



Guia per a la venta de proximitat dels productes agroalimentaris



Generalitat
de Catalunya



Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris

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



**Generalitat
de Catalunya**

Redacció:

Lídia Vázquez

Col·laboradors/participants:

Montse Domènech, Ester Pisa i Sergi Tort (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, DAAM)

Glòria Cugat, Alfons Vázquez i Àngels Soriano (Departament de Salut - Agència de Salut Pública de Catalunya, ASCAT)

Sebastià Vallès (Departament d'Empresa i Ocupació - Agència Catalana del Consum, ACC)

Júlia Duran (Agència de Salut Pública de Barcelona, ASPB)

Carolina Molist (Associació Catalana de Municipis i Comarques)

Mercè Almirall (Federació Municipis de Catalunya)

Andreu Ferrer (Unió de Pagesos)

Josep Rosera (Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya, JARC)

Montserrat Coberó (TuralCat)

Àngela Casanovas (Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, FCAC)

Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:

Agència de Salut Pública de Barcelona

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Departament d'Empresa i Ocupació

Departament de Salut

Departament de Territori i Sostenibilitat

Associació Catalana de Municipis i Comarques

Federació de Municipis de Catalunya

Acolliment a la present *Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris*

L'empresa, ubicada a.....,

amb NIF, que treballa en el sector de les produccions agroalimentàries,

representada pel senyor/senyora,

amb DNI.....vol acollir-se voluntàriament a regular la venda de proximitat de la seva explotació d'acord amb les normes fixades en aquesta Guia.

(signatura)

© 2013, **Generalitat de Catalunya**

Dipòsit Legal **B. 24037-2013**

Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya

Coordinació editorial: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1a edició: setembre de 2013

Assessorament lingüístic: Lídia Vázquez

Disseny gràfic i maquetació: Innovagrafic.com - Pere Mola

Fotografia: Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, Unió de Pagesos i DAAM

Presentació

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

És tracta d'un document elaborat per iniciativa de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, a fi d'aportar una idea clara 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 anat a càrrec d'un grup de treball format per representants de les principals administracions que tenen competències sobre la venda directa de productes agroalimentaris, que són el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural; l'Agència de Salut Pública de Catalunya; l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 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, TuralCat 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; així doncs, 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 per part dels 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, des de les administracions participants en l'elaboració d'aquesta Guia, volem convidar els productors que realitzeu *venda de proximitat* perquè us feu vostre aquest document i en feu ús dins la vostra activitat professional.

El conseller de Salut

Boi Ruiz i Garcia

El conseller d'Agricultura, Ramaderia,

Alimentació i Medi Natural

Josep Maria Pelegrí i Aixut

Sumari

1. Introducció	9
2. Responsabilitat	13
3. Abast de la Guia	14
4. Acreditació	17
4.1. Procediment	17
4.2. Distintius	19
5. Classificació de les activitats i registre	20
6. La flexibilitat en l'autocontrol	27
7. Prerequisits i bones pràctiques	31
7.1. Prerequisits	31
7.2. Bones pràctiques d'higiene i de manipulació	38
8. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)	41
9. Etiquetatge i la vida útil dels productes	44
9.1. Etiquetatge	44
9.2. Vida útil dels productes	46
10. Notificació obligatòria	47
11. Punts de contacte	48
11.1. Punts de contacte de l'ASPCAT	48
11.2. Punts de contacte del DAAM	48
11.3. Punt de contacte per al municipi de Barcelona	49
11.4. Punts de contacte per a tots el ajuntaments de Catalunya	49
12. Annexos	51
12.1. Glossari	51
12.2. Activitats de producció primària procedents de la ramaderia o de la terra	55
12.3. Registre en funció del sector alimentari	56
12.4. Requisits d'etiquetatge	61
12.5. Requisits de temperatura	63
12.6. Exemple d'un pla de neteja i desinfecció (N+D)	64
12.7. Documents de consulta	65
12.8. Índex de taules	67



1. Introducció

Produïu vegetals, llet o animals, i prepareu, transformeu o veneu igualment aliments com ara productes lactis, melmelades, suc de fruita o carn a la vostra explotació? Hi teniu botiga, veneu els vostres productes artesanals en el mercat local i/o disposeu d'un establiment de consum (restauració) en la vostra explotació?

Aquesta Guia us ajudarà, a través d'informació pràctica, a complir amb les obligacions que, com a productor agroalimentari, teniu en relació amb la seguretat alimentària.

La *Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris* **s'adreça a tots els productors que fan venda directa o venda en circuit curt**, acollir-se en aquesta Guia, però, és una decisió voluntària de cada productor, com també és voluntari demanar l'acreditació de la venda de proximitat establerta en el Decret 24/2013 (vegeu l'apartat 4).

La Guia s'estructura en quatre blocs temàtics:

- El primer bloc està dedicat als aspectes que han de complir les persones que vulguin realitzar la venda de proximitat de la producció pròpia (productes primaris) i/o d'elaboració pròpia (productes manipulats i transformats), ja sigui en venda directa o bé en circuit curt.
- El segon bloc aborda l'autocontrol per assegurar la innocuïtat dels aliments, inclou els prerequisits, les bones pràctiques d'higiene, els perills i els punts de control crític.

- El tercer bloc està format per qüestions vinculades amb l'etiquetatge.
- El quart bloc, d'annexos, conté recomanacions que convé tenir en compte en la realització d'aquest sistema de venda i altres informacions d'utilitat pràctica.

Així doncs, la Guia promou les diverses accions que cal fer sobre el producte un cop obtingut a l'explotació i fins arribar al consumidor final, i impulsa la formació i el control de qui ha de dur a terme aquestes tasques. Per assolir aquest objectiu, es fan servir mitjans diferents com ara:

- L'aplicació de tota la normativa reguladora dels aspectes vinculats amb aquest sistema de venda.
- El foment de les pràctiques correctes d'higiene en els punts de venda per aconseguir el nivell més alt possible de seguretat alimentària.
- L'homogeneïtzació de criteris per realitzar controls i millorar la gestió dels punts de venda.



Us adonareu que hem introduït els criteris de flexibilitat en l'aplicació de l'autocontrol per gestionar el risc alimentari, com també es fa en altres sectors!

El document que teniu a les mans és viu, la qual cosa vol dir que podem anar ampliant el seu contingut a mesura que els interlocutors ho necessitin; de moment, hem plasmat a l'annex les activitats relacionades amb el sector de fruites i verdures, el sector dels ous, el sector de la mel, el sector de la carn i xarcuteria, i el sector dels formatges, així com el mecanisme per incorporar-les en els registres corresponents.

D'aquesta manera, les autoritats competents en seguretat alimentària volen donar suport a les iniciatives existents per a la venda de proximitat (directa i en circuit curt) i subratllar la importància del contacte directe entre productor i consumidor.





2. Responsabilitat

Sou productors agroalimentaris i, per tant, responsables de la seguretat dels aliments 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 amb les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) del vostre sector específic (vegeu l'apartat 12) i amb la present *Guia per a la venda de proximitat*.

En cas que vengueu productes amb 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.



