquest logo ha de ser ben visible en l'explotació, la parada, la documentació, la pàgina web... Heu de tenir a disposició/visible el document acreditatiu del sistema de venda de proximitat.
- > Si comercialitzeu altres productes juntament amb els que són objecte de venda de proximitat, a més d'estar ben identificats, cal separar-los clarament de la resta. El logo identificador no pot estar en aparadors o altres suports genèrics que puguin induir a error el públic.
- > És voluntària.
- > **Podeu fer venda de proximitat sense estar inscrits a la DUN** i també us podeu acollir a aquesta Guia, **però no podreu acreditar-la amb el distintiu oficial**; si no us voleu acollir a la Guia, heu de seguir tota la legislació vigent.



2 Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris. Modificat pel Decret 254/2019, de 3 de desembre.

3 DUN: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/desenvolupament-rural/declaracio-unica-agraria>.



Distintius

Podeu trobar tota la informació relativa a la identificació visual i els logotips en diferents versions (arxius .gif i .jpg) a l'enllaç http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/venda-proximitat/dar_identitat_visual. El *Manual bàsic d'identificació visual corporativa* (que us podeu descarregar en .pdf) conté tot el que necessiteu per fer ben visual la vostra venda de proximitat acreditada.

RESPONSABILITAT

Com a productors agroalimentaris i/o agraris, sou responsables de la seguretat dels aliments/productes agraris que produïu, elaboreu, transformeu, envaseu, transporteu i veneu. Per això, respectant les normes relatives a la seguretat alimentària, contribuïu a una cadena alimentària més segura i guanyeu la confiança del consumidor.

Podeu gestionar l'autocontrol de les vostres explotacions agroalimentàries amb les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) del vostre sector específic (vegeu l'apartat 12) i amb aquesta *Guia per a la venda de proximitat*.

En el cas que veneu productes en la **modalitat de circuit curt** (màxim un intermediari), recordeu que heu de **disposar d'un registre dels establiments als quals subministreu** i heu de mantenir-lo **actualitzat** per conservar la traçabilitat i perquè l'autoritat competent en pugui fer el control.



CONSUMEIX PRODUCTES DE PROXIMITAT. BUSCA'LS.

Venda de proximitat

EN PROFIT DE TOTS

COMPRA ACTIVA

CONSUM LOCAL

FOMENTEN ELS NOSTRES SECTORS

DIRECTE AL CONSUMIDOR

MÉS FRESC

PRODUCTE LOCAL

COMPRA RESPONSABLE

ESCURCEM DISTÀNCIES

SENSE INTERMEDIARIS

SÓN SANS, SÓN NOSTRES I SÓN SOSTENIBLES.

tr3s local tr3slocal.eu

interreg POCTEFA

Generalitat de Catalunya

agricultura.gencat.cat/vendadeproximitat

Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER)



SEGON BLOC TEMÀTIC

Requisits específics per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris I FLEXIBILITAT en l'autocontrol

A. PRODUCCIÓ PRIMÀRIA

Pel que fa a la producció primària agrícola a l'Estat espanyol, d'acord amb el Reial decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola, totes les explotacions que subministren productes primaris agrícoles als consumidors finals o als establiments locals de venda al detall per als consumidors finals han d'estar registrades i complir els reglaments europeus en l'àmbit de la higiene.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) disposa de tota la informació relativa a la **higiene de la producció primària agrícola** necessària per garantir que aquest subministrament directe es faci amb totes les garanties higièniques, Trobareu la informació completa en el web del DARP⁴.

Farem una petita síntesi del que hi trobareu per garantir que veneu producció primària agrícola amb garanties de seguretat alimentària:

- > La **Guia de Bones Pràctiques d'higiene en la producció primària agrícola**⁵ del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
- > Una llista de comprovació o **checklist**⁶ de control de les **pràctiques correctes d'higiene**, que inclouen:
 - fonts de contaminació de la finca (aspectes generals)
 - aigua d'ús agrícola: procedència, característiques físiques del cultiu en relació amb la distància a terra, tipus de reg (o sistema de reg)
 - ús dels productes fitosanitaris: gestió integrada de plagues, productes fitosanitaris emprats
 - ús de fertilitzants i complements orgànics

4 <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/higiene-produccio-primaria-agricola>.

5 <https://bit.ly/37Jgsir>

6 <https://bit.ly/2WFVRVM>

- ús de fertilitzants inorgànics: zona vulnerable a nitrats, demanda de nitrogen, especial atenció a hortalisses de fulla com ara enciam, espinacs, bledes i ruca (*rúcula*) condicions higienicosanitàries del personal de les explotacions agrícoles: higiene dels/de les treballadors/es, condicions sanitàries de les explotacions
- collita, càrrega, transport i emmagatzematge dels productes collits
- envasament en l'explotació agrícola: neteja i desinfecció d'instal·lacions, equips i envasos, quan calgui; envasat al camp, emmagatzematge dels productes envasats
- quadern d'explotació: documentació i registres
- annex per prevenir micotoxines.

> La **Guia per combatre els riscos microbiològics en fruites i hortalisses fresques en la producció primària mitjançant una bona higiene**, procedent de la Unió Europea i altres òrgans.

Amb aquesta informació, podem garantir que els/les responsables d'explotacions agràries i ramaderes són coneixedors a bastament dels perills de les seves explotacions i de com gestionar-ne els riscos derivats per poder aplicar els requisits del Reglament UE 852/2004 i fer una venda de proximitat dels productes primaris amb prou garanties higièniques de seguretat alimentària cap al consumidor final o l'intermediari únic que utilitzin.

B. PRODUCTES AGROALIMENTARIS TRANSFORMATS I ELABORATS

El document que teniu a les mans és viu, la qual cosa vol dir que podem anar ampliant-ne el contingut a mesura que els interlocutors ho necessitin; de moment, hem plasmat a l'annex el tipus de registres i els requeriments higiènics dels sectors agroalimentaris següents:

- > fruites i verdures
- > ous
- > mel
- > carn i xarcuteria
- > formatges
- > flors comestibles.

Aquest segon bloc temàtic se subdivideix en 6 apartats per classificar millor les informacions rellevants vinculades a la higiene de la producció primària i de l'elaboració de productes primaris:

1. La classificació de les activitats agroalimentàries i el registre sanitari corresponent
2. La flexibilitat en l'aplicació de l'autocontrol
3. Els prerequisits i les Bones Pràctiques de manipulació
4. L'APPCC
5. L'etiquetatge i la vida útil dels productes
6. Comunicació obligatòria

Classificació de les activitats agroalimentàries i el registre corresponent

Partint de la base que l'obtenció dels productes primaris està subjecta als requisits que defineix l'autoritat competent en matèria d'agricultura i ramaderia, els requisits del registre de l'activitat de venda de proximitat varien segons els productes i el lloc on s'efectuï aquesta venda al consumidor.

Us presentem, doncs, 2 taules en què resumim el tipus de registre que necessiteu segons el lloc on veneu i si feu venda directa o circuit curt, tant per a la producció pròpia com per a l'elaboració pròpia.

Conceptes previs per interpretar millor algunes dades de les taules:

- > Les explotacions ramaderes o agrícoles que **es vulguin acreditar** en venda de proximitat han de fer la **DUN**.
- > La **destinació final** de la venda de la producció primària/elaboració de productes primaris propis sempre és el **consumidor final** o un intermediari (circuit curt); **mai una indústria**.

Productor/a primari			
Venda directa		Venda en circuit curt	
Lloc de venda	Dins l'explotació/cooperativa	Fora de l'explotació: en punt de venda propi exemple d'establiments minoristes	
	inclou	Punt de venda permanent / Punt de venda no permanent	
Tipus registres	DARP	Afegiu	
	REGEPA Producció agrícola	Registre municipal del punt de venda propi a l'ajuntament corresponent	
	REGA Explotació ramadera		
	Registre en el directori de venda directa de llet crua de vaca		
RIAAC per la refrigeració i envasament de llet crua de vaca			
Consumidor/a final			

TAULA 1. Venda de proximitat dels PRODUCTES PRIMARIS PROPIS (sense transformar)

- > L'**extracció de mel** i l'envasament dins l'explotació productora mateixa es considera **producció primària**.

Elaborador/a de productes primaris propis			
Venda directa		Venda en circuit curt	
Lloc de venda	Dins l'explotació/cooperativa	Fora de l'explotació: en punt de venda propi	
	inclou	Punt de venda no permanent / Punt de venda permanent	Observador propi sense punts de venda Annex
Tipus registres		Afegiu RSIPAC/ RGSFAA	
			Registre municipal de l'activitat elaboradora i el punt de venda propi a l'ajuntament corresponent
		Afegiu RIAAC Per les carnisseries/xarcuteries	
		RSIPAC/ RGSFAA Per les carnisseries/xarcuteries	
RIAAC Si supereu la marginalitat o la territorialitat			
Consumidor/a final			

TAULA 2. Venda de proximitat dels PRODUCTES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

- > Les operacions d'elaboració (manipulació i/o transformació) dels productes primaris propis: **preparar suc de fruita, elaborar formatges, iogurts, melmelades, productes carnis, olis, conserves...** no entren dins de les activitats descrites com a producció primària pròpia, i, per tant, els productes resultants (manipulats i/o transformats) es consideren **producció elaborada**.

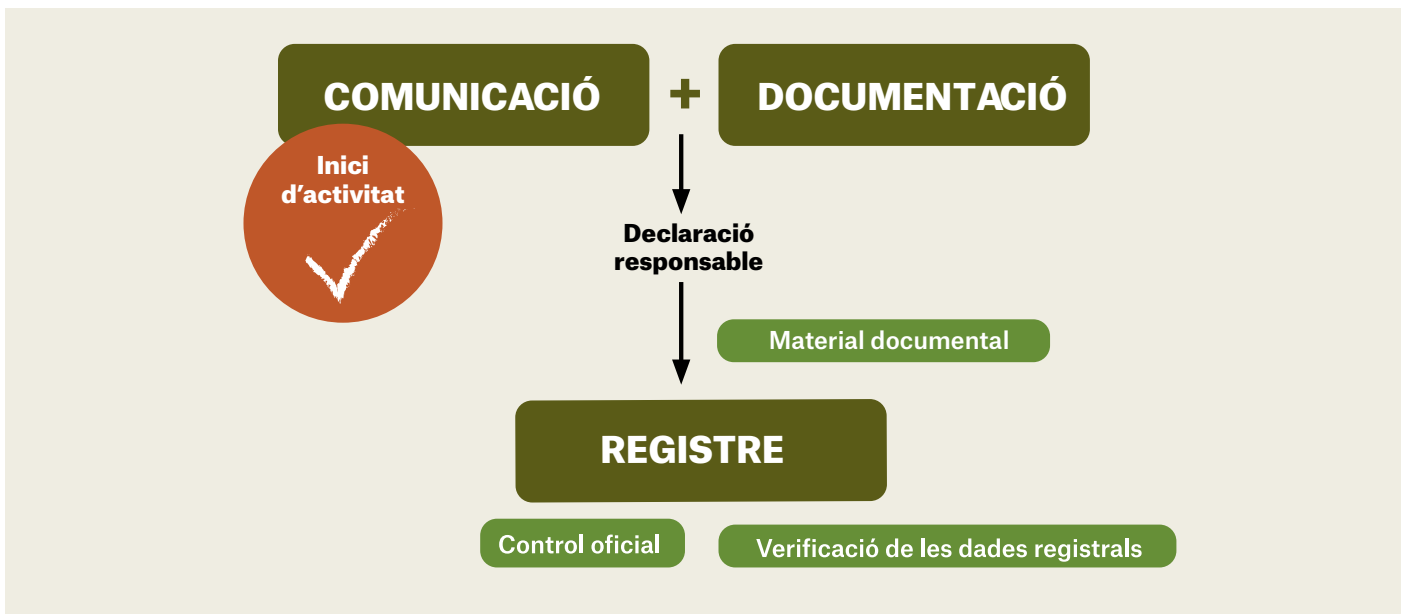


Cada registre té el seu tipus de tràmit de sol·licitud (comunicació prèvia o autorització). Al glossari, trobareu l'enllaç amb la pàgina web de cadascun on es descriuen. En el cas concret del registre segons el règim de comunicació, es farà mitjançant la **declaració responsable**.

