

GUÍA

**PARA LA VENTA DE PROXIMIDAD DE LOS PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS Y AGRARIOS**





GUIA

**PARA LA VENTA DE PROXIMIDAD DE LOS PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS Y AGRARIOS**



**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: Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Tercera edición: diciembre del 2020

Asesoramiento lingüístico: DAGP

Diseño gráfico y maquetación: La Page Original

Fotografía:

En la primera y segunda edición:

Redacción

Lídia Vázquez

Colaboradores/participantes:

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
Departamento de Salud - Agencia de Salud Pública de Cataluña
Agencia Catalana del Consumo,
Agencia de Salud Pública de Barcelona,
Asociación Catalana de Municipios y Comarcas
Federación de Municipios de Cataluña
Unió de Pagesos
JARC
TuralCat
FCAC

En la tercera edición:

Redacción

Lídia Vázquez

Colaboradores/participantes:

Dèlia Colomer, Ester Pisa, Sergi Tort, Carles Antoni Chico, Marina Julià y Anna Goutan (Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, y Alimentación)
Raquel Arpa, Àngels Soriano y Laura Cabedo (Departamento de Salud - Agencia de Salud Pública de Cataluña)
Carolina Molist (Asociación Catalana de Municipios y Comarcas)
Mercè Almirall (Federación de Municipios de Cataluña)
Instituto Catalán del Corcho
Consorcio Forestal de Cataluña
Mercado de la Flor y Planta Ornamental de Cataluña
Asociación de Viveristas de Barcelona



Formulario para acogerse a esta *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y agrarios*

La empresa, ubicada en
....., con
NIF....., que trabaja en el sector de las producciones
agroalimentarias o agrarias, representada por el señor / la señora
....., con DNI
....., se acoge voluntariamente a cumplir
los requisitos fijados en esta guía en relación con la venta de proximidad de
los productos de su explotación y su acreditación, vehiculada por el uso del
logotipo.

(firma)



Presentación

La Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y agrarios responde a la creciente demanda de los productores agrarios que se dedican a la venta de proximidad de disponer de una herramienta de aplicación de la normativa higiénico sanitaria.

Se trata de un documento elaborado por iniciativa de la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT) y el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARP), a fin de aportar una idea clara sobre cómo llevar a cabo correctamente la venta de proximidad para que los productores agroalimentarios catalanes puedan aprovechar plenamente esta oportunidad y complementar y mejorar su renta de explotación.

La redacción de esta guía ha estado a cargo de un grupo de trabajo formado por representantes de las principales administraciones que tienen competencias sobre la venta directa de productos agroalimentarios y agrarios: el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación; la Agencia de Salud Pública de Cataluña; la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria y la Agencia Catalana del Consumo, y por expertos y representantes de distintas asociaciones e instituciones que trabajan en temas vinculados a esta actividad, entre las que cabe destacar la Agencia de Salud Pública de Barcelona; la Asociación Catalana de Municipios y Comarcas; la Federación de Municipios de Cataluña; Unió de Pagesos; Jóvenes Agricultores y Ganaderos de Cataluña; RuralCat y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña.



El interés por el sistema de venta de proximidad (tanto venta directa como en circuito corto) radica en el hecho de que en los últimos tiempos se está posicionando como herramienta útil para mejorar la viabilidad económica del campo catalán en toda su extensión y complejidad, y, por lo tanto, para incrementar el desarrollo socioeconómico de las zonas rurales. Por este motivo, Cataluña quiere potenciar este tipo de venta con el apoyo de las administraciones. La creación de la **acreditación de la venta de proximidad** y la edición de esta guía son iniciativas que responden a esta voluntad.

A través de la venta de proximidad, se puede conseguir un incremento del valor añadido y del margen de beneficios del producto vendido por los productores, así como un conocimiento y reconocimiento del territorio, de los productos y del trabajo llevado a cabo por agricultores y ganaderos catalanes por parte de los consumidores; además, el consumo de productos de proximidad tiene un efecto positivo sobre la salud, ya que potencia la ingesta de productos frescos, con mayor valor nutricional y organoléptico, y, por lo tanto, con mayor calidad, y, en relación con el medio ambiente, con la consiguiente disminución de costes energéticos de transporte.

Así pues, las administraciones participantes en la elaboración de esta guía queremos invitar a los productores para que lleven a cabo *venta de proximidad* y para que se acojan a este documento y lo pongan en práctica en su actividad profesional.

La consejera de Salud
Alba Vergés i Bosch

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
Teresa Jordà i Roura

Índice



PRIMER BLOQUE TEMÁTICO

Requisitos comunes relacionados con la acreditación de productos agroalimentarios y agrarios

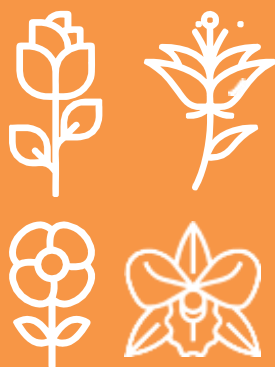
1. Alcance de la guía	13
2. Acreditación	16
3. Responsabilidad	17



SEGUNDO BLOQUE TEMÁTICO

Requisitos específicos para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y flexibilidad

A. Producción primaria	19
B. Productos agroalimentarios transformados y elaborados	20
1. Clasificación de las actividades agroalimentarias y el registro sanitario correspondiente	20
2. La flexibilidad en la aplicación del autocontrol	26
3. Los prerrequisitos y las buenas prácticas	30
4. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)	36
5. El etiquetado y la vida útil de los productos	38
6. La notificación obligatoria	40



TERCER BLOQUE TEMÁTICO

Requisitos específicos para la venta de proximidad de los productos agrarios

43



ANEXO

47

• Puntos de contacto de las autoridades competentes	47
• Glosario	48
• Actividades de producción primaria procedentes de la ganadería o de la tierra	52
• Tipo de registro sanitario según el sector alimentario	53
• Requisitos de etiquetado según el sector alimentario	58
• Requisitos de temperatura de los productos alimentarios	61
• Documentos de consulta	63
• Índice de tablas	63



INTRODUCCIÓN

La tercera edición de la *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios* se actualiza y amplía a raíz de la modificación del Decreto 24/2013 mediante la publicación del Decreto 254/2019, de 3 de diciembre, que ampara la acreditación voluntaria de la venta de proximidad. Esta ampliación viene dada por la adición del concepto de agrario en el ámbito de la venta de proximidad y por la modificación del concepto de persona intermediaria; por lo tanto, se encuentra ante la ***Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y agrarios***. Como consecuencia de ello, hemos estructurado la guía en **tres bloques temáticos**:

- Requisitos comunes relacionados con la acreditación de productos agroalimentarios y agrarios.
- Requisitos específicos para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios.
- Requisitos específicos para la venta de proximidad de los productos agrarios.