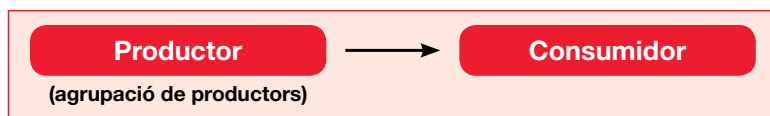
3. Abast de la Guia

La *Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris* fa referència als requisits d'higiene i autocontrol que cal seguir per dur a terme la venda d'aliments amb garanties de salut per al consumidor final; però, 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, 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 agrupacions de productors agraris.

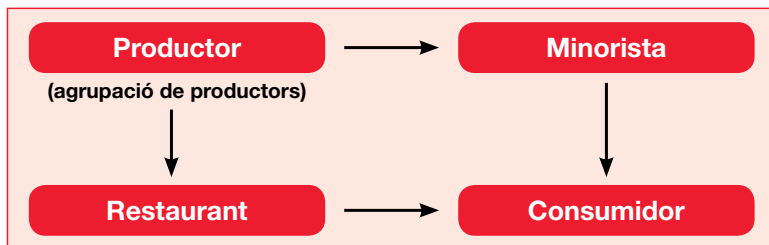
En tenim dos tipus de venda de proximitat: la venda directa (sense que hi intervingui cap intermediari) i la venda en circuit curt (hi pot haver com a màxim un intermediari); seguim els esquemes següents:

VENDA DIRECTA¹:



¹ Els dos quadres són extrets de la Nota tècnica 13001AL, Direcció de Protecció de la Salut, ASPCAT.

VENDA EN CIRCUIT CURT:



Queda exclosa, dels requisits d'aquesta Guia, la venda dels productes recol·lectats en el medi natural (bolets, cargols, baies, aranyons...), els productes per a l'autoconsum, la llet crua sense envasar i la carn que no hagi estat sacrificada en escorxadors autoritzats; també, els productes obtinguts de la caça i la pesca.

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

D'acord amb el que hem descrit, en la venda de proximitat es compleixen les condicions següents²:

1. La venda de proximitat la fa el productor o l'agrupació de productors agraris 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 comercialitzats han de ser de producció i/o elaboració pròpia.

² Nota tècnica 13001AL de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Web del Departament de Salut i aneu a Inici > Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses i professionals de l'àmbit alimentari > Documents tècnics de salut alimentària > Notes tècniques > Venda de proximitat de productes agroalimentaris

4. Els productes d'elaboració pròpia s'han d'elaborar o transformar en instal·lacions específiques de la mateixa titularitat que el productor o l'agrupació de productors, ja estiguin dins o fora de l'explotació (excepte per al cas de la carn fresca, els sucus –inclòs el most–, la fruita seca i l'oli d'oliva verge extra)³.

³ D'acord amb la NT (nota tècnica anterior), segons la definició d'*elaboració pròpia* (vegeu el glossari), no es podria considerar venda de proximitat, per exemple, la venda de carns fresques, ja que el procés de transformació té lloc en un establiment de diferent titularitat que la del productor/agrupació de productors; no obstant això, **cal considerar com un cas especial l'obtenció de carns fresques a partir d'animals per a consum humà**, ja que no es pot comercialitzar la carn procedent d'animals que no hagin estat sacrificats en escorxadors autoritzats (article 4 del Reial decret 640/2006). En aquest cas, LA COMERCIALIZACIÓ DE LA CARN FRESCA OBTINGUDA EN UN ESCORXADOR AUTORIZAT DESPRÉS DEL SACRIFICI, quan sigui feta pel ramader o l'agrupació de ramaders titulars dels animals i es destini al consumidor final o a un intermediari que ven al consumidor final, es pot considerar venda de proximitat de productes d'elaboració pròpia. De la mateixa manera passa amb l'elaboració de sucus, la premsada d'olives en almàssera o l'esclafollada de la fruita seca.



4. Acreditació

4.1. Procediment

Per poder tenir l'**ACREDITACIÓ DE LA VENDA DE PROXIMITAT DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS**⁴, us hi heu d'adherir mitjançant la DUN (declaració única agrària)⁵. 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, Alimentació i Medi Natural (DAAM) a www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat; en 15 dies us lliuraran l'acreditació al sistema de venda de proximitat, que és el document que demostra la vostra adhesió en aquest sistema de venda de proximitat.

La informació vostra que hi consta és:

- nom, NIF i adreça del titular
- relació de productes de producció i de producció-elaboració pròpies (per a venda directa i destinats a establiments de circuit curt)
- data de l'acreditació
- número de l'acreditació

En relació amb aquesta ACREDITACIÓ heu de saber que:

- És indefinida, tret que expressament comuniquen la vostra baixa
- **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...

⁴ Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris <http://portaldogc.gencat.cat/utisEADOP/PDF/6290/1278287.pdf>

⁵ Aneu a: Inici/Tràmits/Declaració única agrària

DUÉIXES,
QUE SE
PIGA



PRODUCTES DE TEMPORADA

MINIMA PETJADA
ECOLÒGICA



EL MÉS
BO



ESCURC
DISTÀNC



CONSUM L



NIEN-
I ELS
STRES
TORS



S QUA-
AT



PROFIT
TOTS

18

PRODUCTES DE PROXIMITAT ACREDITA'LS



ÉS

FRESC

REVALORIT-
ZA EL TEU
ESFORÇ



PRODUCC
I PRODU
TORS ID
TIFICATS



- 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.
- **És voluntària**
- **Podeu fer venda de proximitat sense estar inscrits a la DUN** i, en aquest cas, també us podeu acollir a la Guia present, **però no podreu acreditar-la amb el distintiu oficial**; si no us voleu acollir a la Guia, heu de seguir tota la legislació vigent.

4.2. Distintius

Podeu trobar tota la informació relacionada amb la identificació visual i els logotips en diferents versions (arxius gif i jpg) a l'enllaç www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat. 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.



5. Classificació de les activitats i registre

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 higienicosanitaris pel que fa a l'activitat de venda de proximitat varien en funció dels productes i del lloc on s'efectui aquesta venda al consumidor.

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



Taula 1. Venda de proximitat de la PRODUCCIÓ PRÒPIA (inclou productes primaris)

PRODUCTOR (agrupacions) ^a	DIRECTA	LLOC DE VENDA		REGISTRE	CONSUMIDOR
		Dins o des de l'explotació	EXPLOTACIÓ/COOPERATIVA (inclou lliurament a domicili, venda a distància i en distribuïdors automàtics)	DAAM ^e	
		Fora de l'explotació ^c	PUNT DE VENDA NO PERMANENT (en fires, mercats no sedentari, exposicions...)	• A més, el registre municipal a l'ajuntament corresponent • Si supereu la marginalitat i la territorialitat heu d'estar inscrits al RSIPAC/RGSEAA	
	ESTABLIMENT PROPI (en mercats municipals, inclou la venda en distribuïdors automàtics)				
	CIRCUIT CURT ^b	INTERMEDIARI CAP A CONSUMIDOR FINAL ^d	• establiments minoristes • establiments de turisme rural • establiments de restauració	Registre municipal dels intermediaris a l'ajuntament corresponent	

Font: Nota tècnica 13001AL, Direcció de Protecció de la Salut, ASPCAT^e

^a Com a explotació agroalimentària us recomanem que feu la DUN⁷

^b Aquesta modalitat redueix el nombre d'intermediaris a un de sol; per tant, si aquests tipus d'establiment minorista únicament tenen de client el consumidor final, en relació als productes venuts en modalitat de proximitat, només han d'estar inscrits al registre municipal corresponent. Si com a client tenen altres minoristes (llavors ja no els és aplicable la venda de proximitat) i no superen els criteris de marginalitat i territorialitat, també en tenen prou amb el registre municipal. En el cas que superin aquests criteris, si que han d'estar inscrits al RSIPAC/RGSEAA