Respecte del registre sanitari, recordeu que:

- Els operadors dedicats a la producció primària i les seves operacions connexes⁸ queden exclosos d'inscripció al RGSEAA/RSIPAC, inclòs el transport de productes primaris.
- El transport minorista d'aliments, sempre que dugui a terme amb mitjans de transport propis, també queda exclòs d'inscripció al RGSEAA/RSIPAC.
- De manera general, tots els establiments minoristes d'alimentació que venen in situ al consumidor final, permanents o no, fixos o mòbils, han d'estar inscrits en el registre sanitari municipal, llevat que subministrin a altres minoristes i superin els criteris de marginalitat i territorialitat (podeu consultar el document Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya⁹).
- Els minoristes que elaborin derivats carnis, a més, han de fer constar el número de registre municipal en la part central de la marca sanitària amb què han d'identificar els seus productes.

Per desenvolupar les activitats alimentàries subjectes al règim de comunicació, només cal comunicar a l'autoritat competent l'inici de l'activitat i, sense esperar resposta, podeu engegar l'activitat; posteriorment, l'autoritat competent ja vindrà a comprovar el compliment del contingut de la declaració responsable. Vegeu l'esquema següent:



Font: ASPCAT

⁸ <https://bit.ly/3piX2GR>
⁹ <https://bit.ly/2WHlwgl>



Cal recordar que el fet d'estar inscrits en un registre sanitari (cens) municipal o en un d'autonòmic (i estatal) no estableix diferències en relació amb els criteris de control oficial de les autoritats competents (aquests criteris són sempre proporcionals al risc) ni amb la responsabilitat dels operadors econòmics respecte del compliment de la legislació alimentària.

Quan les explotacions agrícoles i ramaderes fan elaboracions amb la seva producció primària (cosa que inclou la manipulació i transformació) i les venen **en exclusiva** al consumidor final, no han d'estar inscrites en el RSIPAC/RGSEAA per a aquestes elaboracions. Si venen a minoristes, però no superen la territorialitat (Catalunya) ni la marginalitat (facturen fins al 30% per la venda d'aquestes elaboracions a minoristes d'altres municipis), tampoc no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA. En aquests casos, només caldrà fer la comunicació al registre sanitari corresponent.



Quatre exemples aplicats:

En els 4 casos, **heu de fer la DUN10¹⁰ per poder ACREDITAR la venda de proximitat.**

1. Sou una **petita explotació agrària del Maresme** (ubicada a Mataró); els vostres PRODUCTES són: **productes d'horta, verdura de temporada (sencera i trossejada) i cremes de verdura.** Veneu la vostra producció primària i l'elaboració pròpia a la comarca en mercats no sedentaris; disposeu de botiga dins l'explotació (porteu a domicili i veneu a distància) i d'una parada pròpia al mercat municipal de Mataró. **Feu venda directa.**
 - > No cal RIAAC, ja que només feu venda directa a consumidor final.
 - > Heu d'estar inscrit en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (REGEPA).
 - > Heu d'estar inscrits en el registre municipal de Mataró, tant per a l'activitat de venda no sedentària (no cal que estigieu inscrits en els registres de la resta de municipis on veneu de manera ambulant)¹¹ com per a la venda minorista de la parada i l'activitat elaboradora.
 - > Si no supereu els criteris de marginalitat (venda inferior al 30% de la producció total a minoristes d'altres municipis) i territorialitat (no supereu l'àmbit de Catalunya), no us heu de registrar enlloc més (si supereu aquest percentatge, heu de fer la inscripció al RSIPAC).
2. Sou una **petita explotació ramadera d'ànecs del Berguedà** (a Berga); els vostres productes són: ànecs sencers i especejats, i pedrers, cuixes i ales confitades (**no elaboreu paté**). Disposeu de botiga dins l'explotació. Veneu la vostra producció primària i l'elaboració pròpia a la comarca en mercats no sedentaris i en botigues pròpies de la comarca, de tot Catalunya i d'Espanya. També exporteu. **Feu venda de proximitat i convencional.**
 - > Heu d'estar inscrits al RIAAC per a la venda minorista.
 - > Heu d'estar registrats en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (REGA).
 - > Heu de sacrificar els animals en escorxadors autoritzats (la normativa preveu una excepció per als cas d'explotacions d'ànecs dedicades a l'elaboració de paté?).
 - > Com que supereu els criteris de territorialitat i de marginalitat, heu d'estar inscrits al RSIPAC/RGSEAA, però no cal que també estigieu inscrits al registre municipal de Berga.

¹⁰ <http://agricultura.gencat.cat/vendadeproximitat>

¹¹ Donem la definició d'**ambulant** del Termcat (Centre de Terminologia de Catalunya) inclosa en comerç ambulant (Comerç que es realitza en establiments comercials mòbils) i en venda ambulant (Venda efectuada per comerciants fora d'un establiment comercial permanent, de manera habitual, ocasional, periòdica o continuada als perímetres o llocs autoritzats degudament).



3. Sou una **petita explotació làctia de bestiar cabrum de l'Alt Urgell** (ubicada al Pont de Bar); els vostres PRODUCTES són: **formatges de pastor (tupí i madurat de cabra)**. Veneu la vostra elaboració pròpia dins l'explotació mateixa i en petits comerços no propis de la comarca. **Feu venda directa i en circuit curt.**

- > Heu d'estar inscrits al RIAAC per a la venda en circuit curt.
- > Heu d'estar registrats en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (REGA).
- > Heu d'estar inscrits en el registre municipal del Pont de Bar per a la venda en establiments minoristes no propis del mateix municipi.
- > Si no supereu els criteris de marginalitat (venda inferior al 30% de la producció total a minoristes d'altres municipis) i territorialitat (no supereu l'àmbit de Catalunya), no us heu de registrar enlloc més (si supereu aquest percentatge, heu de fer la inscripció al RSIPAC).



1. Viver de planta ornamental

Sou una petita explotació agrària del Baix Llobregat (situada a Gavà, al Parc Agrari); els vostres PRODUCTES són: plantes i arbres per a jardineria i paisatgisme. Veneu la vostra producció primària a centres de jardineria i disposeu de botiga pròpia al viver mateix. Feu venda directa i circuit curt.

- > No cal RIAAC, ja que no es tracta d'un sector d'activitat agrària per al qual calgui aquest requisit.
- > Caldrà que us hagueu inscrit al Registre Oficial d'Empreses Proveïdores de Material Vegetal (ROEPMV) i disposar de passaport fitosanitari; també heu de fer declaracions anuals de cultiu, portar un quadern d'explotació i un registre d'autocontrols per vigilar i controlar les plagues, i tenir un pla de gestió de fertilitzants nitrogenats.
- > Heu d'estar inscrits en el registre municipal de Gavà pel fet de vendre com a minoristes a la vostra botiga.
- > Si no supereu els criteris de marginalitat (venda inferior al 30% de la producció total a minoristes d'altres municipis) i territorialitat (no supereu l'àmbit de Catalunya), no caldrà que feu la inscripció al RSIPAC i n'hi haurà prou amb el registre sanitari municipal.

Recomanacions

- Utilitzeu l'Oficina Virtual de Tràmits per iniciar els tràmits i presentar-los a través de la xarxa d'Oficines de Gestió Empresarial; informeu-vos-en en línia a
- Per a noves empreses i establiments, comproveu si l'activitat desenvolupada requereix autorització abans d'iniciar l'activitat.
- Per a empreses i establiments actius, reviseu els documents acreditatius de la inscripció registral per comunicar els canvis segons les activitats que es desenvolupin en l'actualitat.

La flexibilitat en l'aplicació DELS REGLAMENTS D'HIGIENE

Els productes agroalimentaris disposats per a la venda de proximitat poden ser productes primaris, productes transformats o productes elaborats; en qualsevol dels casos, cal complir els requisits d'higiene que estableix el Reglament europeu 852/2004 per a tots els productes alimentaris i els requisits del Reglament europeu 853/2004, a més, per als productes alimentaris d'origen animal.

D'acord amb algunes variables, però, es preveu l'aplicació del **criteri de flexibilitat en l'aplicació de l'autocontrol (prerequisits i APPCC) per gestionar el risc alimentari**.

1. Una d'aquestes variables és el concepte de **PETIT ESTABLIMENT**. El *Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya*¹², de juliol de 2014, és la base de la informació següent:

Petita empresa alimentària: qualsevol empresa alimentària que per les dimensions, els recursos humans limitats, la naturalesa de l'aliment manipulat i la naturalesa de la seva activitat empresarial té dificultats a l'hora d'aplicar el concepte de l'APPCC íntegrament. A Catalunya, se les considera **microempreses**¹³, és a dir, empreses que tenen **menys de 10 treballadors i un volum de facturació inferior als 2 milions d'euros**; aquesta definició també s'ajusta al que s'estableix com a **petit establiment agroalimentari en un entorn rural**¹⁴. Per poder aplicar la **flexibilitat**, s'han establert els **límits** següents de sacrifici d'animals, captures de peix o producció d'aliments que identifiquen els petits establiments partint de l'activitat dels darrers 12 mesos:



12 <https://bit.ly/2KzhpRk>

13 Recomanació de la Comissió 2003/361/CE.

14. Decret 20/2007, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

Petit escorxador	Límit d'animals sacrificats
Porcí Boví Equí Oví Cabrum Pollastres i gallines Gall dindi	6.500 1.000 1.000 12.500 12.500 300.000 80.000
Petita sala de desfer de carn fresca	Tones de carn especejada
Ungulats domèstics Pollastres, gallines i galls dindis	260 260
Petit establiment d'elaboració de preparats de carn o carn picada	Tones de productes elaborats
Ungulats domèstics Pollastres, gallines i galls dindis	260 260
Petit centre d'emalatge d'ous	Fins a 39.000.000 d'ous expeditos
Petit establiment lacti	Fins a 500.000 kg/any de llet transformada
Petit establiment de menjars preparats	Fins a 100 menús/dia
Petit establiment de begudes alcohòliques	Menys de 1.000 hl produïts
Petit establiment de transformació de productes de la pesca	Fins a 120 tones de productes produïts
Petits centres de depuració i expedició de mol·luscs bivalves vius (MBV)	Fins a 6.150 tones de MBV expeditos

2. La segona variable explicita els **ÀMBITS EN ELS QUALS LA FLEXIBILITAT S'APLICA**¹⁵:

- > **Flexibilitat per a aliments amb característiques tradicionals:** es refereix a aliments que disposen d'un distintiu de qualitat DO, IG, ETG, o bé que estan reconeguts com a tradicionals per algun document de l'autoritat competent¹⁶.
 - **Requisits generals d'higiene a de les instal·lacions** quan els productes estiguin exposats a un ambient necessari per al desenvolupament de les seves característiques; en particular: parets, sostres i portes que no siguin llisos, impermeables, no absorbents, o fets de materials resistents a la corrosió i les parets geològiques naturals, sostres i terres.
 - **Mesures de neteja i desinfecció de les instal·lacions i freqüència** amb què es duen a terme per tenir en compte la flora ambiental específica.
 - **Requisits dels materials, instruments i equips** utilitzats específicament per preparar i envasar aquests productes: s'han de mantenir en tot moment en un estat satisfactori d'higiene, és a dir, cal netejar-los i desinfectar-los periòdicament.