PRIMER BLOQUE TEMÁTICO

Incluye las novedades del Decreto, junto con los conceptos de base para poder conocer a fondo el mecanismo de la acreditación voluntaria, el uso del logotipo y las ventajas derivadas de poder acreditar una venta de proximidad. Podrá elegir entre efectuar venta directa o venta en circuito corto (donde solo puede haber un intermediario).



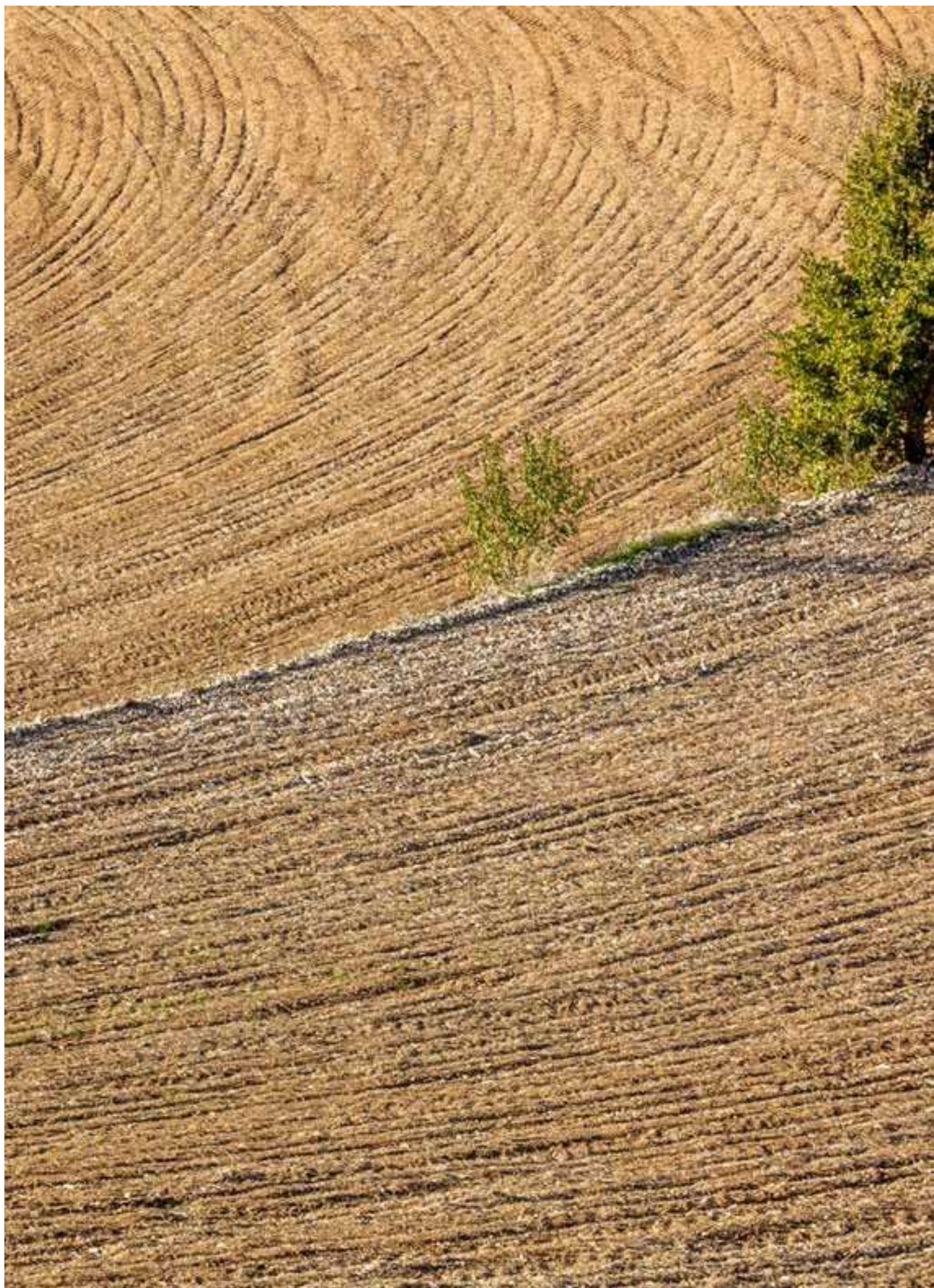
SEGUNDO BLOQUE TEMÁTICO

Recoge los requisitos específicos que se deben cumplir paralelamente a hacer una venta de proximidad de productos agroalimentarios. ¿Desea vender productos vegetales o productos de origen animal propios? ¿Enteros, transformados o elaborados? ¿Tiene tienda o restaurante? ¿Acude al mercado municipal? En todos estos casos, además de conocer el primer bloque, debe disponer de una rápida y sólida ayuda para aplicar correctamente los **requisitos higiénico-sanitarios de los productos primarios de las elaboraciones agroalimentarias**, ya que debe **garantizar la venta de productos inocuos** al consumidor final.

Este segundo bloque continuará siendo el más extenso, ya que recoge, también en esta edición, las distintas acciones que se deben llevar a cabo en relación con el producto agroalimentario una vez obtenido de la explotación y hasta llegar al consumidor final. Por lo tanto, en este bloque se resumen los requisitos principales establecidos en la normativa alimentaria: de higiene, de etiquetado, de registro, de venta, etc.

TERCER BLOQUE TEMÁTICO

Esta es la gran novedad de la tercera edición. El sector agrario no agroalimentario ha sentido la necesidad de poder acreditar la venta de sus productos locales, que aportan confianza a un consumidor o consumidora final cada vez más conocedor de las ventajas que supone el uso de productos naturales, el aprovechamiento de los bosques (previniendo incendios) y el no despilfarro de recursos energéticos escasos.



PRIMER BLOQUE TEMÁTICO



Requisitos comunes relacionados con la acreditación de productos agroalimentarios y agrarios

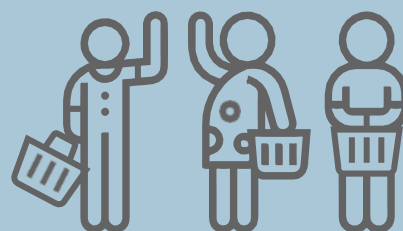
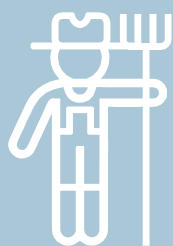
ALCANCE DE LA GUÍA

La *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y agrarios* se refiere a los requisitos de buenas prácticas que se deben seguir para llevar a cabo la venta de estos productos con garantías para el consumidor final y bajo el amparo del logotipo identificador descrito en el Decreto 24/2013; en el caso de los productos agroalimentarios, se añaden requisitos de higiene y autocontrol porque la garantía que se debe ofrecer es de salud. No es el objetivo del presente documento describir las actividades relacionadas con la producción primaria propiamente dicha, como la cría y el engorde del ganado o el cultivo de los productos hortofrutícolas; sin embargo, le recordamos que se deben seguir los requisitos de aplicación en las prácticas de producción agrícola y producción ganadera establecidos por la normativa, a fin de ofrecer alimentos seguros a los consumidores.