^c Tant si és fa en punt de venda no permanent com en establiment propi (implica que el titular de l'establiment sigui **el mateix** de l'explotació, si no seria un intermediari i, per tant, venda en circuit curt) es consideren establiments minoristes i, per tant, dins el concepte de venda de proximitat, aquesta venda només es pot fer a consumidor final:

- MARGINALITAT: criteri que estableix l'exclusió d'inscripció al RSIPAC/RGSEAA (Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya/ Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) sempre que la venda de la producció de l'establiment subministrada a minoristes d'un altre municipi sigui inferior al 30%
- TERRITORIALITAT: criteri que estableix l'exclusió d'inscripció al RSIPAC/RGSEAA, sempre que en la venda no s'excedeixin els límits de Catalunya

^d Com que es tracta de VENDA DE PROXIMITAT, aquests intermediaris ja no poden distribuir productes provinents de la venda de proximitat a cap més establiment, per la qual cosa únicament els cal registre municipal; per a les activitats no subjectes a la venda de proximitat, si no se superen ni marginalitat ni territorialitat, tampoc no cal cap més registre que el municipal

^e Seguiu també les disposicions de l'ajuntament on pertany l'explotació

⁶ Aneu al web del Departament de Salut i feu Inici > Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses i professionals de l'àmbit alimentari > Documents tècnics de salut alimentària > Notes tècniques > Venda de proximitat de productes agroalimentaris

⁷ REAC (Registre d'explotacions agràries de Catalunya), ara substituït pel SIDEAC (Sistema integrat de dades d'explotacions agràries de Catalunya) i el RERC [Registre d'Explotacions ramaderes de Catalunya](#). Consulteu l'apartat 11.2

Les operacions d'elaboració (manipulació i/o transformació) dels productes primaris: preparar suc de fruita, elaborar formatges, iogurts, melmelades, productes carnis, olis, conserves... no entren dins de les activitats descrites com a producció primària o pròpia (taula 1) i, per tant, els productes resultants es consideren productes elaborats (manipulats i/o transformats).

Taula 2. Venda de proximitat de l'ELABORACIÓ PRÒPIA
(inclou productes manipulats i transformats)

PRODUCTOR-ELABORADOR (agrupacions) ^a	DIRECTA	LLOC DE VENDA		REGISTRE	CONSUMIDOR
		Dins o des de l'explotació	EXPLOTACIÓ/COOPERATIVA (inclou lliurament a domicili, venda a distància i en distribuïdors automàtics)	• A més, el registre municipal a l'ajuntament corresponent^d • Si supereu la marginalitat i la territorialitat heu d'estar inscrits al RSIPAC/RGSEAA	
		Fora de l'explotació ^b	PUNT DE VENDA NO PERMANENT (en fires, mercats no sedentari, exposicions...)		
			ESTABLIMENT PROPI (en mercats municipals, inclou la venda en distribuïdors automàtics)		
	OBRADOR PROPI SENSE PUNT DE VENDA ANNEX				
	CIRCUIT CURT	INTERMEDIARI CAP A CONSUMIDOR FINAL ^c	• establiments minoristes • establiments de turisme rural • establiments de restauració		

Font: Nota tècnica 13001AL, Direcció de Protecció de la Salut, ASPCAT

^a Com a explotació agroalimentària us recomanem que feu la DUN i com a elaboradors heu de disposar dels mitjans necessaris per poder fer tots les operacions de manipulació/transformació i heu de ser titulars també de les instal·lacions on tenen lloc aquestes operacions (vegeu les excepcions de l'apartat 3).

^b La manipulació i/o la transformació i la venda d'aliments d'origen animal i el seu emmagatzematge en el punt de venda o de subministrament al consumidor final, s'exclou de l'àmbit d'aplicació del Reglament (CE) núm. 853/2004, amb excepció dels requisits de la llet crua (annex III, secció IX, capítol I) i els requisits dels ous (annex III, secció X, capítol I). Així mateix, l'exclusió també regeix per a la manipulació i/o la transformació i la venda d'aliments d'origen vegetal, d'acord amb el que estableix Reglament (CE) núm. 852/2004 [“el subministre directe per part del productor de petites quantitats de productes primaris al consumidor final o a establiments locals de venda al detall per abastir el consumidor final”].

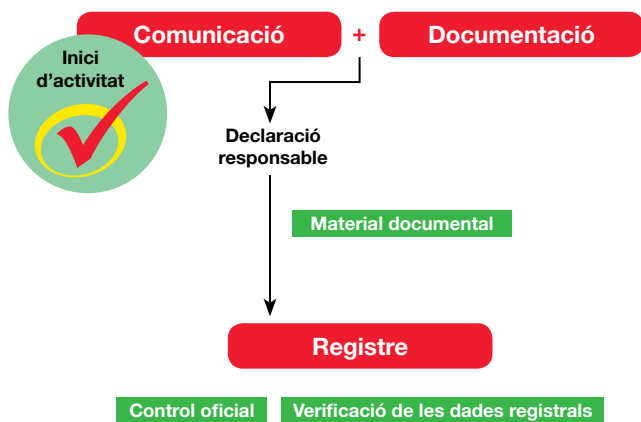
^c La titularitat dels tres establiments ha de ser la mateixa que la de l'explotació; en cas contrari es consideraria establiment intermediari i, per tant, fora de la venda directa

^d Com que es tracta de VENDA DE PROXIMITAT, aquests intermediaris ja no poden distribuir productes provinents de la venda de proximitat a cap més establiment, per la qual cosa únicament els cal registre municipal; per a les activitats no subjectes a la venda de proximitat, si no se superen ni marginalitat ni territorialitat, tampoc no cal cap més registre que el municipal

Després de la simplificació administrativa establerta per la nova normativa⁸, la via majoritària per fer la inscripció en qualsevol registre que us correspongui, tant autonòmic com municipal⁹, és la **comunicació** mitjançant la **declaració responsable**. Els establiments minoristes de carns fresques i derivats, i els de menjars preparats ja no necessiten autorització, però sí que necessiten el número de registre municipal, a fi de complir les obligacions d'etiquetatge i identificació.

Malgrat que la nova normativa esmentada demana la inscripció dels transportistes en el RSIPAC/RGSEAA, **el transport de producció primària i el transport minorista hi estan exclosos**.

Així doncs, només cal comunicar a l'autoritat competent l'inici de l'activitat i, sense esperar resposta, podeu començar; vegeu l'esquema següent:



Font: Direcció de Protecció de la Salut, ASPCAT (modificat)

⁸ RD 191/2011, sobre el sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA) <http://www.boe.es/boe/dias/2011/03/08/pdfs/BOE-A-2011-4293.pdf>

⁹ La normativa europea entén per registre (en minúscula) qualsevol tipus de cens o llistat, ja que la finalitat és tenir registrades les activitats amb la finalitat de poder fer el control corresponent

Cal recordar que el fet d'estar inscrits en un registre (cens) municipal o en un d'autonòmic (i estatal) no estableix diferències en relació amb els criteris de control oficial de les autoritats competents –aquets 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 (que inclouen la manipulació i transformació) i les venen **en exclusiva** al consumidor final, no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA per aquestes elaboracions. Si venen a minoristes, però no superen la territorialitat (Catalunya) ni la marginalitat (venen menys del 30% d'aquestes elaboracions a minoristes d'altres municipis), tampoc no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA



Tres exemples aplicats:

1. Sou una petita **explotació agrària del Maresme** (situada 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.**
 - Heu d'estar inscrits en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (DAAM); per poder adquirir l'acreditació de venda de proximitat heu de fer la DUN¹⁰
 - Heu d'estar inscrits en el registre municipal de Mataró, tant per a l'activitat de venda ambulant¹¹ (no cal que estigueu inscrits en els registres de la resta de municipis on veneu de manera ambulant) com per a la venda minorista de la parada
 - 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.**

¹⁰ www.gencat.cat/alimentacio/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.)