- > **Flexibilitat en l'aplicació dels criteris microbiològics**¹⁷:
 - Pel que fa als **criteris d'higiene**, ajuden a treballar amb un enfocament preventiu (validació i verificació de l'APPCC). Per tant, en establiments de baix risc, vosaltres mateixos podeu establir la freqüència de la vostra presa de mostres de superfícies i equips; també es flexibilitza el nombre d'unitats de mostra i es pot reduir si les empreses alimentàries poden demostrar, mitjançant documentació històrica, que disposen de procediments eficaços basats en els principis de l'APPCC. Així mateix, també es flexibilitza l'ús d'altres mètodes de presa de mostres i proves no especificades al Reglament (si són igual d'eficaces i donen garanties equivalents), de localitzacions de mostreig alternatives i d'anàlisis de tendències.
 - Les **freqüències de mostreig** en petits establiments carnis, les trobareu en el document *Criteris relatius a la reducció de les freqüències de mostratge establertes al Reglament (CE) 2073/2005, sobre criteris microbiològics en establiments del sector carni.*

- > **Flexibilitat en la implantació de l'APPCC:** quan l'objectiu de l'APPCC s'aconsegueix per mitjans equivalents que substitueixen d'una manera simplificada però eficaç els principis del *Codex Alimentarius*, s'ha de considerar que es compleix l'obligació establerta en el Reglament 852/2004; a més, en determinades empreses alimentàries no és possible identificar PCC i, en alguns casos, les pràctiques higièniques correctes poden reemplaçar el seguiment de punts crítics, alhora que el requisit d'establir "límits crítics" no implica que calgui fixar una xifra límit en cada cas. S'hi suma també que el requisit de conservar documents ha de ser flexible per evitar càrregues excessives per a empreses molt petites. Això significa que els establiments alimentaris han de tenir un sistema preparat per identificar i controlar els perills significatius i **gestionar el risc conseqüent** de manera permanent; aquest sistema s'ha d'adaptar quan calgui. Això es pot aconseguir, per exemple, amb les accions següents:
 - Implementant els **prerequisits** necessaris dins els 10 bàsics establerts
 - **Simplificant l'anàlisi de perills:** es poden usar **GPCH** (guies de pràctiques correctes del sector) o **GBP** (guies de Bones Pràctiques)
 - **Simplificant els límits crítics:** aprofitant l'experiència, la documentació bibliogràfica o les GBP
 - **Simplificant els procediments de vigilància:** el control visual és acceptat
 - **Simplificant els procediments de comprovació** (validació, verificació i revisió)
 - **Simplificant la documentació** usant les GPCH i els **registres derivats** (poden ser registres d'incompliments amb les mesures correctives associades), que es conservaran un temps raonable després de la data de caducitat (uns 2 mesos).

15 Per a una informació més exhaustiva, consulteu *Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya*, de juliol de 2014.

16 Documento de Orientación sobre excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005. <https://bit.ly/37JtTih>

17 Reglament (CE) nº 2073/2005.

Principi	Complet	Flexibilitzat	Exemples
Anàlisi de perill	Compilació dels possibles perills relacionats amb cada fase, anàlisi de perills i examen de les mesures per controlar els perills identificats.	En alguns casos, per la naturalesa de l'empresa alimentària i de l'aliment produït, els possibles perills es poden controlar aplicant prerequisits. Aleshores, no cal fer anàlisi completa.	En magatzems o altres empreses sense manipulació d'aliments, per la naturalesa de l'empresa es podrien controlar tots els perills amb els prerequisits.
Límits crítics	Els límits crítics han de ser mesurables. Entre els criteris aplicats, acostuma a haver-hi les mesures de temperatura, temps, nivell d'humitat, pH, Aw i clor.	El requisit d'establir un límit crític en un PCC no sempre implica que s'hagi de fixar un valor numèric. Aquest criteri es pot aplicar, en particular, quan els procediments de vigilància es basen en l'observació visual.	El requisit d'establir un límit crític en un PCC no sempre implica que s'hagi de fixar un valor numèric. Aquest criteri es pot aplicar, en particular, quan els procediments de vigilància es basen en l'observació visual.
Vigilància	La vigilància és la mesura o observació programada d'un PCC en relació amb els seus límits crítics.	La vigilància pot ser una comprovació visual.	En la cocció, la vigilància es podria basar en observacions visuals de l'acció de bullir el producte.
Documentació i registre	Cal tenir documentació i registres de totes les etapes de l'aplicació dels principis de l'APPCC.	Una guia de pràctiques correctes d'higiene sectorial pot constituir la documentació de l'APPCC. Un sistema de registre senzill pot ser eficaç. Pot integrar-se a operacions existents i basar-se en models de documents ja disponibles.	El control d'entrada de les matèries primeres es pot enregistrar en el mateix albarà. En determinats establiments, es pot obviar el registre de la vigilància i enregistrar només les desviacions dels límits crítics.

Les **empreses alimentàries on no es preparen, fabriquen ni transformen aliments** poden controlar tots els perills amb prerequisits, i això és flexibilitat; aquests tipus d'empreses poden ser:

- > carpes de fires, parades de mercat i vehicles de venda ambulants
- > establiments que serveixen principalment begudes (bars, cafeteries...)
- > petits comerços minoristes (agrobotigues)
- > empreses de transport i emmagatzematge d'aliments preenvasats o no peribles, on no se solen preparar aliments.



Els prerequisits i les Bones Pràctiques

Els prerequisits¹⁹ i les Bones Pràctiques d'higiene (BPH) i de manipulació (BPM) tenen la finalitat de dotar-vos d'un entorn de treball higiènic i d'una manipulació prou acurada per evitar la contaminació dels aliments durant les vostres activitats; recordeu que vosaltres mateixos podeu ser una font de contaminació en esternudar o tossir sobre els aliments o en tocar-los amb les mans brutes. Tot seguit, detallarem aspectes clau tant dels prerequisits (que en conjunt són 10) com de les BPH i BPM:

Prerequisits

O PREREQUISIT DE L'AIGUA

- > L'aigua utilitzada com a ingredient o per a la producció de gel ha de ser aigua potable.
- > Useu aigua potable per rentar els aliments i per netejar les superfícies i els materials que entrin en contacte amb productes alimentaris.
- > Si utilitzeu aigua que prové de xarxa municipal, cal fer el control de clor residual en la xarxa interna de l'establiment (sempre que disposeu d'un dipòsit intermedi) en una aixeta al final de la xarxa, on heu de comprovar que aquest clor residual lliure és dins els límits legals (0,2-1 mg/l); en el cas que no hi estigui, cal que poseu un clorador automàtic (regulat per al cabal d'aigua d'entrada al dipòsit) i posteriorment analitzeu el clor residual lliure²⁰.
- > Si utilitzeu aigua de subministrament propi (aigua de pou, aigua de superfície tractada o aigua de pluja tractada), és a dir, amb origen diferent al de xarxa municipal, cal que la desinfecteu i hi apliqueu el tractament necessari segons els resultats analítics d'aquesta aigua i que posteriorment feu les anàlisis microbiològiques i químiques que estableix la normativa de l'aigua²¹; a més, cal que detalleu el tractament (producte, mètode, equips, control del funcionament, mesures de control i mesures correctores). En aquest cas, també heu de fer la determinació del clor residual lliure, tant al dipòsit com a la xarxa.

19 Podeu tenir tota la informació sobre els 10 prerequisits detallats en els tríptics de l'ASPCAT: <https://bit.ly/37H4KEU>

20 El Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya marca la periodicitat i el tipus de control que heu de fer i Criteris sanitaris de l'aigua de consum http://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/proteccio_salut/aigua_consum_huma.

21 ídem a l'anterior.

- O PREREQUISIT N+D.** Netegeu regularment les instal·lacions i els equips (vegeu també l'apartat Requisits, a l'annex):
- > Pateu especial atenció a les superfícies de treball i els utensilis: desinfecteu-los regularment. I sempre al final de la producció.
 - > Si les activitats estan separades en el temps, netegeu i desinfecteu entre aquestes activitats.
 - > Useu desinfectants autoritzats (biocides)²².
 - > Desenvolueu procediments de neteja i desinfecció; trobareu un exemple de pla de neteja i desinfecció a l'apèndix 3.
 - > Emmagatzemeu els productes de neteja i desinfecció separatament i en un armari tancat o en una habitació tancada perquè no contaminin els productes alimentosos.
- O PREREQUISIT DE PLAGUES.** Eviteu la presència de plagues i insectes: heu de desenvolupar procediments per lluitar contra plagues i insectes, i tenir un croquis del local amb la situació dels esquers, les trampes i els productes utilitzats; utilitzeu mosquiteres per a les portes i finestres que han de quedar obertes. Heu d'empurar biocides autoritzats o empreses aplicadores registrades al ROESP (Registre Oficial dels Establiments i Serveis Plaguicides)²³. Recordeu que només podeu aplicar biocides si teniu carnet d'aplicador; si no, heu de contractar una empresa.
- O PREREQUISIT DE FORMACIÓ.** El coneixement és el principi de la saviesa! Seguiu una formació que aprofundeixi tots els aspectes de la seguretat alimentària; transmeteu els vostres coneixements al vostre personal, doneu-li instruccions clares i feu que també es formi amb un curs bàsic d'higiene alimentària que després pot perfeccionar amb cursos d'APPCC, traçabilitat d'aliments, al·lèrgies, etiquetatge, etc. Finalment, avalueu com considereu oportú el grau d'assoliment d'aquesta formació.
- O PREREQUISIT DE PROVEÏDORS.** Controleu els productes proporcionats per altres operadors: l'embalatge està malmès? Els productes estan ordenats? Els aliments refrigerats són lliurats a la temperatura adequada? El lliurament no ha estat fet correctament? En aquests supòsits, rebutgeu els productes i parleu amb el vostre proveïdor. Si el problema persisteix, canvieu de proveïdor, si cal! Recordeu que, en el vostre Pla de proveïdors, un dels requisits ha de ser comprovar si estan inscrits en el registre sanitari que els correspon.

²² <https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=biocidas>.

²³ <https://bit.ly/3pivX6H>

- **PREREQUISIT DE TRAÇABILITAT²⁴.** La traçabilitat és la capacitat de trobar la ruta recorreguda pels aliments. D'acord amb el principi UN PAS ENDAVANT, UN PAS ENRERE, heu de poder identificar qui us ha subministrat i a qui heu subministrat vosaltres; això és important en el supòsit d'un incident que representa un perill per a la seguretat de la cadena alimentària, perquè els productes implicats poden ser rastrejats i enretirats ràpidament (vegeu també l'apartat 10. Notificació obligatòria).

En el cas de venda directa a consumidors, no heu de guardar un registre dels productes de sortida. Però sí que heu de guardar els registres de:

- > les dades dels vostres proveïdors i les dels intermediaris als quals lliureu productes propis
- > la naturalesa i quantitat dels productes
- > la identificació dels productes que fabriqueu vosaltres mateixos amb el número de lot; una manera simple de fer el codi de lot és a partir de la data de caducitat o de producció
- > la data de recepció/lliurament.

Com ho podeu fer?

- > Podeu substituir el registre per una classificació d'albarans o altres documents comercials; a més, podeu afegir-hi manualment les dades que faltin
- > Heu de conservar aquesta classificació durant els 6 mesos següents al final del període de vida útil del producte (data de caducitat o de consum preferents)
- > En el cas de venda directa de la producció primària agrícola, aquest registre s'haurà de mantenir a disposició de l'autoritat competent durant un període de 2 anys a comptar des de la finalització de la campanya agrícola (Ordre APA/326/2007).