En esta guía, entenderemos **venta de proximidad** como la venta de productos agroalimentarios y agrarios procedentes de la tierra o de la ganadería, o bien resultantes de un proceso de elaboración o de transformación que se lleva a cabo en favor de los consumidores finales, directamente o mediante la intervención de un establecimiento intermediario, por parte de los productores o de las agrupaciones de productores agrarios.

Hay dos tipos de venta de proximidad: la **venta directa** (sin que intervenga ningún intermediario) y la **venta en circuito corto** (puede haber como máximo un intermediario); deben seguirse los siguientes esquemas:

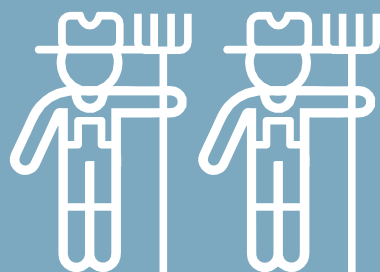
Venta directa:



Productor (agrupación de productores)

Consumidores

Venta en circuito corto:



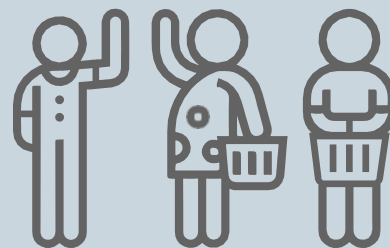
**Productor
(agrupación de
productores)**



Minorista



Restaurante



Consumidores

No puede haber venta de proximidad cuando el intermediario es una industria alimentaria.

De acuerdo con lo que se ha descrito, para acreditar la venta de proximidad se deben cumplir las siguientes condiciones:

1. La venta de proximidad, la lleva a cabo el productor o la agrupación de productores agroalimentarios o agrarios o una persona jurídica que esté participada en más del 50 % por el propio productor o productora en favor del consumidor final, con la intervención de un establecimiento intermediario o sin ella.
2. El número de intermediarios posibles se limita a un único establecimiento, que debe ser un establecimiento minorista o de restauración que vende directamente al consumidor final.
3. Los productos agroalimentarios y agrarios comercializados deben ser de producción o elaboración propia.
4. Los productos agroalimentarios de **elaboración propia** se deben elaborar o transformar en instalaciones específicas de la misma titularidad o de una persona jurídica que esté participada en más del 50 % por el propio productor o productora¹ o de la agrupación de productores, ya se encuentren dentro o fuera de la explotación.

¹ La actualización del Decreto amplía la «misma titularidad» a la persona jurídica que esté participada en más del 50 % por el propio productor o productora; a los productos agrarios también se les aplica la ampliación de la titularidad.



Sin embargo, algunos productos de elaboración propia necesitan ser transformados obligatoriamente en establecimientos de diferente titularidad a la del productor o la agrupación de productores para llegar a serlo; estos establecimientos transformadores actuarían de servicios técnicos, no de intermediarios, y, por lo tanto, la venta de proximidad directa sigue siendo posible en estos casos.

Ejemplos de servicios técnicos aceptados en venta de proximidad (lista no restringida a los ejemplos):

- Salas de despiece para obtener carne fresca.
 - Para transformar frutas en mermeladas, para cocer legumbres o para elaborar caldos vegetales, purés vegetales, horchata, etc.
 - Molinos para moler cereales y leguminosas y obtener harinas.
 - Almazaras para la primera prensada de la aceituna y elaboración de aceite de oliva virgen extra.
 - Descascaradoras y tostadoras para los frutos secos.
 - Licuadoras para obtener zumos de las frutas (incluido el mosto).
 - Tratamiento térmico y estandarización de la leche.
5. En el caso de la carne amparada bajo el distintivo de venta de proximidad, en general, es necesario que los animales hayan nacido y hayan sido engordados en explotaciones ubicadas en Cataluña. Los animales que no hayan nacido en estas explotaciones deben haber sido engordados en explotaciones catalanas como mínimo cuatro meses para vacuno, cuarenta días en el caso de aves y cuatro meses en el caso de la especie porcina. En todos los casos, los animales deben ser sacrificados en mataderos ubicados como máximo a tres horas de transporte desde la explotación de donde procedan.
- Los animales que no hayan nacido en estas explotaciones deben haber sido engordados en explotaciones catalanas como mínimo cuatro meses para vacuno, cuarenta días en el caso de aves y cuatro meses en el caso de la especie porcina. En todos los casos, los animales deben ser sacrificados en mataderos ubicados como máximo a tres horas de transporte desde la explotación de donde procedan.

Se excluyen del alcance de esta guía: la venta de los productos recolectados en el medio natural (setas, caracoles, bayas, arándanos, etc.), los productos para el autoconsumo y la carne que no haya sido sacrificada en mataderos autorizados situados a un máximo de tres horas de la granja de salida; también, la venta de los productos obtenidos de la caza.

ACREDITACIÓN

Procedimiento

Para poder disponer de la **acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios y agrarios**,² debe adherirse mediante la **DUN** (declaración única agraria);³ esta adhesión tiene validez hasta la presentación de la siguiente DUN, por lo que **se debe renovar todos los años**. Una vez efectuada la comunicación, tiene derecho a utilizar el logotipo y descargar sus diferentes versiones desde la web del DARP, <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venda-proximitat/>, en quince días, recibirá por correo electrónico el documento que acredita su adhesión al sistema de venta de proximidad.

La información contenida en la acreditación, procedente de la DUN, es la siguiente:

- nombre, NIF y dirección del titular, y si este participa en alguna sociedad que vende/elabora sus productos;
- relación de productos agroalimentarios de producción/producción-elaboración propias (para venta directa y en circuito corto); lo mismo en el caso de productos agrarios;
- fecha de la acreditación;
- número de la acreditación;
- modalidad de venta.

En relación con esta acreditación, debe tener en cuenta lo siguiente:

- Hay que renovarla anualmente, y también puede comunicar su baja en el sistema de acreditación a través de la DUN.
- **Se acredita el sistema de venta, no los productos.**
- Este logotipo debe constar bien visible en la explotación, el puesto, la documentación, la página web, etc. Debe tener a disposición/visible el documento acreditativo del sistema de venta de proximidad.
- Si comercializa otros productos junto con los que son objeto de venta de proximidad, además de estar bien identificados, es necesario separarlos claramente del resto. El logotipo identificador no puede estar en escaparates u otros soportes genéricos que puedan inducir a error al público.
- Es voluntaria.
- **Puede llevar a cabo venta de proximidad sin estar inscritos en la DUN** y también puede acogerse a esta guía, **pero no podrá acreditarla con el distintivo oficial**; si no desea acogerse a la guía, debe seguir toda la legislación vigente.