- Heu d'estar registrats en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (DAAM); per poder adquirir l'acreditació de venda de proximitat heu de fer la DUN
- 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 estigueu inscrits al registre municipal de Berga

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

- Heu d'estar registrat en el registre de l'autoritat competent que regula l'activitat primària (DAAM); per poder adquirir l'acreditació de venda de proximitat heu de fer la DUN
- Heu d'estar inscrits en el registre municipal del Pont de Bar per fer 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)

Recomanacions

- Utilitzeu l'Oficina Virtual de Tràmits per a iniciar els tràmits i presentar-los a través de la xarxa d'Oficines de Gestió Empresarial
- 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

6. La flexibilitat en l'autocontrol

QUÈ ENTENEM PER FLEXIBILITAT?

La possibilitat de fer adaptables els requisits relatius a l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) a les petites empreses alimentàries.

Ja sabeu que per garantir la seguretat alimentària, cal complir amb els requisits mínims d'higiene en totes les fases de producció, transformació i distribució de productes alimentosos; és a dir, cal que apliqueu **els prerequisits i les bones pràctiques higiene (BPH)**. Però **si transformeu productes primaris en la vostra empresa** i els veneu, per exemple feu formatge, gelat, melmelada, suc de fruita, paté o bé desosseu o esquartereu canals, llavors **també** heu d'implementar a les vostres instal·lacions un sistema d'**APPCC** (perquè **heu deixat de ser productors primaris per ser transformadors/elaboradors**); en aquest cas, cal que **detecteu, avalueu i controleu**, durant les vostres activitats, els **perills** potencials per a la seguretat alimentària mitjançant procediments simples.

El conjunt format per les BPH, els prerequisits i l'APPCC es diu **autocontrol**¹².

De manera general, els productors, els productors-elaboradors i els operadors intermediaris que realitzeu la venda de proximitat, heu de disposar, aplicar i mantenir **sistemes d'autocontrol adequats**, d'acord amb l'activitat que realitzeu, amb l'objectiu de garantir la innocuïtat dels productes que comercialitzeu. Per tal d'assolir l'objectiu esmentat, podeu optar per utilitzar guies de pràctiques

¹² Si voleu ampliar la informació sobre l'autocontrol entreu al web de l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària <http://www.gencat.cat/salut/acsa/> i aneu a Inici > Temes > Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH i al web de l'AESAN http://www.aesan.mspis.gob.es/AESAN/web/publicaciones_estudios/seccion/seguridad_alimentaria.shtml

correctes d'higiene (GBPH) validades oficialment aplicables a la vostra activitat¹³ (vegeu l'apartat 12.7). El document de l'ACSA *L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític* també us pot ajudar¹⁴.

QUI ES POT BENEFICIAR DE LA FLEXIBILITAT?¹⁵

- Les petites empreses en què no és possible identificar punts de control crític i on les pràctiques correctes d'higiene (o prerequisits) poden reemplaçar el seguiment de punts crítics.
- Els processos en què establir LÍMITS CRÍTICS no implica necessàriament fixar una xifra límit.
- Les empreses molt petites que no poden sostenir càrregues excessives de conservació de documents.

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 ser¹⁶:

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

¹³ Nota tècnica 13001AL de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

¹⁴ <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html>

¹⁵ Annex II (*Facilitación de la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias*) del Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_es.pdf i en el web de l'ACSA Directrius sobre la flexibilitat en el paquet d'higiene <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/doc33430.html>

¹⁶ Apartat 6.1 de l'annex II esmentat en la nota anterior

COM APLIQUEM AQUESTA FLEXIBILITAT?

El tipus d'empreses esmentades pot, fins i tot, fer alguna operació simple de preparació d'aliments (com ara llescar), i fer-ho de forma segura si aplica correctament els requisits d'higiene alimentària. En qualsevol cas, per garantir la innocuïtat dels aliments cal vigilar, controlar i registrar les incidències de les activitats que poden portar associats perills alimentaris; per exemple, si cal mantenir la cadena de fred, és imprescindible vigilar la temperatura i comprovar el funcionament correcte de l'equip de refrigeració.

Potser esteu pensant que establir un sistema d'autocontrol (prerequisits i APPCC) és molta feina o és molt complicat, però no us preocupeu perquè **us podeu beneficiar de la flexibilitat quan subministreu directament als consumidors**, de la manera següent:

- No heu d'elaborar vosaltres mateixos un APPCC sinó que podeu utilitzar una guia d'autocontrol o guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) reconeguda oficialment, si n'hi ha per al vostre sector. Podeu veure i baixar-vos les guies oficialment reconegudes en el web de l'ACSA (Agència de Seguretat Alimentària de Catalunya)¹⁷ (vegeu l'apartat 12.7).
- No heu d'elaborar els plans de requisits sinó que podeu utilitzar els 10 fullets informatius que l'Agència de Salut Pública de Catalunya té en relació amb aquets plans¹⁸.

¹⁷ <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/index.html>

¹⁸ <http://www20.gencat.cat/portal/site/salut/menuitem.f33aa5d2647ce0dbe23fed3b0c0e1a0/?vgnextoid=14afc6ac970cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=14afc6ac970cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>

- **No heu d'identificar els perills vosaltres mateixos ni determinar PPCC ni especificar els límits crítics; no heu d'escriure procediments, simplement us podeu acollir a la guia del vostre sector i a la Guia present, i aplicar l'autocontrol tal com s'hi descriu. Malgrat això, cal que l'adapteu a la situació específica de la vostra empresa, si cal.**
- **Únicament cal que registreu les no-conformitats o incidències que constateu en relació amb els valors de límits crítics i les mesures correctores preses; heu de conservar tots els resultats analítics.**
- **Heu de conservar tots els registres durant 6 mesos després de la data de durada mínima¹⁹ o de caducitat; si no teniu aquestes dades, els heu de mantenir durant almenys 6 mesos.**

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 notificar immediatament a l'ASPCAT (vegeu l'apartat 10). Es tracta d'una **notificació obligatòria**.

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!

Trobareu tot seguit més informació sobre l'autocontrol, la notificació obligatòria i la traçabilitat.

¹⁹ Amb l'entrada en vigor del Reglament (UE) núm. 1169/2011, la data de consum preferent passa a ser la data de durada mínima

7. Prerequisits i bones pràctiques

Els prerequisits²⁰ 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 us detallem aspectes clau tant dels prerequisits –que en conjunt són 10– com de les BPH i BPM:

7.1. Prerequisits

- **PREREQUISIT DE L’AIGUA:**

- L’aigua utilitzada com a un 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 alimentosos.
- Si utilitzeu aigua que prové de xarxa municipal, cal realitzar el control de clor residual en la xarxa interna de l’establiment (i 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 estigui dins aquests límits, cal que poseu un clorador automàtic (regulat per al cabal d’aigua d’entrada al dipòsit) i posteriorment analitzeu el clor residual lliure ²¹.