- **PREREQUISIT DE TEMPERATURES** (vegeu l'apartat "Requisits de temperatura de productes alimentosos" a l'annex):

- > **Si transporteu vosaltres mateixos els productes alimentaris**, ho heu de fer en un vehicle net i ben mantingut; els aliments peribles, com ara els productes lactis i els carnis, s'han de transportar a temperatura de refrigeració per mantenir la cadena de fred, per exemple en un vehicle refrigerat o en un vehicle convencional amb caixes isotèrmiques de polipropilè amb gel sec a l'interior, si cal.
- > Garantiu l'emmagatzematge adequat dels aliments per evitar qualsevol risc de contaminació; conserveu els productes peribles a la nevera o al congelador d'acord amb les temperatures recollides a la normativa vigent. Altrament dit: **no trenqueu la cadena de fred!**

- **PREREQUISIT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS.** Comproveu que els locals i l'equip són adequats i estan en bon estat:

- > Assegureu un ambient net en les vostres instal·lacions i uns edificis ben mantinguts.
- > Les àrees de producció, emmagatzematge i venda han de ser prou grans per dur a terme les activitats; separeu-les de zones privades.
- > Ventileu prou els lavabos que, a més, no han de tenir accés directe a les zones de producció, emmagatzematge i venda.
- > Cal rentamans o piques per rentar les mans equipats amb aigua corrent, calenta i freda, i també estris per a la neteja i per a l'assecatge higiènic de mans, per exemple sabó líquid i tovalloles d'un sol ús.
- > Sostres, terres, parets, portes i superfícies de treball han de ser de material molt fàcil de netejar; a més, terres, parets, portes i superfícies de treball s'han de poder desinfectar.

²⁴ Teniu més informació en el web de l'ACSA, *La traçabilitat a Catalunya* <http://acsa.gencat.cat/ca/detall/publicacio/La-traçabilitat-a-Catalunya-00001> i de l'AESAN <https://bit.ly/3rpRYSU>



- > El bon funcionament dels aparells s'ha de revisar periòdicament; per exemple: la temperatura de la nevera / del congelador / del taulell refrigerat, la temperatura d'un pasteuritzador, el sistema de ventilació...
- > Proporcioneu piques diferents per a l'esbandida d'aliments i els equips de neteja, proveïdes amb aigua potable calenta i freda; en cal un bon drenatge i no hi pot haver cap fuga.
- > Les portes i finestres han d'estar tancades correctament.
- > Cal una il·luminació suficient i els llums han d'estar protegits contra el trencament de vidre o de plàstic trencadís, com a mínim en les zones on són els aliments no embalats.
- > Assegureu una bona ventilació, però, si aquesta ventilació prové de l'obertura de finestres, heu de disposar de mosquiteres per evitar l'entrada d'insectes i altres plagues; si disposeu d'un sistema de ventilació mecànica, n'heu de netejar o de substituir els filtres regularment.

O PREREQUISIT D'AL·LÈRGENS. Identifiqueu bé si teniu aquest perill en els vostres productes elaborats i etiqueteu-los adequadament per protegir la salut dels consumidors afectats²⁵. Eviteu les contaminacions encruades per al·lèrgens entre els vostres productes. Cal fer-hi referència als fulletons d'autocontrols.

O PREREQUISIT DE RESIDUS I SUBPRODUCTES. Evacueu les deixalles: utilitzeu contenidors tancats amb tapa; els contenidors equipats amb un pedal higiènic evitaran que els hagueu de tocar. Poseu els contenidors en un lloc separat, refrigerat si cal (per exemple, per a restes de carn) i lliure de plagues.

25 Trobareu informació específica per al control d'al·lèrgens al web de l'ACSA <https://bit.ly/3mKMoa4>



Bones Pràctiques d'higiene i de manipulació

o Pareu atenció a la vostra higiene personal

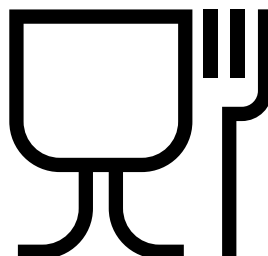
- > Renteu-vos les mans amb aigua potable.
- > Utilitzeu roba protectora neta i substituïu-la amb regularitat.
- > Lligueu-vos els cabells amb una goma, barret o mocador.
- > Manteniu una bona higiene de les mans: us les heu de rentar amb freqüència, amb aigua calenta i sabó, especialment abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo, de mocar-vos o esternudar, de manipular ous i altres productes crus... I de tocar diners, treure les escombraries o tocar-les.
- > No porteu joies ni maquillatge; assegureu-vos de tenir les ungles netes i curtes; a més, estan prohibides les ungles pintades i postisses; cobriu-vos les ferides amb apòsits de colors llampants.
- > No fumeu, mengeu ni begueu en els punts d'activitat amb productes; eviteu també de contaminar els aliments tossint o esternudant.
- > Si esteu malalts, per exemple amb diarrea, mal de coll o constipat, deixeu la feina a una persona sana.

o Eviteu la contaminació encreuada

- > Separeu les diferents activitats que poden ser causa de contaminació en l'espai o en el temps; per exemple, la pasteurització de la llet i l'ompliment d'envasos de iogurt es fan en diferents parts de la zona de producció o en moments diferents.
- > Assegureu-vos que el sentit de *marxa cap endavant* dels productes no s'interromp; per exemple, els productes a punt per consumir (RTE *ready to eat*) no poden posar-se en contacte amb els quarts de canal que encara no han estat desossats.
- > No permeteu que els animals domèstics entrin dins l'àrea de producció ni d'emmagatzematge; els gossos pigall són permesos en el local de venda.
- > Restringiu l'accés dels personal aliè a la zona de producció i d'emmagatzematge.

o Pareu atenció als envasos

- > Tots els materials, incloent els materials d'embalatge, que entren en contacte amb els aliments han de ser adequats per a aquest propòsit; per tant, el material d'envasament, el seu embalatge o els documents descriptius han de dur l'expressió *d'ús alimentari* o bé el logotip següent:





- > Demaneu als vostres proveïdors d'envasos i embalatges una declaració escrita que acrediti la conformitat d'aquest material i tingueu en compte les condicions d'utilització esmentades; per exemple, conserveu el gelat en recipients resistents a temperatures de congelació.

o Ús de guants:

- > en cas que en feu servir, assegureu-vos que són aptes per entrar en contacte amb els aliments (mireu l'envàs). Eviteu els guants de làtex, perquè poden causar reaccions al·lèrgiques a determinades persones. És preferible l'ús de guants de nitril.
- > Cal que us renteu bé les mans abans de posar-vos-els. Cal netejar-los tantes vegades com calgui, i canviar-los periòdicament.

Podeu tenir tota la informació sobre els 10 requisits detallats en els tríptics de l'ASPCAT²⁶.



26 <https://bit.ly/37J2DAo>



Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

- Com que amb el sistema d'APPCC podeu identificar, avaluar i controlar els perills potencials durant la producció, mireu els vostres processos amb lupa i descobriu què pot anar malament a cada pas.
- > **Quins són els perills?** N'hi ha de tres tipus:
 - **Perills microbiològics;** per exemple, salmonel·la en la carn picada, listèria en el formatge... que poden fer emmalaltir greument les persones.
 - **Perills químics;** per exemple, residus de medicaments veterinaris en la llet o la carn, residus de plaguicides en vegetals, toxines de floridura (com la patulina en suc de poma), residus de neteja i desinfecció, dioxines, additius... que poden causar efectes adversos a llarg termini.
 - **Perills físics;** per exemple, fragments de vidre, estelles... que poden lesionar el consumidor.
- Identifiqueu els **punts de control crític (PCC)**, que són etapes bàsiques del procés per evitar, eliminar o reduir els perills a un nivell acceptable; per exemple, pasteuritzar la llet per matar els bacteris patògens i allargar-ne la vida útil. Per tant, la pasteurització és un PCC, i ens garanteix la producció de llet innòcua.
- Establiu procediments documentats: anoteu tots els perills i els punts de control crític i descriu com controlar aquests PCC, fixeu els **valors dels límits crítics** i assegureu-vos que aquests valors són respectats en tots els processos:
 - Per exemple: per a la pasteurització de la llet, el temps que la llet ha de ser mantinguda a una temperatura eficaç és determinat pel binomi temps/temperatura 15 segons a 72° C; així doncs, en cada pasteurització heu de controlar que s'ha arribat a aquesta temperatura durant el temps establert. En aquest cas, els requisits són importants perquè el manteniment adequat de l'equip, en el nostre exemple el pasteuritzador, és essencial per a l'objectiu de seguretat alimentària d'eliminar els bacteris patògens de la llet.
 - Altres exemples de límits crítics són el pH, l'activitat d'aigua (el valor A_w), el contingut de sal...

Un valor de límit crític no és necessàriament un valor numèric, ja que els canvis físics que es produeixen en els aliments durant la seva preparació són un valor límit crític que es pot controlar per observació visual. Per exemple, el punt d'ebullició d'un líquid, el podeu observar visualment.

Escriviu, a continuació, el procediment que heu de seguir si alguna cosa surt malament; per exemple, si la pasteurització no és satisfactòria perquè el pasteuritzador es va aturar 10 segons, heu de reparar el pasteuritzador i tornar a fer la pasteurització dels productes afectats o optar, per descomptat, per utilitzar els productes en un altre procés que incorpori un altre procés tèrmic d'inactivació de

microorganismes o considerar-los com a residus. La decisió és vostra, però sempre pensant en la seguretat alimentària!

- Establiu un registre dels controls realitzats en aquests punts de control crític i les solucions que heu aplicat després de l'aparició de problemes (aquestes mesures correctores no s'han d'improvisar sinó que ja han d'estar documentades quan establiu els perills importants que us cal controlar).
- Verifiqueu que el sistema d'autocontrol que apliqueu funciona correctament i és eficaç, ja que un problema repetitiu és el senyal que alguna cosa va malament en la vostra manera de treballar; per tant, us heu de replantejar els vostres procediments i fer-hi els ajustaments necessaris. Per dur a terme aquesta verificació, heu de fer anàlisis microbiològiques regulars (segons el vostre producte elaborat) seguint els criteris microbiològics establerts en la normativa²⁷; a més, els productes d'origen animal tenen unes normes específiques d'higiene²⁸. Us recomanem que un cop l'any analitzeu el producte acabat i aneu modificant la freqüència segons els resultats, és a dir, en cas de disconformitat investigueu-ne la causa, apliqueu les mesures correctores que tingueu definides i torneu a analitzar, a fi d'assolir novament productes conformes.

Consulteu les GPCH específiques per a cada sector per tenir una informació més detallada.



27 Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, relatiu als criteris microbiològics dels productes alimentaris [consolidat el febrer de 2019] <https://bit.ly/38zwwgU9>

28 Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, que estableix les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.



L'etiquetatge i la vida útil dels productes

Etiquetatge

En la venda de proximitat, es poden vendre:

- productes sense envasar
- productes envasats en el moment de la venda, amb dues modalitats:
 - > en l'explotació pròpia
 - > fora de l'explotació pròpia (en fires, mercats no sedentaris, agrobotigues, a distància...)
- productes envasats, amb 2 modalitats:
 - > pel productor (quan fa venda en circuit curt)
 - > pel comerç minorista.

Aquesta diversitat en la comercialització fa que algunes de les mencions obligatòries de l'etiquetatge que estableix el **Reglament d'informació al consumidor** puguin ser omeses; ho veurem en la taula 3 de l'annex.

En general, d'acord amb aquest Reglament, els productes envasats han de dur la informació següent:

- denominació de venda, per exemple suc de poma
- llista d'ingredients, però no és obligatòria per a productes com ara mantega i formatge
- quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients
- data de durada mínima; per a aliments altament peribles des del punt de vista microbiològic, data de caducitat
- condicions especials d'emmagatzematge i ús
- nom o raó social i adreça del fabricant
- quantitat neta
- al·lèrgens, per exemple, avellanes en crema de xocolata o gluten en el pa de diferents cereals
- percentatge d'alcohol, si el contingut d'alcohol és superior a l'1,2%.



Vida útil dels productes²⁹

La **data de caducitat** (indicada en l'etiqueta per dia i mes) s'aplica als aliments envasats altament peribles (per exemple, formatges

²⁹ Definicions en l'annex X del Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i al·lèrgens [consolidat el gener de 2018] <https://bit.ly/3nKmgxB>



de llet crua no madurats, carn fresca...); després d'aquesta data, aquests productes no es poden vendre ni han de ser consumits pel possible risc per a la salut del consumidor.