² Decreto 24/2013, de 8 de enero, sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios. Modificado por el Decreto 254/2019, de 3 de diciembre.

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





Distintivos

Puede encontrar toda la información relativa a la identificación visual y los logotipos en diferentes versiones (archivos GIF y JPG) en el enlace

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venda-proximitat/dar-identitat-visual/> El

Manual básico de identificación visual corporativa (que se puede descargar en PDF) contiene todo lo necesario para que se pueda visualizar adecuadamente su venta de proximidad acreditada.

RESPONSABILIDAD

Como productor agroalimentario o agrario, es responsable de la seguridad de los alimentos/productos agrarios que produce, elabora, transforma, envasa, transporta y vende. Por ello, respetando las normas relativas a la seguridad alimentaria, contribuye a una cadena alimentaria más segura y se gana la confianza del consumidor.

Puede gestionar el autocontrol de sus explotaciones agroalimentarias con las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de su sector específico (véase el apartado 12) y con esta *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y agrarios*.

En caso de que venda productos en la **modalidad de circuito corto** (como máximo, un intermediario), recuerde que debe **disponer de un registro de los establecimientos a los que suministre** y debe mantenerlo **actualizado** para conservar la trazabilidad y para que la autoridad competente pueda llevar a cabo su control.





SEGUNDO BLOQUE TEMÁTICO

Requisitos específicos para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios y flexibilidad en el autocontrol

A. PRODUCCIÓN PRIMARIA

Respecto a la producción primaria agrícola en el Estado español, de acuerdo con el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, todas las explotaciones que suministran productos primarios agrícolas a los consumidores finales o los establecimientos locales de venta al por menor para los consumidores finales deben estar registradas y cumplir los reglamentos europeos en el ámbito de la higiene.

El DARP dispone de toda la información relativa a la **higiene de la producción primaria agrícola** necesaria para garantizar que este suministro directo se lleve a cabo con todas las garantías higiénicas. Encontrará la información completa en la web del DARP⁴.

Se efectúa a continuación una breve síntesis de lo que encontrará para garantizar que vende producción primaria agrícola con garantías de seguridad alimentaria:

- La **Guía de buenas prácticas de higiene en la producción primaria agrícola**⁵ del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Una lista de comprobación o **checklist**⁶ de control de las **prácticas correctas de higiene**, que incluyen:
 - fuentes de contaminación de la finca (aspectos generales);
 - agua de uso agrícola: procedencia, características físicas del cultivo en relación con la distancia al suelo, tipo de riego (o sistema de riego);
 - uso de los productos fitosanitarios: gestión integrada de plagas, productos fitosanitarios empleados;
 - uso de fertilizantes y complementos orgánicos;

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

⁵ <https://bit.ly/37Jgsir>.

⁶ <https://bit.ly/2WFVRVM>.

- uso de fertilizantes inorgánicos: zona vulnerable a nitratos, demanda de nitrógeno, especial atención a hortalizas de hoja como lechuga, espinacas, acelgas y rúcula; condiciones higiénico-sanitarias del personal de las explotaciones agrícolas: higiene del personal, condiciones sanitarias de las explotaciones;
 - cosecha, carga, transporte y almacenamiento de los productos cosechados;
 - envasado en la explotación agrícola: limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases, cuando sea necesario; envasado en el campo, almacenamiento de los productos envasados;
 - cuaderno de explotación: documentación y registros;
 - anexo para prevenir micotoxinas.
- La **Guía para combatir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas en la producción primaria mediante una buena higiene**, procedente de la Unión Europea y otros organismos.

Mediante esta información se puede garantizar que las personas responsables de explotaciones agrarias y ganaderas son conocedoras ampliamente de los peligros de sus explotaciones y de cómo gestionar los riesgos derivados para poder aplicar los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004, para poder efectuar una venta de proximidad de los productos primarios con suficientes garantías higiénicas de seguridad alimentaria hacia el consumidor final o el intermediario único que utilicen.

B. PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS TRANSFORMADOS Y ELABORADOS

El documento que tiene en sus manos está vivo, lo que significa que se puede ir ampliando su contenido a medida que los interlocutores lo necesiten; de momento, se han plasmado en el anexo el tipo de registros y los requisitos higiénicos de los siguientes sectores agroalimentarios:

- frutas y verduras;
- huevos
- miel
- carne y charcutería;
- quesos;
- flores comestibles.

Este segundo bloque temático se subdivide en seis apartados para clasificar mejor las informaciones relevantes vinculadas a la higiene de la producción primaria y de la elaboración de productos primarios:

1. La clasificación de las actividades agroalimentarias y el registro sanitario correspondiente.
2. La flexibilidad en la aplicación del autocontrol
3. Los prerrequisitos y las buenas prácticas de manipulación.
4. El análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
5. El etiquetado y la vida útil de los productos
6. Comunicación obligatoria.

Clasificación de las actividades agroalimentarias y su registro correspondiente

Partiendo de la base de que la obtención de los productos primarios está sujeta a los requisitos que define la autoridad competente en materia de agricultura y ganadería, los requisitos del registro de la actividad de venta de proximidad varían según los productos y el lugar donde se efectúe esta venta al consumidor.

Le presentamos, pues, dos tablas en las que se resumen el tipo de registro que necesitará según el lugar donde vende y si efectúa venta directa o circuito corto, tanto para la producción propia como para la elaboración propia.

Conceptos previos para interpretar mejor algunos datos de las tablas:

- Las explotaciones ganaderas o agrícolas que **quieran acreditarse** en venta de proximidad deben llevar a cabo la **DUN⁷**.
- El **destino final** de la venta de la producción primaria / elaboración de productos primarios propios siempre es el **consumidor final** o un intermediario (circuito corto); **nunca una industria**.

Productor o productora primario				
Venta directa			Venta en circuito corto	
Tipos de registro	Lugar de venta		Fuera de la explotación: en punto de venta propio	
	Dentro de la explotación o la cooperativa		Punto de venta permanente / Punto de venta no permanente	
	Incluye		Incluye	
	- Entrega a domicilio - Venta a distancia - Venta en máquinas automáticas		- Ferias - Mercados no sedentarios - Exposiciones - Puesto de mercado municipal - Venta en máquinas automáticas	
	DAGP		Añada	
	REGEPA	REGA	Registro municipal del punto de venta propio en el ayuntamiento correspondiente	
	Producción agrícola	Explotación ganadera		
	Registro en el directorio de venta directa de leche cruda de vaca			
RIAAC				
Para la refrigeración y envasado de leche cruda de vaca				
Consumidor o consumidora final				

TABLA 1. Venta de proximidad de los PRODUCTOS PRIMARIOS PROPIOS (sin transformar)

- La **extracción de miel** y el envasado dentro de la propia explotación productora se consideran **producción primaria**.