²⁰ Podeu tenir tota la informació sobre els 10 prerequisits detallats en els tríptics de l’ASPCAT www.gencat.cat/salut i aneu a Inici > Àmbits d’actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses i professionals de l’àmbit alimentari > Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits

²¹ El Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya marca la periodicitat i tipus de control que heu de fer <http://www.gencat.cat/salut/aigua/ViCACH2.htm> i Criteris sanitaris de l’aigua de consum http://aca-web.gencat.cat/aca/documents/ca/legislacio/decrets/rdboe_140_2003.pdf

- 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 li poseu el tractament necessari en funció dels resultats analítics d'aquesta aigua i que posteriorment feu les anàlisis microbiològiques i químiques que estableix la normativa de l'aigua²²; 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.
- **PREREQUISIT N+D.** Netegeu regularment les instal·lacions i els equips (vegeu també l'apartat 12.6, a l'annex):

²² ídem a l'anterior



- Pareu especial atenció a les superfícies de treball i utensilis: desinfecteu-los regularment.
 - Si les activitats estan separades en el temps, netegeu i desinfecteu entre aquestes activitats.
 - Useu desinfectants autoritzats (biocides)²³
 - Desenvolpeu procediments de neteja i desinfecció; trobareu un exemple d'un 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.
- **PREREQUISIT DE PLAGUES.** Eviteu la presència de plagues i insectes: heu de desenvolupar procediments per lluitar contra aquestes plagues i insectes, i tenir un croquis del local amb la situació dels

²³ www.gencat.cat/salut i aneu a Inici > Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses de control de plagues > Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP)



esquers, les trampes i els productes utilitzats; utilitzeu mosquiteres per a les portes i finestres que han de quedar obertes. Heu d'emprar biocides autoritzats o empreses aplicadores registrades al ROESP (Registre oficial dels establiments i serveis plaguicides)²⁴.

- **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 o feu que també es formi.
- **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? doncs rebutgeu els productes i parleu amb el vostre proveïdor. Si el problema persisteix, canvieu de proveïdor., si cal! Penseu que en el vostre Pla de proveïdors un dels requisits ha de ser comprovar si estan inscrits en el registre que els correspon.
- **PREREQUISIT DE TRAÇABILITAT²⁵:** 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 retirats ràpidament (vegeu també l'apartat 10. *Notificació obligatòria*).

²⁴ www.gencat.cat/dar i aneu a Inici > Serveis i tràmits > Serveis en línia > Registres oficials o bé a www.gencat.cat/salut i aneu a Inici > Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses de control de plagues > Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP)

²⁵ Teniu més informació en el web de l'ACSA, La traçabilitat a Catalunya <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2964/doc3849.html> i de l'AESAN http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/cadena_alimentaria.shtml

- **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/livrament

- **Aplicant els criteris de la flexibilitat:**

- Podeu substituir el registre per una classificació d'albarans o altres documents comercials, a més podeu afegir-hi manualment les dades que faltin.
- Heu d'actualitzar la vostra classificació o registre dins dels 7 dies següents a la recepció de les mercaderies i, com a molt tard, en el moment del processament/transformació o la venda.
- Heu de conservar aquesta classificació durant els 6 mesos següents al període de vida útil del producte (data de caducitat o de consum preferents) o si no, com a mínim, durant 6 mesos.
- **PREREQUISIT DE TEMPERATURES** (vegeu l'apartat 12.5, a l'annex):
 - **Si transporteu vosaltres mateixos els productes alimentosos**, 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 dins refrigeradors o en un vehicle refrigerat.

- Garantiu l'emmagatzematge adequat dels aliments per evitar qualsevol risc de contaminació; conserveu els productes peribles a la nevera o al congelador. En altres paraules: **no trenqueu la cadena de fred!**
- **PREREQUISIT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS.** Comproveu que els locals i l'equip són adequades 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 lavabos per rentar les mans equipats amb aigua corrent, calenta i freda, així com 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.
 - 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 fuita.
 - 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, almenys en les zones on són els aliments no embalats

- Assegureu una bona ventilació, però si aquesta ventilació prové de l'obertura de portes o finestres, heu de disposar de mosquiteres per evitar l'entrada d'insectes i altres plagues; si disposeu d'un sistema de ventilació mecànica, heu de netejar o de substituir els filtres regularment.
- **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 afectats²⁶.
- **PREREQUISIT DE RESIDUS I SUBPRODUCTES:** Evacueu les deixalles: utilitzeu contenidors tancats amb tapa; els contenidors equipats amb un pedal són molt pràctics. Poseu els contenidors en un lloc separat, refrigerat si cal (per exemple, per restes de carn) i lliure de plagues.

²⁶ Trobareu informació específica a la Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc32644.html>



7.2. Bones pràctiques d'higiene i de manipulació

- **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.
 - Mantingueu una bona higiene de les mans: us les heu de rentar, especialment, després d'anar al lavabo, de mocar-vos o esternudar, de manipular ous i altres productes crus...
 - 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 refredat, deixeu la feina a una persona sana.
- **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 llestos per ser venuts (RTE '*ready to eat*') no poden posar-se en contacte amb els quarts de canal que encara no han estat desossats.

- No permeteu que animals domèstics entrin dins l'àrea de producció, d'emmagatzematge ni de venda; els gossos pigall estan permesos en el local de venda.
- Restringiu l'accés dels personal aliè a la zona de producció i d'emmagatzematge.

- **PAREU ATENCIÓ ALS ENVASOS:**

- Tots els materials, incloent els materials d'embalatge, que entren en contacte amb els aliments han de ser apropiats per a aquest propòsit; per tant, el material d'envasament, el seu embalatge o els documents descriptius han de portar 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.

Podeu tenir tota la informació sobre els 10 prerequisits detallats en els tríptics de l'ASPCAT www.gencat.cat/salut i aneu a Inici > **Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses i professionals de l'àmbit alimentari > Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits**



8. 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 sortir 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..., 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 importants del procés per evitar, eliminar o reduir els perills a un nivell acceptable; per exemple, pasteuritzar la llet per matar els bacteris i allargar la vida útil de la llet, per tant la pasteurització és un PCC ja que temperatura i temps són dades que identifiquen si el procés s'ha dut a terme amb seguretat o no.
- Establiu procediments documentats: anoteu tots els perills, els punts de control crític i descriuiu com controlar aquests PCC, fixeiu 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 ve determinat pel binomi temps/temperatura 15 segons a 72°C); així doncs, en cada pasteurització, heu de controlar que s'ha arribat a la temperatura durant el temps desitjat. 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 no utilitzar els productes i 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 forma de treballar; per tant, us heu de replantejar els vostres procediments i fer els ajustos necessaris. Per dur a terme aquesta verificació heu de fer anàlisis microbiològiques regulars –en funció del 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 1 cop/any analitzeu el producte acabat i aneu modificant la freqüència en funció del resultat, és a dir, en cas de disconformitat, investigueu la causa, i apliqueu les mesures correctores que tingueu definides i torneu a analitzar a fi d'assolir novament productes conformes.