La **data de durada mínima** (indicada en l'etiqueta per mes i any) s'esmenta en els productes envasats microbiològicament menys sensibles (per exemple, suc de fruites UHT); fins a aquesta data, el fabricant garanteix un producte segur i de qualitat, tot i que després d'aquesta data la garantia de la qualitat desapareix, encara que necessàriament no hi ha un risc per a la salut si l'embalatge està intacte i els productes són emmagatzemats com indica l'envàs. La qualitat del producte disminueix segons el tipus d'aliment i la durada en què excedeix el temps de conservació.

Per determinar aquest temps de conservació d'un producte (data de caducitat o de consum preferent), cal que feu fer proves de vida útil dels vostres productes després de la producció; el laboratori que trieu ha de fer anàlisis microbiològiques i/o organolèptiques (sabor, textura, color, olor...) en el producte recentment fabricat i en diferents moments posteriors. Sobre la base d'aquestes anàlisis, heu de fixar la data de caducitat o de durada mínima, tenint en compte que, al final de la vida útil, el producte ha de seguir sent un producte segur i de qualitat. En efecte, el sabor i l'aspecte s'han de conservar fins a la data de caducitat o de durada mínima!

La vida útil del producte també es pot determinar mitjançant una revisió bibliogràfica, sempre que els productes de la bibliografia siguin iguals que els que produïu i el sistema de producció sigui idèntic.

Una altra opció és aplicar estudis de microbiologia predictiva, segons les característiques dels vostres productes.



La COMUNICACIÓ obligatòria DAVANT UN RISC

Si teniu raons per creure que els productes que heu fet, elaborat o rebut poden ser un perill per a la seguretat de la cadena alimentària, heu d'actuar immediatament i assegurar-vos que aquests productes ja no es poden vendre; també ho heu de comunicar immediatament a l'ASPCAT (vegeu el primer punt de l'annex). Es tracta d'una **obligació**.

També heu de ser capaços d'identificar les empreses a les quals heu lliurat producte (els vostres clients) o bé que us han lliurat matèries primeres (els vostres proveïdors) per garantir la **traçabilitat** al llarg de tota la cadena alimentària; això és molt important en cas d'incident o d'alerta alimentària!

Què cal fer?

Informe immediatament sobre la vostra sospita a l'ASPCAT segons la zona de la vostra explotació (vegeu l'apartat Tipus de registre sanitari segons el sector alimentari de l'annex), el risc i les mesures adoptades per limitar-lo.

En quines situacions cal?

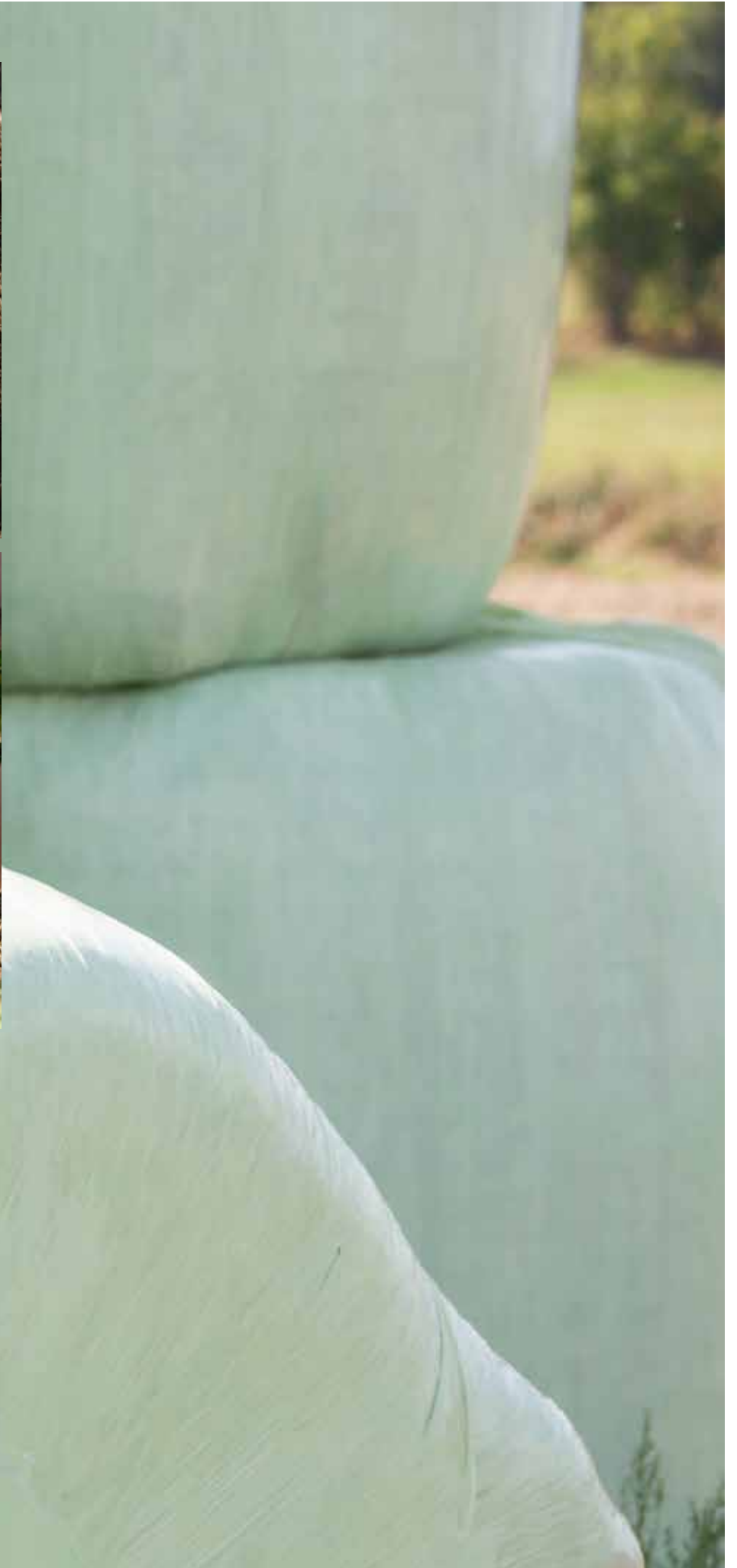
- En tots els casos en què LA MATÈRIA PRIMERA QUE REBEU PRESENTI UN PERILL, encara que pugui ser eliminat més tard en el procés de producció.

Què cal fer?

- > no empreu el producte i bloqueu-lo
- > informeu l'ASPCAT del proveïdor responsable (traçabilitat cap enrere).
- Quan el PRODUCTE NO ÉS CONFORME a causa del procés de fabricació, transformació o emmagatzematge i aquest producte ja NO ESTÀ SOTA EL VOSTRE CONTROL.

Què cal fer?

- > enretireu/recupereu de la venda aquests productes no conformes (traçabilitat cap endavant) i informeu l'ASPCAT
- > quan el producte no conforme ja ha arribat als consumidors i representa un risc per a la seguretat de la cadena alimentària, enretireu el producte, comuniqueu amb l'ASPCAT i informeu-ne els compradors i consumidors.





TERCER BLOC TEMÀTIC

REQUISITS ESPECÍFICS PER A LA VENDA DE PROXIMITAT DELS PRODUCTES AGRARIS

Els sectors d'activitat agrària recollits en el RIAAC³⁰ (Registre d'Indústries Agràries i Agroalimentàries a Catalunya) són:

- > Serradora
- > Trossejat i estellat de la llenya
- > Altres aprofitaments forestals no alimentaris (residus forestals i similars)
- > Fabricació de bigues i llates per a teulades, de fusta
- > Fabricació d'envasos i embalatges de fusta
- > Tractament de suro en panna
- > Fabricació de carbó vegetal.

Els sectors que inclouem en aquesta part no-alimentària de la Guia, de moment, són:

- > La indústria surera
- > La flor i la planta ornamental.

SURO

La silvicultura està definida com el conreu dels boscos, especialment per a llur aprofitament racional (DIEC). Dins d'aquesta activitat forestal, les suredes (explotacions de boscos d'alzines sureres o *Quercus suber*) estan molt relacionades amb l'àmbit alimentari i amb objectius propers de reconeixement. Les empreses fabricants de taps de suro (com els destinats a les embotelladores de vins i caves) fa temps que volen posar en valor l'origen català del suro per elaborar els seus taps.

Cal recordar, però, que per accedir a l'acreditació voluntària de la venda de proximitat el/la titular de l'explotació (o una societat participada en més del 50% pel/per la titular de l'explotació) ha de fer la DUN, única via d'accés que estableix el Decret que empara aquesta acreditació oficial per accedir-hi.

30 Registre d'Indústries Agràries i Agroalimentàries de Catalunya (RIAAC) <https://bit.ly/3sHjxYM>



Catalunya disposa d'organismes que vetllen per investigar i enfortir aquest sector del suro com ara l'Institut Català del Suro³¹ i l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya³². A banda, en l'àmbit internacional hi ha una certificació oficial reconeguda que certifica la seguretat alimentària i la qualitat dels taps de suro anomenada SISTECODE³³.

La normativa que regula l'activitat d'extracció del suro és l'**Ordre d'11 de maig de 1988, sobre la regulació de l'obtenció del suro i del pelagrí i de la millora de les suredes**³⁴ (amb la darrera modificació de l'any 1999); teniu un document simplificat elaborat pel Consorci Forestal de Catalunya^{35, 36}. La caracterització del suro català per posar en valor el producte de proximitat es reflecteix en iniciatives com Taps de finca, que responen a interessos locals, atès el seu coneixement de la realitat del mercat.

També esmentarem la marca de garantia CATFOREST³⁷, que acull els productes forestals següents: fusta estructural, fusta serrada, estella, pèl·let, llenya i briquetes, i l'organització mundial FSC³⁸, sense ànim de lucre, dedicada a promoure la gestió forestal responsable arreu del món.

PLANTA ORNAMENTAL I FLOR TALLADA

- o Per a la **planta ornamental**, l'Associació de Viveristes de Catalunya³⁹ (amb 4 delegacions provincials) informa que aquesta activitat està emparada i regulada per la normativa següent:
 - > Inscripció al ROEPMV⁴⁰, Registre Oficial d'Empreses Proveïdores de Material Vegetal, del DARP
 - > Normativa de sanitat vegetal, que detalla les responsabilitats dels titulars d'explotacions: la Directiva 2000/29/CE, sobre mesures de protecció contra la introducció a la Comunitat d'organismes nocius per als vegetals o productes vegetals i contra la seva propagació a l'interior de la Comunitat i la seva

31 <https://www.icsuro.com>.

32 <http://aecork.com>

33 <https://celiege.eu/systecode>

34 <https://bit.ly/3pirAZl>

35 <https://www.forestal.cat/web/>

36 <https://bit.ly/2Kvu9bQ>

37 <http://www.catforest.cat/que-es.html>

38 <https://es.fsc.org/es-es>.

39 <http://www.viveristes.cat/inici.html>

40 <https://bit.ly/3mQlYmA>



- > transposició en el Reial decret 58/2005, de mesures de protecció⁴¹
 - > Passaport fitosanitari⁴², regulat pel Reglament d'execució (UE) 2017/2313⁴³
 - > Declaracions anuals de cultiu⁴⁴
 - > Quadern d'explotació (registres de tractament i compliment dels principis de la GIP, gestió integral de plagues)⁴⁵
 - > Registre d'autocontrols per vigilar i controlar les plagues⁴⁶
 - > Gestió de fertilitzants nitrogenats⁴⁷.
- Per a la **flor tallada**, el Mercat de Flor i la Planta Ornamental de Catalunya⁴⁸ també ha fet les aportacions; l'existència de la marca pròpia *Cultiu d'aquí*⁴⁹ no ha de suposar un impediment al fet que els/les titulars d'explotacions (o una societat participada en més del 50% pel/per la titular de l'explotació) que fan la DUN puguin acollir-se a l'acreditació voluntària de la venda de proximitat amb les garanties de visibilitat i reconeixement del públic consumidor que ja la coneix per a l'àmbit agroalimentari.