Elaborador o elaboradora de productos primarios propios			
Venta directa		Venta en circuito corto	
Lugar de venta	Dentro de la explotación o la cooperativa	Fuera de la explotación: en punto de venta propio	
	Incluye	Punto de venta no permanente / Punto de venta permanente	Observador propio sin puntos de venta Anexo
	- Entrega a domicilio - Venta a distancia - Venta en máquinas automáticas	Incluye	
		- Ferias - Mercados no sedentarios - Exposiciones - Puesto de mercado municipal - Venta en máquinas automáticas	
Tipos de registro	Añada RSIPAC/RGSEAA		
	Registro municipal de la actividad elaboradora y el punto de venta propio en el ayuntamiento correspondiente		
	Añada RIAAC Para las carnicerías/charcuterías		
	RIAAC Si supera los criterios de marginalidad o territorialidad		
Consumidor o consumidora final			
		El intermediario único solo puede vender a consumidor final	
		Incluye	
		- Establecimientos minoristas (agrotiendas y supermercados) - Establecimientos de turismo rural - Establecimientos de restauración - Cocinas de colectividades (escuelas) en el registro municipal correspondiente - RIAAC de elaborador para la venta minorista - Registro municipal de la actividad elaboradora en el ayuntamiento correspondiente (si dispone de RSIPAC, no es necesario)	
		RSIPAC/RGSEAA Para las carnicerías/charcuterías	

TABLA 2. Venta de proximidad de los PRODUCTOS DE ELABORACIÓN PROPIA

- Las operaciones de elaboración (manipulación o transformación) de los productos primarios propios: **preparar zumos de fruta, elaborar quesos, yogures, mermeladas, productos cárnicos, aceites, conservas...** no se incluyen entre las actividades descritas como producción primaria propia, y, por lo tanto, los productos resultantes (manipulados o transformados) se consideran **producción elaborada**.



Cada registro tiene su tipo de trámite de solicitud (comunicación previa o autorización). En el glosario encontrará el enlace con la página web de cada uno de ellos, donde se describen. En el caso concreto del registro según el régimen de comunicación, se llevará a cabo mediante la **declaración responsable**.

Respecto al registro sanitario, recuerde que:

- Los operadores dedicados a la producción primaria y sus operaciones conexas⁸ quedan excluidos de inscripción en el RGSEAA/RSIPAC, incluido el transporte de productos primarios.
- El transporte minorista de alimentos, siempre que se lleve a cabo con medios de transporte propios, también queda excluido de inscripción en el RGSEAA/RSIPAC.
- De forma general, todos los establecimientos minoristas de alimentación que venden *in situ* al consumidor final, permanentes o no, fijos o móviles, deben estar inscritos en el registro sanitario municipal, salvo que suministren a otros minoristas y superen los criterios de marginalidad y territorialidad (puede consultar el documento de criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Cataluña⁹).
- Los minoristas que elaboren derivados cárnicos, además, deben hacer constar el número de registro municipal en la parte central de la marca sanitaria con la que deben identificar sus productos.

Para desarrollar las actividades alimentarias sujeta al régimen de comunicación, solo hay que comunicar a la autoridad competente el inicio de la actividad y, sin esperar respuesta, puede poner en marcha la actividad; posteriormente, la autoridad competente acudirá a comprobar el cumplimiento del contenido de la declaración responsable. Véase el siguiente esquema:



Fuente: ASPCAT



Debe recordarse que el hecho de constar inscritos en un registro sanitario (censo) municipal o en uno autonómico (y estatal) no establece diferencias en relación con los criterios de control oficial de las autoridades competentes (estos criterios son siempre proporcionales al riesgo) ni con la responsabilidad de los operadores económicos respecto al cumplimiento de la legislación alimentaria.

Cuando las explotaciones agrícolas y ganaderas lleven a cabo elaboraciones con su producción primaria (lo que incluye la manipulación y transformación) y las vendan **en exclusiva** al consumidor final, no deben estar inscritas en el RSIPAC/RGSEAA para estas elaboraciones. Si venden a minoristas, pero no superan la territorialidad (Cataluña) ni la marginalidad (facturan hasta el 30 % para la venta de estas elaboraciones a minoristas de otros municipios), tampoco deben estar inscritas en el RSIPAC/RGSEAA. En estos casos, solo será necesario efectuar la comunicación en el registro sanitario correspondiente.



Cuatro ejemplos aplicados:

En los cuatro casos, **debe efectuar la DUN¹⁰ para poder ACREDITAR la venta de proximidad.**

1. Es una pequeña **explotación agraria de El Maresme** (ubicada en Mataró); sus productos son **productos de huerta, verdura de temporada (entera y troceada) y cremas de verdura**. Vende su producción primaria y su elaboración propia en la comarca, en mercados no sedentarios; dispone de tienda dentro de la explotación (reparte a domicilio y vende a distancia) y de un puesto propio en el mercado municipal de Mataró. **Efectúa venta directa.**
 - No necesita RIAAC, ya que solo lleva a cabo venta directa al consumidor final.
 - Debe estar inscrito en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (REGEPA).
 - Debe estar inscrito en el registro municipal de Mataró, tanto para la actividad de venta no sedentaria (no es necesario que esté inscrito en los registros del resto de municipios donde vende de forma ambulante)¹¹ como para la venta minorista del puesto y la actividad elaboradora.
 - Si no supera los criterios de marginalidad (venta inferior al 30 % de la producción total a minoristas de otros municipios) y territorialidad (no supera el ámbito de Cataluña), no debe registrarse en ningún otro lugar (si supera este porcentaje, debe llevar a cabo la inscripción en el RSIPAC).
2. Es una **pequeña explotación ganadera de patos de El Berguedà** (en Berga); sus productos son patos enteros y despiezados, y mollejas, muslos y alas confitadas (**no elabora paté**). Dispone de tienda dentro de la explotación. Vende su producción primaria y su elaboración propia en la comarca, en mercados no sedentarios, así como en tiendas propias de la comarca, de toda Cataluña y de España. También exporta. **Efectúa venta de proximidad y convencional.**
 - Debe estar inscrito en el RIAAC para la venta minorista.
 - Debe estar registrado en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (REGA).
 - Debe sacrificar los animales en mataderos autorizados (la normativa prevé una excepción para los casos de explotaciones de patos dedicadas a la elaboración de paté).
 - Como supera los criterios de territorialidad y de marginalidad, debe estar inscrito en el RSIPAC/RGSEAA, pero no es necesario que también esté inscrito en el registro municipal de Berga.