²⁷ Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, relatiu als criteris microbiològics dels productes alimentosos [versió consolidada] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:ES:PDF>

²⁸ Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, que estableix les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal [versió consolidada] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20120701:ES:PDF>

9. Etiquetatge i la vida útil dels productes

9.1. 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 la Norma general d'etiquetatge (NGE)²⁹, puguin ser omeses; ho veurem en la taula 3, de l'annex.

En general, d'acord amb aquesta NGE, els productes envasats han de portar 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 i per a aliments altament peribles des del punt de vista microbiològic, data de caducitat

²⁹ RD 1334/1999 i modificacions i Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i al·lèrgens

- 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%



9.2. Vida útil dels productes

La **data de caducitat** (indicada en l'etiqueta per dia i mes) s'aplica als aliments envasats altament peribles (per exemple, formatge de llet crua, 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 en 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 en funció del tipus d'aliment i de la durada en què excedeix el temps de conservació.

Per determinar aquest temps de conservació d'un producte (data de caducitat o de durada mínima), 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!

10. Notificació obligatòria

Heu sospitat alguna vegada que un producte rebut o un d'elaborat per vosaltres pugui constituir un perill per a la salut pública?

Què fer?

Informe immediatament sobre la vostra sospita a l'ASPCAT, segons la zona de la vostra explotació (vegeu l'apartat 8.2), del risc i les mesures adoptades per limitar-lo.

En quines situacions cal notificar?

- 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 fer?

- no empreu el producte i bloqueu-lo
- informeu l'ASPCAT del proveïdor responsable (traçabilitat cap enrere).

- Quan el PRODUCTE NO ES CONFORME a causa del procés de fabricació, transformació o emmagatzematge i aquest producte ja NO ESTÀ SOTA EL VOSTRE CONTROL.

Què fer?

- retireu/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, retireu el producte, comuniqueu amb l'ASPCAT i informeu els compradors i consumidors

11. Punts de contacte

11.1. Punts de contacte de l'ASPCAT

- **Serveis Regionals a l'Alt Pirineu i Aran.** Plaça de Capdevila, 22, baixos (Trempt). Tel.: 973 70 16 00
- **Serveis Regionals a Barcelona.** Carrer de Roc Boronat, 81-95 (Barcelona). Tel.: 93 551 39 00
- **Serveis Regionals a la Catalunya Central.** Muralla del Carme 7, 1r pis (Manresa). Tel.: 93 875 33 86
- **Serveis Regionals a Girona.** Plaça Pompeu Fabra, 1 (Girona). Tel.: 872 975 000
- **Serveis Regionals a Lleida.** Avinguda Alcalde Rovira Roure, 2 (Lleida). Tel.: 973 701 600
- **Serveis Regionals al Camp de Tarragona.** Avinguda de Maria Cristina, 54 (Tarragona). Tel.: 977 224 151
- **Serveis Regionals a les Terres de l'Ebre.** Carrer de La Salle, 8 (Tortosa). Tel.: 977 448 170
- **Serveis Centrals del Departament de Salut. Direcció de Protecció de la Salut.** Carrer de Roc Boronat, 81-95, 4a planta (Barcelona). Tel.: 93 551 39 00. proteccio.aspc@gencat.cat

11.2. Punts de contacte del DAAM

- **Serveis Territorials a Barcelona.** Avinguda Meridiana, 38 (Barcelona). Tel.: 93 409 20 90. Fax 93 409 20 91. ssttbarcelona.daam@gencat.cat
- **Serveis Territorials a Girona.** Plaça de Pompeu Fabra, 1 (Edifici de la Generalitat, Girona). Tel.: 872 97 50 00. daam.generalitatgirona@gencat.cat
- **Serveis Territorials a Tarragona.** Avinguda de Catalunya, 50 (Tarragona). Tel.: 977 25 08 45. Fax 977 25 04 40. sstttarragona.daam@gencat.cat

- **Serveis Territorials a Terres de l'Ebre.** Plaça d'Alfons XII, 7, 4t. 2a (Tortosa). Tel.: 977 44 21 16. Fax: 977 44 31 37. ssttterresebre.daam@gencat.cat
- **Serveis Territorials a la Catalunya Central.** Carrer de la Llotja, s/n (Recinte Firal El Sucre, Vic). Tel.: 93 882 87 90. Fax: 93 889 55 91. ssttcatalunyacentral.daam@gencat.cat
- **Seu principal, a Lleida.** Carrer del Camp de Mart, 35 (Lleida). Tel.: 973 24 66 50. Fax : 973 24 89 29 / 973 23 90 64. direcciosstlleida.daam@gencat.cat
- **Serveis Centrals.** Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614 (Barcelona). Tel.: 93 304 67 76 – 93 304 67 00. Fax: 93 304 67 07
- En el web del DAAM podeu anar a **Inici > Àmbits d'actuació > Alimentació. Indústria agroalimentària > Venda de proximitat > Preguntes freqüents > Contacte:**
 - **Bústia de contacte de venda de proximitat:** vendadeproximitat.daam@gencat.cat
 - **Telèfon del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària:** 93 304 67 76

11.3. Punt de contacte per al municipi de Barcelona

Agència de Salut Pública de Barcelona (Plaça Lesseps, 1 (Barcelona).Tel.: 93 202 92 00

11.4. 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/>



12. Annexos

12.1. Glossari

- **Agrobotiga:** 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 forma 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 DEAC; inclou cooperatives i societats agràries de transformació.
- **APPC:** 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 formes de treballar que assegurin una manipulació higiènica dels productes alimentaris i alimentosos.
- **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.
- **DEAC:** Sistema integrat de dades d'explotacions agràries de Catalunya
- **Distribuïdor automàtic:** aparell destinat a proporcionar automàticament begudes, aliments o altres productes, generalment en introduir-hi monedes.

- **Elaboració pròpia:** equival a ***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.
- **Flexibilitat** (equivalent a ***criteris de flexibilitat***): concepte inclòs en el Reglament (CE) 852/2004 per poder fer adaptables els requisits relatius a l'APPCC a les petites empreses alimentaries.
- **Intermediari:** concepte que inclou establiments minoristes, agrupacions de productors agraris quan comercialitzen productes que provenen de productors no associats, establiments de turisme rural, 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:** modificació d'un producte primari que no comporta l'alteració substancial de la seva naturalesa original.
- **Màquina expenedora:** equival a ***distribuïdor automàtic***.
- **Marginalitat:** criteri que estableix l'exclusió d'inscripció al RGSEAA, sempre que en la venda menys del 30% de la producció de l'establiment sigui subministrada a minoristes d'un altre municipi.
- **Matèria primera:** tots els materials actius o inactius que s'utilitzen en l'elaboració dels complements alimentosos.
- **Mercat de venda directa:** mercat de productes agroalimentaris 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'exibirà 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 ***pratiques 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 agroalimentaris:** productes de producció i/o elaboració pròpia; equival a ***productes primaris***.
- **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 s'alteri la seva 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 està considerada producte primari.
- **Productes manipulats en l'explotació:** són productes originàriament primaris en què la manipulació efectuada pot introduir

nous perills –patates pelades, verdures i hortalisses trossejades, 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
- **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 alimentós 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 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 municipal:** equival a un cens o llistat que recull les activitats econòmiques, en el nostre cas de caire alimentari, d'un municipi.
- **RGSEAA:** Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, és el registre sanitari oficial d'àmbit nacional.
- **RSIPAC:** Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, és el registre sanitari oficial d'àmbit català.
- **Verificació:** confirmació, mitjançant examen i estudi de proves objectives, del compliment de les mesures de control per als requisits especificats.