Recordeu que fer la DUN és l'única via d'accés que estableix el Decret que empara aquesta acreditació oficial per accedir-hi.

41 <https://bit.ly/3aEpdfd>

42 http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/dar_sanitat_vegetal_nou/dar_sanitat_del_material_vegetal/informacio_passaport-fitosanitari/

43 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2313&from=ES>

44 http://agricultura.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/7633_Passaport-fitosanitari-CE?moda=1

45 <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/higiene-produccio-primaria-agricola/quadern-explotacio>

46 <https://bit.ly/38yOwNI>

47 http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/ramaderia/dar_dejeccions_ramaderes_fertilitzants_nitrogenats/dar_gestio_fertilitzants_nitrogenats

48 <https://www.mercatflor.cat>

49 <https://www.cultiudaqui.cat>



ANNEX

El contingut de l'annex és:

Punts de contacte de les autoritats competents	47
Glossari	48
Activitats de producció primària procedents de la ramaderia o de la terra	52
Tipus de registre sanitari segons el sector alimentari	53
Requisits d'etiquetatge segons el sector alimentari	58
Requisits de temperatura de productes alimentaris	61
Documents de consulta	63
Índex de taules	63

PUNTS DE CONTACTE DE LES AUTORITATS COMPETENTS

Punts de contacte de l'ASPCAT (Agència de Salut Pública de Catalunya)

http://salutpublica.gencat.cat/ca/sobre_lagencia/on-som

Punts de contacte del DARP (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació)

- o <http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/adreces-telefonos>
- o Altres dades d'interès
 - > Web de Venda de Proximitat: <https://bit.ly/38ySipZ>
 - > Bústia de contacte de venda de proximitat: vendadeproximitat.daam@gencat.cat
 - > Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària: 93 304 67 00. [Més dades.](#)
- o **Punt de contacte per al municipi de Barcelona,**
 - > **ASPB (Agència de Salut Pública de Barcelona)**
<https://www.aspb.cat/l-agencia/on-som>
- o **Punts de contacte per a tots el ajuntaments de Catalunya**
 - > **Associació Catalana de Municipis**
<http://www.acm.cat>
 - > **Federació de Municipis de Catalunya**
<http://www.fmc.cat>
 - > **Municat. Municipis i Comarques**
<http://municat.gencat.cat>

GLOSSARI

- ✦ **Agrobotigues:** punt de venda de les cooperatives agràries adreçat al consumidor final, on es venen productes agroalimentaris cooperatius i d'altres productors; constitueixen un aparador del territori i els seus productes agroalimentaris, i es vinculen de manera activa amb activitats turístiques, gastronòmiques, culturals i socials.
- ✦ **Agrupació de productors agraris:** associació de productors agraris (reconeguda legalment) que ven tant els productes de producció o producció/elaboració dels seus associats productors com els productes produïts/elaborats per l'agrupació amb els productes aportats pels associats sempre que siguin titulars d'una explotació inscrita en el DEAC⁵⁰; inclou cooperatives i societats agràries de transformació.
- ✦ **APPCC:** anàlisi de perills i punts de control crític; és un sistema d'anàlisi que permet identificar, avaluar i controlar els perills significatius per a la innocuïtat dels aliments.
- ✦ **Bones Pràctiques d'higiene (BPH) i de manipulació (BPM):** conjunt de maneres de treballar que assegurin una manipulació higiènica dels productes alimentaris.
- ✦ **Consumidor final:** persona o empresa receptora d'un producte.
- ✦ **Control:** realització d'una sèrie programada d'observacions o mesuraments a fi d'obtenir una visió general del grau de compliment de la legislació sobre pinsos i aliments.
- ✦ **Elaboració pròpia:** equival a manipulació i *transformació de productes primaris*.
- ✦ **Establiment d'agroturisme:** allotjament turístic en el medi rural, construït, situat en un terreny no urbanitzable i en una finca que és una explotació agrícola, ramadera o forestal.
- ✦ **Establiment propi:** implica que el/la titular de l'explotació i el/a titular de l'establiment propi han de ser la mateixa persona o bé ha de participar en la titularitat de l'establiment propi en més del 50%.
- ✦ **Establiment de comerç minorista:** establiment que ven aliments al/a la consumidor/a final. S'hi inclouen tant els establiments de restauració o servei de menjars preparats com els establiments d'elaboració i venda al detall; la llista completa d'aquests establiments, la podeu trobar a les pàgines 6 i 7 del document [Simplificació dels prerequisits en determinats establiments de comerç minorista d'alimentació](#)⁵¹.
- ✦ **Flexibilitat** (equivalent a *critèris de flexibilitat*): concepte inclòs en el Reglament (CE) 852/2004 per poder fer adaptables els requisits relatius a l'APPCC a les petites empreses alimentàries.
- ✦ **Intermediari** (equivalent a *persona intermediària*): concepte

50 <https://bit.ly/3hcNtGJ>

51 <https://bit.ly/37Jwd8Z>

que inclou establiments minoristes, agrupacions de productors agraris quan comercialitzen productes que provenen de productors no associats, establiments de turisme rural i establiments de restauració (inclosos els de restauració col·lectiva) quan venen els productes directament als consumidors finals.

- ✦ **Límit crític:** criteri que separa el que és acceptable del que és inacceptable.
- ✦ **Manipulació de productes primaris:** modificació d'un producte primari que no comporta l'alteració substancial de la seva naturalesa original.
- ✦ **Màquina automàtica**⁵²: distribuïdor automàtic de llet a granel amb la funció de dispensar una quantitat determinada de llet al consumidor, d'acord amb el crèdit, que manté les condicions higienicosanitàries de la llet, evita que es contamina i/o alteri i la conserva a una temperatura compresa entre 1º C i 4º C.
- ✦ **Màquina expenedora**⁵³: aparell destinat a proporcionar automàticament begudes, aliments o altres productes, generalment en introduir-hi monedes.
- ✦ **Marginalitat:** criteri que estableix l'exclusió d'inscripció al RSIPAC/RGSEAA, sempre que en la venda no se superi el màxim del 30% de la facturació emesa per l'establiment a minoristes d'un altre municipi.
- ✦ **Matèria primera:** tots els materials actius o inactius que s'utilitzen en l'elaboració dels complements alimentaris.
- ✦ **Mercat de venda directa:** mercat de productes agroalimentaris i agraris integrats totalment per paradistes acreditats d'acord amb el Decret 24/2013 on poden substituir la visualització de les acreditacions individuals per una de global amb el logo, que s'exhibirà en el mercat o en els seus accessos.
- ✦ **Mercat no sedentari o ambulant** (mercat local o mercat setmanal): mercat que té lloc fora d'un establiment comercial permanent i de manera periòdica, situat en els perímetres i els llocs degudament autoritzats per un ajuntament, dotat d'instal·lacions comercials desmuntables o transportables (que inclouen els vehicles-botiga) i que compleix els termes i les condicions que marca la legislació municipal corresponent.
- ✦ **Minorista:** comerciant que es dedica a la venda de productes i serveis al detall.
- ✦ **Prerequisits** (equivalent a *pràctiques correctes d'higiene*): pràctiques i condicions que es necessiten prèviament a la implantació del sistema d'APPCC i durant el seu desenvolupament, amb la finalitat de proveir i mantenir un entorn de treball higiènic, essencial per a la seguretat alimentària.
- ✦ **Producció primària:** producció, cria o cultiu de productes primaris, amb inclusió de la collita, munyida i cria d'animals d'abastament, prèviament al seu sacrifici; inclou també la cacera, pesca i collita de productes silvestres.
- ✦ **Producció pròpia:** producció obtinguda d'una explotació de la qual el productor o l'agrupació de productors agraris són titulars; equival a *producció primària*.
- ✦ **Productes agraris:** productes generats al camp o derivats d'explotació forestal, que no han de ser necessàriament d'ús alimentari; exemples: plantes ornamentals, llana, suro (no els taps d'ampolla, que serien d'ús alimentari), pell adobada, llenya, embalatges de fusta, cotó o altres fibres vegetals de lli, cànem, sisal...
- ✦ **Productes agroalimentaris:** productes de producció i/o elaboració pròpia; equival a *productes primaris*.

52 En aquesta Guia, terme exclusiu per designar l'equip que distribueix automàticament llet arran del que disposa el Decret 163/2018, de 17 de juliol, de venda directa de llet crua de vaca <https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf>.

53 En aquesta Guia, terme no aplicable al subministrament automàtic de llet en equip distribuïdor.

- ✦ **Productes primaris:** productes de producció primària (inclosos els de la terra, la ramaderia, la cacera i la pesca); es poden transportar, emmagatzemar i manipular sempre que no se n'alteri la naturalesa de manera substancial (millores en la presentació mitjançant rentada de verdures, arrencada de fulles de verdures, classificació de fruites, assecatge de cereals...); la mel és considerada producte primari.
- ✦ **Productes manipulats en l'explotació:** productes originàriament primaris en què la manipulació efectuada pot introduir nous perills: patates pelades, verdures i hortalisses trossegades, envasament d'amanides i aplicació de gasos de conservació; són productes d'elaboració pròpia.
- ✦ **Productes transformats en l'explotació:** productes originàriament primaris en què la transformació comporta un canvi substancial de la naturalesa inicial com ara formatges, iogurts, olis, productes carnis, melmelades, suc de fruita, conserves d'hortalisses, verdures, llegums o fruites...; són productes d'elaboració pròpia.
- ✦ **Productor/a:** inclou les agrupacions de productors.
- ✦ **Proveïdor:** persona o empresa que subministra un producte.
- ✦ **Traçabilitat:** possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de producció, transformació i distribució, d'una substància incorporada en la fabricació o bé del complement alimentari final.
- ✦ **Transformació de productes primaris:** modificació d'un producte primari que comporta l'alteració substancial de la seva naturalesa original.
- ✦ **Territorialitat:** criteri que estableix l'exclusió d'inscripció al RSIPAC/RGSEAA, sempre que en la venda no s'excedeixin els límits de Catalunya.
- ✦ **Turisme rural:** turisme que consisteix a fer una estada de vacances en el medi rural; l'agroturisme és un tipus de turisme rural.
- ✦ **Registre sanitari municipal:** equival a un cens o llistat que recull les activitats econòmiques, en el nostre cas de caire alimentari, d'un municipi. Cal seguir les seves disposicions registrals concretes.
- ✦ **REGA:** Registre General d'Explotacions Ramaderes del DARP/MAPA (Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació) <http://agricultura.gencat.cat/ca/serveis/registres-oficials/ramaderia-sanitat-animal/registre-explotacions-ramaderes>.
- ✦ **REGIPA:** Registre General de la Producció Agrícola del DARP/MAPA (Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació) <https://bit.ly/3rit2wN>

- ✦ **RGSEAA:** *Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos*; registre sanitari oficial del MSSSI (Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social). Les sol·licitud d'inscripció és fan al Departament de Salut, i aquest, d'ofici, ho comunica al registre espanyol.
- ✦ **RSIPAC:** Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya; registre sanitari oficial del Departament de Salut <https://bit.ly/38tl2QN>
- ✦ **RIAAC⁵⁴:** Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya del DARP <https://bit.ly/2WHrf6c>; estableix de manera genèrica la no-inscripció per a la venda directa i la inscripció per a la venda en circuit curt (excepcions per a la venda de llet crua envasada i les carnisseries/xarcuteries, activitats que sempre s'hi han d'inscriure). En aquest Registre no és aplicable ni la marginalitat ni la territorialitat. Cal inscriure al RIAAC l'activitat del productor que fa una primera manipulació sense modificar el producte primari. Algunes de les produccions primàries que Sí s'inscriuen al RIAAC són, per exemple:
 - ✦ la manipulació i el condicionament de productes hortofructícoles (fruites, hortalisses, llavors germinades); també, productes forestals alimentaris
 - la refrigeració i l'envasament de llet certificada crua; la fabricació de productes lactis
 - l'assecatge i l'envasament de cereals i llegums; la fabricació de productes de molinaria, midons i productes amilacis
 - l'extracció i preparació de mel i altres productes apícoles
 - la manipulació i la classificació d'ous
 - la manipulació i l'envasament de cargols
 - la fabricació d'olis i greixos vegetals i animals
 - el sacrifici de bestiar, la conservació de carn i l'elaboració de productes carnis
 - la fabricació de begudes
 - l'envasament dels productes indicats als apartats anteriors, a més de l'envasament/embotellament d'oli, vi i altres begudes amb base vinícola
 - les indústries forestals
 - altres indústries agràries.
- ✦ **Verificació:** confirmació, mitjançant examen i estudi de proves objectives, del compliment de les mesures de control per als requisits especificats.