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

¹¹ Proporcionamos la definición de **ambulante** del Termcat (Centro de Terminología de Cataluña) incluida en las entradas de comercio ambulante (comercio que se realiza en establecimientos comerciales móviles) y venta ambulante (venta efectuada por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente, de forma habitual, ocasional, periódica o continua en perímetros o lugares debidamente autorizados).



3. Es una **pequeña explotación láctea de ganado caprino de L'Alt Urgell** (ubicada en El Pont de Bar); sus productos son **quesos de pastor (tupí y madurado de cabra)**. Vende su elaboración propia dentro de la misma explotación y en pequeños comercios no propios de la comarca. **Efectúa venta directa y en circuito corto.**

- Debe estar inscrito en el RIAAC para la venta en circuito corto.
- Debe estar registrado en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (REGA).
- Debe estar inscrito en el registro municipal de El Pont de Bar para la venta en establecimientos minoristas no propios del mismo municipio.
- Si no supera los criterios de marginalidad (venta inferior al 30 % de la producción total a minoristas de otros municipios) y territorialidad (no supera el ámbito de Cataluña), no debe registrarse en ningún otro lugar (si supera este porcentaje, debe llevar a cabo la inscripción en el RSIPAC).



4. Vivero de planta ornamental

Es una pequeña explotación agraria de El Baix Llobregat (situada en Gavà, en el Parque Agrario); sus PRODUCTOS son: plantas y árboles para jardinería y paisajismo. Vende su producción primaria en centros de jardinería y dispone de tienda propia en el mismo vivero. Efectúa venta directa y en circuito corto.

- No se requiere RIAAC, ya que no se trata de un sector de actividad agraria para el que sea necesario este requisito.
- Sí se requiere que se haya inscrito en el Registro Oficial de Empresas Proveedoras de Material Vegetal (ROEPMV) y disponer de pasaporte fitosanitario; también necesita efectuar declaraciones anuales de cultivo, llevar un cuaderno de explotación y un registro de autocontroles para vigilar y controlar las plagas, así como disponer de un plan de gestión de fertilizantes nitrogenados.
- Debe estar inscrito en el registro municipal de Gavà por el hecho de vender como minorista en su tienda.
- Si no supera los criterios de marginalidad (venta inferior al 30 % de la producción total a minoristas de otros municipios) y territorialidad (no supera el ámbito de Cataluña), no será necesario que lleve a cabo la inscripción en el RSIPAC; será suficiente con el registro sanitario municipal.

Recomendaciones

- Utilice la Oficina Virtual de Trámites para iniciar los trámites y presentarlos a través de la red de Oficinas de Gestión Empresarial (OGE); infórmese en línea en el siguiente enlace: <http://canalempresa.gencat.cat/es/inici/index.html>.
- Para nuevas empresas y establecimientos, compruebe si la actividad desarrollada requiere autorización antes de iniciar la actividad.
- Para empresas y establecimientos activos, revise los documentos acreditativos de la inscripción registral para comunicar los cambios según las actividades que se desarrollen en la actualidad.

La flexibilidad en la aplicación de LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

Los productos agroalimentarios dispuestos para la venta de proximidad pueden ser productos primarios, productos transformados o productos elaborados; en cualquier caso, se deben cumplir los requisitos de higiene que establece el Reglamento (CE) 852/2004 para todos los productos alimentarios y los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004, además, para los productos alimentarios de origen animal.

De acuerdo con algunas variables, sin embargo, se prevé la aplicación del **criterio de flexibilidad en la aplicación del autocontrol (prerrequisitos y APPCC) para gestionar el riesgo alimentario**.

1. Una de estas variables es el concepto de **pequeño establecimiento**. El *Documento marco sobre la flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene en los establecimientos alimentarios de Cataluña*¹², de julio del 2014, es la base de la siguiente información:

Pequeña empresa alimentaria: cualquier empresa alimentaria que, por sus dimensiones, recursos humanos limitados, la naturaleza del alimento manipulado y la naturaleza de su actividad empresarial tiene dificultades a la hora de aplicar el concepto del APPCC íntegramente. En Cataluña, se la considera **microempresas**,¹³ es decir, empresas que tienen **menos de diez trabajadores y un volumen de facturación inferior a dos millones de euros**; esta definición también se ajusta a lo que se establece como **pequeño establecimiento agroalimentario en un entorno rural**.¹⁴ Para poder aplicar la **flexibilidad**, se han establecido los siguientes **límites** de sacrificio de animales, capturas de pescado o producción de alimentos que identifican a los pequeños establecimientos partiendo de su actividad en los últimos doce meses:



¹² <https://bit.ly/2KzhpRk>.

¹³ Recomendación de la Comisión 2003/361/CE.

¹⁴ Decreto 20/2007, de 23 de enero, por el que se dictan normas específicas en materia de seguridad y calidad agroalimentaria para los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural.

Pequeño matadero	Límite de animales sacrificados
Porcino Bovino Equino Ovino Caprino Pollos y gallinas Pavo	6.500 1.000 1.000 12.500 12.500 300.000 80.000
Pequeña sala de despiece de carne fresca	Toneladas de carne despiezada
Ungulados domésticos Pollos, gallinas y pavos	260 260
Pequeño establecimiento de elaboración de preparados de carne o carne picada	Toneladas de productos elaborados
Ungulados domésticos Pollos, gallinas y pavos	260 260
Pequeño centro de embalaje de huevos	Hasta 39.000.000 de huevos expedidos
Pequeño establecimiento lácteo	Hasta 500.000 kg/año de leche transformada
Pequeño establecimiento de comidas preparadas	Hasta 100 menús/día
Pequeño establecimiento de bebidas alcohólicas	Menos de 1.000 hl producidos
Pequeño establecimiento de transformación de productos de la pesca	Hasta 120 toneladas de productos producidos
Pequeños centros de depuración y expedición de moluscos bivalvos vivos (MBV)	Hasta 6.150 toneladas de MBV expedidos