12.2. Activitats de producció primària procedents de la ramaderia o de la terra

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

- La producció o el cultiu de **productes vegetals** com ara grans, fruites, verdures i herbes, així com 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 la explotació i qualsevol activitat relacionada, així com 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 munyida 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 de 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 realitza un canvi substancial, sí és producció primària.

12.3. Registre en funció del sector alimentari

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?
4.1 Venda de fruites i verdures fresques	Veneu fruites i verdures fresques de la vostra explotació als consumidors.	Venda de proximitat de fruites i verdures a l'explotació > comunicació per a inscripció al (DAAM) No heu de normalitzar ni etiquetar la venda directa al consumidor en la mateixa explotació 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
4.2 Transformació i venda de fruites i verdures	Transformeu fruites i/o verdures a l'explotació (suc de fruita, melmelades, purés, conserves...) i les veneu als consumidors. A més, podeu tenir fins a un 30% de la facturació (volum de negoci) dels productes que produïu per vendes a altres operadors de la cadena alimentària (per exemple, altres botigues dins les granges, restaurants, supermercats, botigues de queviures, cuines centrals o col·lectives (escoles...) dins d'uns marges supramunicipals però que no excedeixin Catalunya*.	Transformació de fruites i verdures a l'explotació i venda de proximitat a la botiga de la mateixa explotació, en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic, d'aquestes fruites i verdures transformades > comunicació per a inscripció al registre municipal Si excediu territorialitat i/o marginalitat > comunicació per a inscripció al RSIPAC
Encara que el sector hortofructícola no té una GPCH específica, per saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes podeu anar a Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html		

* Mai venda a indústria alimentària sense RSIPAC/RGSEAA, però ja no seria venda de proximitat

2. SECTOR DELS OUS

ACTIVITAT	DESCRIPCIÓ DEL NEGOCI, DIFERENT AL DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA	COM HEU DE REGISTRAR LES VOSTRES ACTIVITATS DIFERENTS A LES DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA
3.1 Venda d'ous	Veneu els ous de la vostra explotació als consumidors.	Venda de proximitat dins l'explotació de producció: > comunicació per a inscripció al (DAAM) 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 No heu de segellar els ous amb el vostre codi de productor si teniu menys de 50 gallines 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

Per 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

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc33921.html>



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
5.1 Producció i venda de mel	Sou apicultor, elaboreu mel a partir dels vostres rucs i la veneu als consumidors. 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 del mateix apicultor.	Producció de mel i venda de proximitat dins l'explotació de producció: > comunicació per a inscripció al (DAAM) Venda de proximitat de la mel en el mercat local, a domicili o a l'intermediari únic > comunicació per a inscripció al registre municipal

Per saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes aneu a la GPCB per al sector apícola

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc33677.html>



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
4.1 Sacrifici/matança d'aus de corral i lagomorfs (conills) a l'explotació i venda	Veneu carn als consumidors, però <u>en la vostra explotació no podeu fer mai el sacrifici d'animals vius</u>, tret que no disposeu d'un escorxador autoritzat propi dins l'explotació (hi ha una excepció per al sacrifici en escorxadors en el cas d'explotacions d'ànecs que es dediquen exclusivament a elaborar foie gras). Sempre necessiteu fer el sacrifici en un escorxador autoritzat. 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.	Porteu els animals vius a un escorxador 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 venen determinades pel Reglament europeu 853/2004. Venda de proximitat a l'explotació, al mercat, a domicili o a l'intermediari únic > comunicació per a inscripció al registre municipal
4.2 Carnisseria i xarcuteria a l'explotació	Transformeu carn (bou/vedella, porc, xai...) i, probablement fabriqueu productes derivats (per exemple, carn picada, embotits, paté...). Veneu la carn i els productes derivats als consumidors. A més, podeu tenir fins a un 30% de la facturació (volum de negoci) dels productes que produïu per vendes a altres operadors de la cadena alimentària (per exemple, altres botigues dins les granges, restaurants, supermercats, botigues de queviures, cuines centrals o col·lectives (escoles...) dins d'uns marges supramunicipals però que no excedeixin Catalunya*.	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

Per saber més sobre la seguretat alimentària de les vostres explotacions i dels vostres productes aneu a la GPCH per al sector de bestiar porcí <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc32925.html> i també de manera genèrica a la **Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html>

5. SECTOR DELS FORMATGES*

ACTIVITAT	DESCRIPCIÓ DEL NEGOCI, DIFERENT AL DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA	COM HEU DE REGISTRAR LES VOSTRES ACTIVITATS DIFERENTS A LES DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA
5.1 Producció i venda de formatges a l'explotació	Transformeu la llet produïda a la vostra explotació i veneu els vostres formatges als consumidors. A més, podeu tenir fins a un 30% de la facturació (volum de negoci) dels productes que produïu per vendes a altres operadors de la cadena alimentària (per exemple, altres botigues dins les granges, restaurants, supermercats, botigues de queviures, cuines centrals o col·lectives (escoles...) dins d'uns marges supramunicipals però que no excedeixin Catalunya*.	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) > comunicació per a inscripció al registre municipal Si excediu territorialitat i/o marginalitat > comunicació per a inscripció al RSIPAC
5.2 Distribuïdors automàtics de llet	Veneu llet pasteuritzada produïda en la vostra explotació directament als consumidors a través d'una màquina expenedora de llet.	El distribuïdor automàtic de llet pot ser dins la vostra explotació (a l'entrada de la propietat) o dins el veïnatge (visible des de la finca) o fora (ex. a l'entrada d'un gran comerç, a la vorera del carrer d'un municipi...) > comunicació per a inscripció al registre municipal

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

- **la GPCH per a les explotacions lleteres d'oví i cabrum** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc33703.html>
- **la GPCH a les explotacions lleteres de bestiar boví** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc17279.html>
- **la GPCH per a petits establiments del sector lacti és a punt de sortir [en premsa]**

* Recordeu que en cap cas no podeu vendre llet crua a granel

12.4. Requisits d'etiquetatge

Taula 3. Etiquetatge per a la venda de proximitat

Productes		Mencions	
	SEE / EE / VE	SEFE / EFE / VFE	envasats
FRUTES I VERDURES	• no cal normalitzar • no cal etiquetar	• origen • identificació de l'envasador / expedidor SI HI HA NORMA DE COMERCIALIZACIÓ (pomes, cítrics, kiwi, enciams i escaroles, préssecs i nectarines, peres, maduixes, pebrot dolç, raïm de taula i tomàquet): • denominació de venda • varietat • identificació de l'envasador / expedidor • calibre i categoria • pes net (en el cas de PREENVASATS I ENVASATS)	PEL COMERÇ MINORISTA⁸: • denominació de venda • categoria i varietat, si hi ha norma de comercialització • origen • quantitat neta • identificació de l'empresa
Ous*	VE	VFE	
	• no cal classificar • no cal etiquetar • codi del productor en l'ou**	• cal classificar • cal etiquetar • codi del productor en l'ou*** • si es venen envasats l'estoig ha d'esmentar a més: - qualitat A (o FRESCOS) - pes (XL, L, M, S) - 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'embalatge - data de durada mínima (no superior a 28 dies després de la posta) - recomanació al consumidor per CONSERVAR EN NEVERA	
MEL#	VE		
	• denominació de venda • quantitat neta • data de durada mínima • condicions de conservació • empresa responsable • lot • lloc de procedència • altres informacions (si cal: ÚNICAMENT PER CUINAR)		