54 S'inscriuen al RIAAC les indústries d'activitats agràries, alimentàries, forestals i de pesca ubicades a Catalunya <http://agricultura.gencat.cat/ca/serveis/registres-oficials/agroalimentacio/registre-industries-agraries-alimentaries-catalunya>.



ACTIVITATS DE PRODUCCIÓ PRIMÀRIA PROCEDENTS DE LA RAMADERIA O DE LA TERRA

Les activitats considerades producció primària que poden tenir lloc dins l'explotació⁵⁵ són:

- La producció o el cultiu de **productes vegetals** com ara grans, fruites, verdures i herbes, flors (comestibles i/o ornamentals), suro... i el transport intern, l'emmagatzemament i la manipulació de productes (sense canviar substancialment la seva naturalesa) en l'explotació i el seu posterior transport a un establiment.
- La producció o la cria d'animals destinats a la producció d'aliments en l'explotació i qualsevol activitat relacionada, i el transport d'**animals productors de carn** a un mercat o un escorxador, o el transport d'animals entre les explotacions.
- **NOTA:** la carn fresca no és un producte primari, ja que s'obté després del sacrifici.
- La producció o la **cria de cargols** en l'explotació i el seu possible transport a un establiment de transformació o a un mercat.
- La muniada i l'emmagatzemament de **llet** en l'explotació.
- **NOTA:** un cop recollida la llet crua de l'explotació, el producte deixa de ser primari; els centres de recollida de llet on s'emmagatzema la llet crua després de ser recollida en una explotació i abans de ser tramesa a un establiment de transformació de la llet no es consideren producció primària.
- La producció i la recollida d'**ous** en les instal·lacions del productor.
- **NOTA:** els centres d'embalatge d'ous (fins i tot si estan situats en l'explotació de producció) no es consideren producció primària.
- La producció de **mel** i altres aliments procedents de l'apicultura es considera producció primària; això inclou l'apicultura pròpiament dita (fins i tot en cas que els ruscs siguin lluny de les instal·lacions de l'apicultor), la recollida i l'envasament i/o l'embalatge dins les instal·lacions de l'apicultor.



NOTA: l'envasament o embalatge de la mel no es considera producció primària si s'efectua fora de les instal·lacions de l'apicultor, però, si aquestes instal·lacions són titularitat del mateix apicultor i no hi realitza un canvi substancial, sí és producció primària.

55 Per a més informació: <https://bit.ly/3romQmU>

TIPUS DE REGISTRE SANITARI SEGONS EL SECTOR ALIMENTARI

RECORDEU: Quan les explotacions agrícoles i ramaderes fan elaboracions amb la seva producció primària (cosa que inclou la manipulació i transformació) i les venen en exclusiva al consumidor final, no han d'estar inscrites en el RSIPAC/RGSEAA per a aquestes elaboracions. Si venen a minoristes, però no superen la territorialitat (Catalunya) ni la marginalitat (facturen fins al 30% per la venda d'aquestes elaboracions a minoristes d'altres municipis), tampoc no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA. En aquests casos, només caldrà fer la comunicació al registre sanitari corresponent.

La venda a indústria alimentària no és possible dins la venda de proximitat.

1. SECTOR DE FRUITES I VERDURES

Activitat	Descripció del negoci, Diferent al de la producció primària	Com heu de registrar les vostres activitats Diferents a les de la producció primària?
Venda de fruites i verdures fresques	Veneu fruites i verdures fresques de la vostra explotació als consumidors (finals o intermediari únic).	<ul style="list-style-type: none"> • Venda de proximitat de fruites i verdures a l'explotació comunicació per a inscripció al REGEPA No heu de normalitzar ni etiquetar la venda directa al consumidor en l'explotació mateixa • Venda de proximitat de fruites i hortalisses en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda minorista • Si excediu territorialitat i/o marginalitat comunicació per a inscripció al RSIPAC/RGSEAA
Transformació i venda de fruites i verdures	Transformeu fruites i/o verdures a l'explotació (suc de fruita, melmelades, purés, conserves...) i les venen als consumidors (finals o intermediari únic).	<ul style="list-style-type: none"> • Transformació de fruites i verdures a l'explotació i venda de proximitat a la botiga de l'explotació mateixa, en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic d'aquestes fruites i verdures transformades comunicació per a inscripció al registre municipal de l'activitat transformadora comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda minorista • Si excediu territorialitat i/o marginalitat comunicació per a inscripció al RSIPAC/RGSEAA

Per a saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes, aneu a la **GPCH per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossejats o envasats** <https://bit.ly/3rmSZv2>



Flors comestibles: com qualsevol vegetal, les flors s'han d'obtenir respectant les Bones Pràctiques agrícoles per garantir la seguretat d'aquest producte alimentari, especialment en relació amb les condicions higièniques de manipulació i amb l'ús de plaguicides autoritzats⁵⁶, ja que les flors poden vehicular microorganismes patògens o residus fitosanitaris. Espècies que apareixen en llistes d'institucions reconegudes⁵⁷:

- Es menja la flor: 20 espècies
- Es menja la fulla: 3 espècies.

2. SECTOR DELS OUS

Activitat	Diferent al de la producció primària	Com heu de registrar les vostres activitats Diferents a les de la producció primària
Venda d'ous	Veneu els ous de la vostra explotació als consumidors (finals o intermediari únic).	<ul style="list-style-type: none"> •Venda de proximitat dins l'explotació de producció comunicació per a inscripció al REGA No heu de segellar els ous amb el vostre codi de productor •Venda de proximitat en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda minorista No heu de segellar els ous amb el vostre codi de productor si teniu menys de 50 gallines ponedores i en el punt de venda estan indicats clarament el vostre nom i l'adreça Compte! Si teniu més de 50 gallines ponedores, els ous han d'anar segellats amb el vostre codi de productor •Si excediu territorialitat i/o marginalitat comunicació per a inscripció al RSIPAC/RG-SEAA

Per a saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes, aneu a la GPCH per a les explotacions avícoles de ponedores criades en gàbia, a terra i a l'aire lliure <https://bit.ly/3phwyph> i la GPCH de la producció i comercialització d'ous ecològics <https://bit.ly/3hf1TWS>

⁵⁶ Reglament europeu 396/2005, sobre els límits màxims de residus (LMR) plaguicides, consolidat a maig de 2019 <https://bit.ly/2M4kFh>

⁵⁷ Informe tècnic sobre les flors comestibles comercialitzades per una empresa hortícola (document resum). Inclou l'Ordre SCO/190/2004, que estableix la llista de plantes la venda al públic de les quals queda prohibida o restringida per raó de la seva toxicitat <https://bit.ly/3mDOB7q>



3. SECTOR DE LA MEL

Activitat	Descripció del negoci, Diferent al de la producció primària	Com heu de registrar les vostres activitats Diferents a les de la producció primària
<p>Producció i venda de mel</p>	<p>Sou apicultor, produïu mel a partir dels vostres ruscs i la veneu als consumidors (finals o intermediari únic).</p> <p>Compte! L'activitat apícola és considerada sector primari; per tant, comprèn des de les activitats de maneig de les arnes fins a l'envasament de la mel que es realitza dins les instal·lacions de l'apicultor mateix.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Producció de mel i venda de proximitat dins l'explotació de producció comunicació per a inscripció al REGA •Venda de proximitat de la mel en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda minorista •Si excedeix territorialitat i/o marginalitat comunicació per a inscripció al RSIPAC/ RGSEAA

Per a saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes, aneu a la GPCH per al sector apícola <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-al-sector-apicola-00001>.

4. SECTOR DE LA CARN I XARCUTERIA

Activitat	Descripció del negoci, Diferent al de la producció primària	Com heu de registrar les vostres activitats Diferents a les de la producció primària
<p>Sacrifici/ matança d'animals i venda de carns fresques</p>	<p>Veneu carn als consumidors (finals o intermediari únic), però sempre necessiteu fer el sacrifici en un escorxador autoritzat, que pot ser propi dins l'explotació.</p> <p>Hi ha una excepció per al sacrifici en escorxadors en el cas d'explotacions d'ànecs que es dediquen exclusivament a elaborar <i>foie gras</i>.</p> <p>Tenint en compte l'obligatorietat anterior, un escorxador no es considera cap intermediari; és un servei (imprescindible per a l'obtenció de la carn) i, per tant, els productes propis després de ser escorxats poden retornar a la vostra instal·lació (si teniu les instal·lacions adequades per mantenir la seguretat alimentària dels productes) i podeu continuar la venda de proximitat tal com especifica aquesta Guia.</p>	<p>Porteu els animals vius a un escorxadors autoritzat i retorneu les canals a unes instal·lacions apropiades de la vostra explotació; les condicions higièniques i de manteniment de la cadena de fred són determinades pel Reglament europeu 853/2004.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Venda de proximitat a l'explotació, al mercat, a domicili o a l'intermediari únic comunicació per a inscripció al REGA comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda minorista • Si excediu territorialitat i/o marginalitat comunicació per a inscripció al RSIPAC/ RGSEAA
<p>Carnisseria i xarcuteria a l'explotació</p>	<p>Transformeu carn (bou/ vedella, porc, xai...) i probablement en fabriqueu productes derivats (per exemple, carn picada, embotits, paté...). Veneu la carn i els productes derivats als consumidors (finals o intermediari únic).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carnisseria i xarcuteria en l'explotació i venda de proximitat a l'explotació, al mercat, a domicili o a l'intermediari únic comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi i de l'activitat transformadora en venda directa comunicació per a inscripció al RIAAC, tant en venda directa com en circuit curt comunicació per a inscripció al RSIPAC/ RGSEAA de l'activitat transformadora en venda en circuit curt

Per a saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes, aneu a:

- **la GPCH per a les explotacions de bestiar porcí** <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-a-les-explotacions-de-bestiar-porci>
- **la GPCH per a les explotacions cunícules** <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-a-les-explotacions-cunicules>
- **la GPCH de les explotacions avícoles de producció de carn de pollastre, gall d'indi i altres aus** <https://bit.ly/3mK6mlp>
- **i, també, de manera genèrica, la Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític**, ja que no hi ha GPCH oficial per a les explotacions de bestiar boví ni per a carnisseries-xarcuteries <https://bit.ly/37J4SDO>

5. SECTOR DELS PRODUCTES LACTIS

Activitat	Descripció del negoci, Diferent al de la producció primària	Com heu de registrar les vostres activitats Diferents a les de la producció primària
<p>Producció i venda de formatges a l'explotació</p>	<p>Transformeu la llet produïda a la vostra explotació i veneu els vostres formatges als consumidors.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La venda de proximitat dels vostres formatges, la podeu fer tant dins l'explotació com a fora (en mercat municipal, en mercat no sedentari, en fires o a minorista, que serà un únic intermediari) <ul style="list-style-type: none"> comunicació per a inscripció al REGA comunicació per a inscripció al registre municipal per al punt de venda propi i per a l'activitat transformadora comunicació per a inscripció al RIAAC per a la venda en circuit curt • Si excediu territorialitat i/o marginalitat <ul style="list-style-type: none"> comunicació per a inscripció al RSIPAC/RG-SEAA
<p>Venda de llet crua de vaca</p>	<p>Veneu llet crua de vaca, sempre envasada, produïda en la vostra explotació directament als consumidors finals o a l'intermediari únic.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Venda de proximitat de la llet crua de les vostres vaques lleteres tant dins de l'explotació en venda directa com a fora de l'explotació en venda en circuit curt <ul style="list-style-type: none"> comunicació per a inscripció al REGA comunicació per a inscripció al Directori de venda directa de llet crua de vaca comunicació per a inscripció al registre municipal del punt de venda propi comunicació per a inscripció al RIAAC per al tipus de producte • comunicació per a inscripció al RSIPAC/RGSEAA
<p>Màquines automàtiques de venda de llet crua de vaca⁵⁸</p>	<p>Veneu la llet crua de vaca produïda en la vostra explotació directament als consumidors finals mitjançant una màquina automàtica, que la distribueix envasada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La màquina automàtica de llet pot ser dins la vostra explotació (lluny dels locals dels animals) o fora (p. ex., a l'entrada d'un gran comerç, a la vorera del carrer d'un municipi...) • RECORDEU: heu de complir els criteris de metrologia legal per a la dosificació de la llet, ja que es tracta d'una transacció comercial en volum

⁵⁸ Arran de la publicació del Decret 163/2018, de venda directa de llet crua de vaca, el DARP ha creat un portal exclusiu de Venda directa de llet crua de vaca http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/ramaderia/dar_sector_lleter/venda-directa-llet-crua-vaca, on podeu conèixer com inscriure-us al Directori de venda directa de llet crua de vaca i la documentació mínima necessària per comunicar l'inici d'aquesta activitat de venda en la vostra explotació ramadera o fora.