2. La segunda variable explicita los **ámbitos en los que la flexibilidad se aplica:**¹⁵

- **Flexibilidad para alimentos con características tradicionales:** se refiere a alimentos que disponen de un distintivo de calidad (DO, IG, ETG) o bien que están reconocidos como tradicionales por algún documento de la autoridad competente.¹⁶
 - **Requisitos generales de higiene en las instalaciones** cuando los productos estén expuestos a un ambiente necesario para el desarrollo de sus características; en particular: paredes, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, o fabricados en materiales resistentes a la corrosión y las paredes geológicas naturales, techos y suelos.
 - **Medidas de limpieza y desinfección de las instalaciones y frecuencia** con que se llevan a cabo para tener en cuenta la flora ambiental **específica.**
 - **Requisitos de los materiales, instrumentos y equipos** utilizados específicamente para preparar y envasar estos productos: deben mantenerse en todo momento en un estado satisfactorio de higiene, es decir, hay que limpiarlos y desinfectarlos periódicamente.
- **Flexibilidad en la aplicación de los criterios microbiológicos:**¹⁷
 - En cuanto a los **criterios de higiene**, ayudan a trabajar con un enfoque preventivo (validación y verificación del APPCC). Por lo tanto, en establecimientos de bajo riesgo, usted mismo puede establecer la frecuencia de su toma de muestras de superficies y equipos; también se flexibiliza el número de unidades de muestra y este se puede reducir si las empresas alimentarias pueden demostrar, mediante documentación histórica, que disponen de procedimientos eficaces basados en los principios del APPCC. Asimismo, se flexibiliza el uso de otros métodos de toma de muestras y pruebas no especificadas en el Reglamento (si son igual de eficaces y proporcionan garantías equivalentes), de localizaciones de muestreo alternativas y de análisis de tendencias.
 - Las **frecuencias de muestreo** en pequeños establecimientos cárnicos las encontrará en el documento *Criterios relativos a la reducción de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos en establecimientos del sector cárnico.*
- **Flexibilidad en la implantación del APPCC:** Cuando el objetivo del APPCC se consigue por medios equivalentes que sustituyen de forma simplificada pero eficaz los principios del *Codex Alimentarius*, se considerará que se cumple la obligación establecida en el Reglamento (CE) 852/2004; además, en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control críticos (PCC) y, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos, a la vez que el requisito de establecer «límites críticos» no implica que deba fijarse una cifra límite en cada caso. Se suma también que el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas. Esto significa que los establecimientos alimentarios deben tener un sistema preparado para identificar y controlar los peligros significativos y **gestionar el consiguiente riesgo** de forma permanente; este sistema debe adaptarse cuando sea necesario. Esto se puede conseguir, por ejemplo, mediante las siguientes acciones:
 - aplicando los **prerrequisitos** necesarios dentro de los diez básicos establecidos.
 - **Simplificando el análisis de peligros:** se pueden usar **GPCH** (guías de prácticas correctas del sector) o **GBP** (guías de buenas prácticas).
 - **Simplificando los límites críticos:** aprovechando la experiencia, la documentación bibliográfica o las GBP.
 - **Simplificando los procedimientos de vigilancia:** se acepta el control visual.
 - **Simplificando los procedimientos de comprobación** (validación, verificación y revisión).
 - **Simplificando la documentación** utilizando las GPCH y los **registros derivados** (pueden ser registros de incumplimientos con las medidas correctivas asociadas), que se conservarán un tiempo razonable después de su fecha de caducidad (unos dos meses).

15 Para una información más exhaustiva, consulte el *Documento marco sobre la flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene en los establecimientos alimentarios de Cataluña*, de julio del 2014.

16 *Documento de orientación sobre excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n.º 2074/2005*; <https://bit.ly/37JtTih>.

17 Reglamento (CE) núm. 2073/2005.

Principio	Completo	Flexibilizado	Ejemplos
Análisis de peligro	Recopilación de los posibles peligros relacionados con cada fase, análisis de peligros y examen de las medidas para controlar los peligros identificados.	En algunos casos, por la naturaleza de la empresa alimentaria y del alimento producido, los posibles peligros se pueden controlar aplicando prerequisites. En tales situaciones, no se requiere un análisis completo.	En almacenes u otras empresas sin manipulación de alimentos, por la naturaleza de la empresa se podrían controlar todos los peligros con los prerequisites.
Límites críticos	Los límites críticos deben ser medibles. Entre los criterios aplicados, suelen constar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, aw y cloro.	El requisito de establecer un límite crítico en un PCC no siempre implica que se deba fijar un valor numérico. Este criterio se puede aplicar, en particular, cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual.	El requisito de establecer un límite crítico en un PCC no siempre implica que se deba fijar un valor numérico. Este criterio se puede aplicar, en particular, cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual.
Vigilancia	La vigilancia es la medida u observación programada de un PCC en relación con sus límites críticos.	La vigilancia puede consistir en una comprobación visual.	En la cocción, la vigilancia podría basarse en observaciones visuales de la acción de hervir el producto.
Documentación y registro	Se debe disponer de la documentación y los registros de todas las etapas de la aplicación de los principios del APPCC.	Una guía de prácticas correctas de higiene sectorial puede constituir la documentación del APPCC. Un sistema de registro sencillo puede resultar eficaz. Puede integrarse en operaciones existentes y basarse en modelos de documentos ya disponibles.	El control de entrada de las materias primas se puede registrar en el propio albarán. En determinados establecimientos, se puede obviar el registro de la vigilancia y registrar solo las desviaciones de los límites críticos.

Las **empresas alimentarias donde no se preparan, fabrican ni transforman alimentos** pueden controlar todos los peligros con prerequisites, y esto es flexibilidad; este tipo de empresas pueden ser:

- carpas de ferias, puestos de mercado y vehículos de venta ambulante;
- establecimientos que sirven principalmente bebidas (bares, cafeterías, etc.);
- pequeños comercios minoristas (agrotiendas);
- empresas de transporte y almacenamiento de alimentos preenvasados o no perecederos, donde no se suelen preparar alimentos.



Los prerequisites y las buenas prácticas

Los prerequisites¹⁹ y las buenas prácticas de higiene (BPH) y de manipulación (BPM) tienen la finalidad de dotarle de un entorno de trabajo higiénico y de una manipulación suficientemente cuidadosa para evitar la contaminación de los alimentos durante sus actividades; Recuerde que usted mismo puede ser una fuente de contaminación al estornudar o toser sobre los alimentos o al tocarlos con las manos sucias. A continuación, se detallan aspectos clave tanto de los prerequisites (que en conjunto son diez) como de las BPH y BPM:

Prerequisites

o Prerequisite del agua

- El agua utilizada como ingrediente o para la producción de hielo debe ser agua potable.
- Use agua potable para lavar los alimentos y para limpiar las superficies y los materiales que entren en contacto con productos alimentarios.
- Si utiliza agua que proviene de la red municipal, debe efectuar el control del cloro residual en la red interna del establecimiento (siempre que disponga de un depósito intermedio) en un grifo al final de la red, donde debe comprobar que este cloro residual libre se encuentra dentro de los límites legales (0,2-1 mg/l); en caso de que no se encuentre dentro de estos límites, debe instalar un clorador automático (regulado para el caudal de agua de entrada al depósito) y, posteriormente, debe analizar el cloro residual libre.²⁰
- Si utiliza agua de suministro propio (agua de pozo, agua de superficie tratada o agua de lluvia tratada), es decir, con origen diferente al de red municipal, es necesario que la desinfecte y aplique el tratamiento requerido según los resultados analíticos de esta agua y que a continuación lleve a cabo los análisis microbiológicos y químicos que establece la normativa del agua;²¹ además, debe detallar el tratamiento (producto, método, equipos, control del funcionamiento, medidas de control y medidas correctoras). En tal caso, también debe efectuar la determinación del cloro residual libre, tanto en el depósito como en la red.