SEE: sense envasar en 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'espejament

EM: estat membre

Productes	Mencions	
	SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE	envasats
FORMATGES	- 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	SEGONS LA NGE: - 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 productes²⁸
	SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE	envasats
CARNS	SEGONS LA NGE: - denominació de venda - classe i tipus de canal de procedència - denominació comercial de la peça	SEGONS LA NGE: - denominació de venda - categoria, si en té - quantitat neta - data de caducitat - condicions de conservació/utilització - nom, raó social - forma d'ús (si ometre'l pogués induir a error)
	PER A CARNS SENSE NORMA ESPECÍFICA, A MÉS	
	AVIRAM - qualitats (classe A, A1 i A2, o B) - preu total i preu per unitat (carne fresca d'au de corral) - estat de comercialització (fresca, congelada o ultracongelada) - NAE (tret que espedejament i desossament es facin en el lloc de venda) - data de caducitat	Bovi - núm. de traçabilitat - EM naixement - EM engreix - EM sacrifici - EM espedejament - NAE - NASE - edat de sacrifici (fins a 8 mesos o de 8 a 12 mesos)

* Només VE (inclou mercat local i venda a domicili) i VFE

** 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

*** Compost per 11 dígit: 1 dígit de la forma de cria (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígit per a província, municipi i explotació³¹

[§] Reglament (CE) núm. 1234/2007

[§] sempre que l'envàs sigui transparent, permeti identificar el contingut i l'envasament es faci al dia per a venda immediata

[#] per ser dins la producció primària, la mel només pots ser envasada en les instal·lacions de l'apicultor

Podeu obtenir una informació més completa en el web del DAAM i baixar-vos el document original.³²

³⁰ Annex IV del RD 1344/1999

³¹ Podeu veure la informació detallada a <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/dn1312/ous%20triptic4.pdf>

³² http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL08_Venda_proximitat/Documents/Fitxers_estatics/norma_tecnica_etiquetatge_venda_proximitat.pdf

12.5. Requisits de temperatura

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

TIPUS DE PRODUCTES		TEMPERATURA REGLAMENTÀRIA (entre ...°C i ...°C)	
PRODUCTES ALIMENTOSOS D'ORIGEN ANIMAL REFRIGERATS (Reglament 853/2004)			
• Carn picada	0		2
• Visceres			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, extrets de carn, intestins, pols de carn... en què la temperatura T és especificat pel fabricant)	0		T
Si el fabricant menciona una temperatura més baixa en l'envàs, cal respectar-la			
ALTRES PRODUCTES ALIMENTOSOS REFRIGERATS (Reglament (CE) núm. 853/2004)			
• Llet pasteuritzada, nata fresca o pasteuritzada, de sèrum de mantega fresc o pasteuritzat tret dels que han estat tractats amb UHT	0		6
• Iogurts i llets fermentades, tret dels tractats tèrmicament i omplerts asèpticament			
• Formatge fresc			
• Ovoproductes líquids amb contingut de sucre inferior al 50% o amb contingut de sal inferior al 15%			4
• Ous cuits pelats, conservats en un líquid de govern			
• Productes alimentosos 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 que disposa el Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria			4*
Excepció: la brioxeria que conté crema pastissera cuita es pot emmagatzemar a temperatura ambient durant un període de màxim 12 hores			

* 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

12.6. 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

12.7. Documents de consulta

PREGUNTES FREQUENTS SOBRE LA VENDA DE PROXIMITAT

www.gencat.cat/dar i aneu a Inici > Àmbits d'actuació > Alimentació. Indústria agroalimentària > Venda de proximitat > Preguntes freqüents

PREGUNTES FREQUENTS SOBRE EL CRITERI DE FLEXIBILITAT

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_es.pdf

MÉS INFORMACIÓ SOBRE FLEXIBILITAT

Directrius sobre la flexibilitat en el paquet d'higiene <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/doc33430.html>

GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE RECONEGUDES OFICIALMENT A CATALUNYA, PER SECTORS

<http://www.gencat.cat/salut/acsa> i aneu a Inici > Temes > Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH > Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH)

- GPCH per al sector flequer
- GPCH en pastisseria [en premsa]
- GPCH per a l'elaboració d'oli d'oliva verge
- Guia de bones pràctiques agrícoles per a la producció d'olives
- GPCH per al sector vitivinícola
- Guia de bones pràctiques agrícoles per a les explotacions vitícoles
- GPCH per al sector dels bolets i les tòfones
- GPCH per al sector apícola
- GPCH per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires
- GPCH per al sector flequer
- Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària
- GPCH per a les explotacions lleteres de bestiar boví

- GPCH per a les explotacions lleteres d'oví i cabrum
- GPCH per a les explotacions de bestiar porcí
- GPCH per a les explotacions cunícoles
- GPCH per a les explotacions avícoles: producció de carn, reproductores i ponedores en gàbies, a l'aire lliure i a terra
- GPCH per al sector equí de carn
- GPCH específica per a la cuina al buit

ALTRES GUIES DE VENDA DE PROXIMITAT

- Guia belga: *Transformation et vente à la ferme*
http://www.afsca.be/home-fr/_documents/2012-07-26_Produits_de_la_ferme_Fr.pdf i
<http://www.favv.be/comitescientifique/workshops/#circuitscourts>
- Guia francesa: *Circuits courts une relation de proximité*
http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf
i <http://agriculture.gouv.fr/circuits-courts>

MÉS INFORMACIÓ SOBRE APPCC I PREREQUISITS

- <http://www.gencat.cat/salut/acsa> i aneu a Inici > Temes > Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH > APPCC i Prerequisits
- *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* (específicament per a establiments minoristes)
http://www.diba.es/c/document_library/get_file?uuid=c0c84dfd-1fcd-4579-8927-9c05d9e431e7&groupId=713456

MÉS INFORMACIÓ SOBRE TRAÇABILITAT

<http://www.gencat.cat/salut/acsa> i aneu a Inici > Temes > Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH > Traçabilitat

NOTA TÈCNICA 13001AL, DIRECCIÓ DE PROTECCIÓ DE LA SALUT, ASPCAT; podeu trobar-la al web del Departament de Salut (<http://www20.gencat.cat/portal/site/salut>) seguint la ruta Inici > Àmbits d'actuació > Per perfils > Empreses i establiments > Empreses i professionals de l'àmbit alimentari > Documents tècnics de salut alimentària > Notes tècniques

12.8 Índex de taules

Taula 1. Venda de proximitat de la PRODUCCIÓ PRÒPIA.....	21
Taula 2. Venda de proximitat de l'ELABORACIÓ PRÒPIA.....	22
Taula 3. Etiquetatge per a la venda de proximitat	61
Taula 4. Conservació en refrigeració (en cambra freda o en nevera)	63
Taula 5. Conservació en congelació.....	64
Taula 6. Pla N+D.....	64

Amb el reconeixement de:

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



**Generalitat
de Catalunya**



**Agència
de Salut Pública**



**Associació
Catalana
de Municipis**



**FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA**