Per a saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes, aneu a:

- la **GPCH a les explotacions lleteres de bestiar boví** <https://bit.ly/2M2BGzk>
- la **GPCH per a les explotacions lleteres d'oví i cabrum** <https://bit.ly/37FZ65U>
- la **GPCH per a petits establiments del sector lacti** <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-a-petits-establiments-del-sector-lacti>.

REQUISITS D'ETIQUETATGE SEGONS EL SECTOR ALIMENTARI

Conceptes previs per interpretar millor algunes dades de les taules:

- > **SEE:** Sense Envasar, en l'Explotació pròpia
 - > **SEFE:** Sense Envasar, Fora de l'Explotació pròpia
 - > **EE:** Envasats, en l'Explotació pròpia
 - > **EFE:** Envasats, Fora de l'Explotació pròpia
 - > **VE:** Venuts, en l'Explotació pròpia
 - > **VFE:** Venuts, Fora de l'Explotació pròpia
 - > **NGE:** Norma general d'etiquetatge
 - > **NAE:** número d'autorització de l'escorxador
 - > **NASE:** número d'autorització de la sala d'especejament
 - > **EM:** estat membre
1. Reglament (CE) núm. 1234/2007, sobre disposicions específiques en els sectors de les fruites i hortalisses, i de les fruites i hortalisses transformades
 2. Kiwi, enciams i escaroles, tomàquet i maduixes no tenen varietats incloses en les seves normes de comercialització
 3. sempre que l'envàs sigui transparent, permeti identificar el contingut i l'envasament es faci al dia per a venda immediata
 4. VE (inclou mercat local i venda a domicili) i VFE
 5. Es pot ometre el codi del productor quan tingui menys de 50 gallines ponedores i en el punt de venda hi hagi el seu nom i l'adreça
 6. Compost per 11 dígit: 1 dígit de la forma de cria (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígit per a província, municipi i explotació33 # Per ser dins la producció primària, la mel només pots ser envasada en les instal·lacions de l'apicultor

Productes	Mencions		
	SEE / EE / VE	SEFE / EFE / VFE	envasats
Fruites i verdures¹	<ul style="list-style-type: none"> •no cal normalitzar •no cal etiquetar 	<ul style="list-style-type: none"> •origen •identificació de l'envasador / expedidor <p>Si hi ha norma de comercialització (pomes, cítrics, kiwis, enciams i escaroles, préssecs i nectarines, peres, maduixes, pebrot dolç, raïm de taula i tomàquet):</p> <ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •varietat (en els casos que sigui obligatòria)² •identificació de l'envasador / expedidor •calibre i categoria •pes net (en el cas de PREENVASATS I ENVASATS) 	<p>Pel comerç minorista³:</p> <ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •categoria i varietat, si hi ha norma de comercialització •origen •quantitat neta •identificació de l'empresa
Ous⁴	VE	VFE	
	<ul style="list-style-type: none"> •no cal classificar •no cal etiquetar •codi del productor en l'ou⁵⁹ (5) 	<ul style="list-style-type: none"> •cal classificar •cal etiquetar •codi del productor en l'ou⁶⁰ (6) •si es venen envasats, l'estoig ha d'esmentar, a més: <ul style="list-style-type: none"> • qualitat A (o FRESCOS) • pes (XL, L, M, S) <ul style="list-style-type: none"> → sistema de cria: ecològics (0), de gallines criades a l'aire lliure (1), a terra (2), en gàbia (3) → codi del centre envasador en l'emalatge → data de durada mínima → (no superior a 28 dies després de la posta) → recomanació al consumidor de CONSERVAR EN NEVERA 	

59 Es pot ometre el codi del productor quan tingui menys de 50 gallines ponedores i en el punt de venda hi hagi el seu nom i l'adreça.

60 <http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Ous-00003>. Compost per 11 dígits: 1 dígit de la forma de cria (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígits per a província, municipi i explotació.

	SEE / EE / VE	
Mel⁵	<ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •quantitat neta •data de durada mínima •condicions de conservació •empresa responsable •lot •lloc de procedència •altres informacions (si cal: ÚNICAMENT PER A CUINAR) 	
	SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE	envasats
Formatges	<ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda (si hi ha altres ingredients, s'afegiran darrera l'expressió AMB) •espècie de la qual prové la llet •estat de maduració •tipus de formatge segons el contingut en matèria grassa 	<p>Segons la NGE:</p> <ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •espècie de la qual prové la llet •estat de maduració •llista d'ingredients (no necessària si tots són components propis de l'elaboració del formatge) •quantitat de determinats ingredients o categoria d'ingredients •quantitat neta •data de caducitat o de consum preferent •condicions de conservació/utilització •nom, raó social •lot •llista específica d'indicacions en determinats productes⁶¹
Carns	<p>Segons la NGE:</p> <ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •classe i tipus de canal de procedència •denominació comercial de la peça 	<p>Segons la NGE:</p> <ul style="list-style-type: none"> •denominació de venda •categoria, si en té •quantitat neta •data de caducitat •condicions de conservació/utilització •nom, raó social •forma d'ús (si ometre-la pogués induís a error)
	SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE	envasats
	Per a carns sense norma específica, a més	
Carns	<p>Aviram</p> <ul style="list-style-type: none"> •qualitats (classe A, A1 i A2, o B) •preu total i preu per unitat (carn fresca d'au de corral) •estat de comercialització (fresca, congelada o ultracongelada) •NAE (tret que especejament i desossament es facin en el lloc de venda) •data de caducitat 	<p>Boví</p> <ul style="list-style-type: none"> •número de traçabilitat •EM naixement •EM engreix •EM sacrifici •EM especejament •NAE •NASE •edat de sacrifici (fins a 8 mesos o de 8 a 12 mesos)

61 Annex IV del RD 1344/1999.

REQUISITS DE TEMPERATURA DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Taula 4. Conservació en refrigeració (en cambra freda o en nevera)

TIPUS DE PRODUCTES	TEMPERATURA REGLAMENTÀRIA (entre ...° C i ...° C)	
PRODUCTES ALIMENTARIS D'ORIGEN ANIMAL REFRIGERATS (Reglament 853/2004)		
Carn picada	0	2
Vísceres		3
Carn fresca d'aus de corral, ratites de cria (estruç, emús...), conills i caça menor silvestre		4
Preparats de carn		7
Carn fresca d'ungulats domèstics, d'ungulats silvestres de cria i de caça major silvestre i productes a base de carn Excepcions: •Productes en què el fabricant especifica una temperatura superior en l'envàs; en aquest cas, s'accepta la temperatura del fabricant •Productes en què s'accepta la conservació a temperatura ambient: → productes secs, ja que són microbiològicament estables a temperatura ambient (per exemple, llonganissa, pernil salat) → conserves de carn contingudes en recipients hermèticament tancats que, des del punt de vista microbiològic, es conserven més de 18 mesos a temperatura ambient	0	7
Altres productes tractats d'origen animal (per exemple, extractes de carn, intestins, pols de carn... en què la temperatura <i>T</i> és especificada pel fabricant)	0	<i>T</i>
Si el fabricant menciona una temperatura més baixa en l'envàs, cal respectar-la		
ALTRES PRODUCTES ALIMENTARIS REFRIGERATS (Reglament (CE) 853/2004)		
•Llet pasteuritzada, nata fresca o pasteuritzada, de sèrum de mantega fresc o pasteuritzat, tret dels que han estat tractats amb UHT •logurts i llets fermentades, trets dels tractats tèrmicament i omplerts asèpticament •Formatge fresc	0	6
•Ovoproduccions líquides amb contingut de sucre inferior al 50% o amb contingut de sal inferior al 15% •Ous cuits pelats, conservats en un líquid de govern		4
•Productes alimentaris en què hi ha una declaració de conservació en fred, tret que la declaració indiqui una temperatura de conservació superior a 10° C		7
•Productes de pastisseria que continguin crema pastissera o substituïts de crema, d'acord amb el Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria • Excepció: la brioixeria que conté crema pastissera cuita es pot emmagatzemar a temperatura ambient durant un període màxim de 12 hores		4*

* Per als productes de pastisseria a base de crema, segons la *Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria*, i durant un màxim de 5 dies

Taula 5. Conservació en congelació

TIPUS DE PRODUCTES	TEMPERATURA REGLAMENTÀRIA (inferior o igual a)
PRODUCTES CONGELATS TRET DEL GEL	
La temperatura dels productes congelats ha de ser estable i s'ha de mantenir en totes les parts del producte	- 18° C

EXEMPLE D'UN PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ (N+D)

Taula 6. Pla N+D

Què?	Qui?	Quan? (freqüència)	Com?	
			Productes*	Tècnica de neteja
Terra (cuina)	Júlia	1/dia	Detergent X (+ desinfectant Y)	Eliminar el màxim possible Fregar + Esbandida després d'ensabonar
Nevera	Joan	1/...	Detergent X	Passar l'esponja... + Esbandida després d'ensabonar
	Joan		Desinfectant Y	Deixar actuar minuts... (segons etiqueta del producte)
Parets, incloent-hi preses de llum i interruptors, sòcols...	Laura			
Armaris, prestatgeries				
Material de neteja: galleda, escombra, pal de fregar...	Júlia		Detergent X (+ desinfectant Y)	
...				

* Heu de disposar prèviament dels documents descriptius de cada producte per conèixer com utilitzar-los

Cal afegir el registre que demostrï el compliment del Pla.

DOCUMENTS DE CONSULTA

Guies de pràctiques correctes d'higiene reconegudes oficialment a Catalunya, per sectors

<https://bit.ly/37J5CJ6>

Més informació sobre APPCC, prerequisits i flexibilització

- > *Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)* <https://bit.ly/3nJx532>
- > *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació (específicament per a establiments minoristes)* <https://bit.ly/3hbR2gi>
- > *Enfoques de anàlisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria* <https://bit.ly/38XdZBt>
- > *Enfoques de anàlisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica* <https://bit.ly/2KwTSjZ>

Més informació sobre traçabilitat

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/autocontrol/tracabilitat

ÍNDEX DE TAULES

Taula 1. Venda de proximitat dels PRODUCTES PRIMARIS PROPIS (sense transformar)	21
Taula 2. Venda de proximitat dels PRODUCTES PRIMARIS PROPIS ELABORATS (manipulats i transformats)	21
Taula 3. Etiquetatge per a la venda de proximitat	59
Taula 4. Conservació en refrigeració (en cambra freda o en nevera)	61
Taula 5. Conservació en congelació	62
Taula 6. Pla N+D	62