¹⁹ Dispone de toda la información sobre los diez prerequisites detallados en los trípticos de la ASPCAT: <https://bit.ly/37H4KEU>.

²⁰ El Plan de Vigilancia y Control Sanitarios de las Aguas de Consumo Humano de Cataluña establece la periodicidad y el tipo de control que necesita llevar a cabo y los criterios sanitarios del agua de consumo;

http://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/proteccio_salut/aigua_consum_huma.

²¹ Ídem a lo anterior.

- o Prerrequisito de limpieza y desinfección (L+D).** Limpie regularmente las instalaciones y los equipos (véase también el apartado de requisitos, en el anexo):

 - Preste especial atención a las superficies de trabajo y los utensilios: desinféctelos regularmente y siempre al final de la producción.
 - Si las actividades están separadas en el tiempo, limpie y desinfecte entre estas actividades.
 - Use desinfectantes autorizados (biocidas).²²
 - Desarrolle procedimientos de limpieza y desinfección; encontrará un ejemplo de plan de limpieza y desinfección en el apéndice 3.
 - Almacene los productos de limpieza y desinfección separadamente y en un armario cerrado o en una habitación cerrada para que no contaminen los productos alimentarios.

- o Prerrequisito de plagas.** Evite la presencia de plagas e insectos: debe desarrollar procedimientos para luchar contra plagas e insectos, y disponer de un croquis del local con la situación de los cebos, las trampas y los productos utilizados; utilice mosquiteras para las puertas y ventanas que deben permanecer abiertas. Debe emplear biocidas autorizados o empresas aplicadoras registradas el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP).²³ Recuerde que solo puede aplicar biocidas si tiene carné de aplicador; si no, debe contratar a una empresa.

- o Prerrequisito de formación.** ¡El conocimiento es el principio de la sabiduría! Siga una formación que profundice en todos los aspectos de la seguridad alimentaria; transmita sus conocimientos a su personal, dele instrucciones claras y haga que también se forme con un curso básico de higiene alimentaria que luego puede perfeccionar con cursos de APPCC, trazabilidad de alimentos, alergias, etiquetado, etc. Finalmente, evalúe como considere oportuno el grado de consecución de esta formación.

- o Prerrequisito de proveedores.** Controle los productos proporcionados por otros operadores: ¿está dañado el embalaje? ¿Están los productos ordenados? ¿Los alimentos refrigerados se entregan a la temperatura adecuada? ¿La entrega no se ha llevado a cabo correctamente? En estos supuestos, rechace los productos y hable con su proveedor. Si el problema persiste, cambie de proveedor, si fuera necesario. Recuerde que, en su plan de proveedores, uno de los requisitos debe ser comprobar si están inscritos en el registro sanitario que les corresponde.

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

²³ <https://bit.ly/3pivX6H>.

- o **Prerrequisito de trazabilidad.**²⁴ La trazabilidad es la capacidad de encontrar la ruta recorrida por los alimentos. De acuerdo con el principio un paso adelante, un paso atrás, debe poder identificar quién le ha suministrado productos y a quién se los ha suministrado usted; esto es importante en el supuesto de un incidente que represente un peligro para la seguridad de la cadena alimentaria, ya que los productos implicados pueden ser rastreados y retirados rápidamente (véase también el apartado 6, «La comunicación obligatoria ante un riesgo»).

En el caso de venta directa a consumidores, no debe guardar un registro de los productos de salida. No obstante, sí debe guardar los registros de:

- o los datos de sus proveedores y los de los intermediarios a quienes entregue productos propios;
- o la naturaleza y la cantidad de los productos;
- o la identificación de los productos que fabrica usted mismo con el número de lote; una forma simple de efectuar el código de lote es a partir de la fecha de caducidad o de producción;
- o la fecha de recepción/entrega.

¿Cómo lo puede llevar a cabo?

- o Puede sustituir el registro por una clasificación de albaranes u otros documentos comerciales; además, puede añadir manualmente los datos que falten.
- o Debe mantener esta clasificación durante los seis meses siguientes al final del periodo de vida útil del producto (fecha de caducidad o de consumo preferentes).
- o En el caso de venta directa de la producción primaria agrícola, este registro deberá mantenerse a disposición de la autoridad competente durante un periodo de dos años, contados desde la finalización de la campaña agrícola (Orden APA/326/2007).

- o **Prerrequisito de temperaturas** (véase el apartado «Requisitos de temperatura de productos alimentarios» en el anexo):

- o **Si transporta usted mismo los productos alimentarios**, debe hacerlo en un vehículo limpio y bien mantenido; los alimentos perecederos, tales como los productos lácteos y los cárnicos, se transportarán a temperatura de refrigeración para mantener la cadena de frío, por ejemplo, en un vehículo refrigerado o en un vehículo convencional con cajas isotérmicas de polipropileno con hielo seco en su interior, si fuera necesario.
- o Garantice el adecuado almacenamiento de los alimentos para evitar cualquier riesgo de contaminación; conserve los productos perecederos en la nevera o en el congelador de acuerdo con las temperaturas recogidas en la normativa vigente. Dicho de otro modo: **no rompa la cadena de frío!**

- o **Prerrequisito de instalaciones y equipamientos.** Compruebe que los locales y el equipo son adecuados y se encuentran en buen estado:

- o Asegure un ambiente limpio en sus instalaciones y unos edificios bien mantenidos.
- o Las áreas de producción, almacenamiento y venta deben ser lo suficientemente grandes para llevar a cabo las actividades; sepárelas de zonas privadas.
- o Ventile suficientemente los aseos, que, además, no deben tener acceso directo a las zonas de producción, almacenamiento y venta.
- o Se requieren lavamanos o fregaderos para lavarse las manos que estén equipados con agua corriente, caliente y fría, así como utensilios para la limpieza y para el secado higiénico de manos, por ejemplo, jabón líquido y toallas desechables.
- o Techos, suelos, paredes, puertas y superficies de trabajo deben ser de material muy fácil de limpiar; además, suelos, paredes, puertas y superficies de trabajo se deben poder desinfectar.

24 Dispone de más información en la web de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), *La trazabilidad en Cataluña*, <http://acsa.gencat.cat/ca/detall/publicacio/La-tracabilitat-a-Catalunya-00001> i de l'AESAN <https://bit.ly/3rpRYSU>



- El buen funcionamiento de los aparatos se revisará periódicamente; por ejemplo: la temperatura de la nevera, del congelador, del mostrador refrigerado, de un pasteurizador, el sistema de ventilación, etc.
 - Prevea fregaderos diferentes para el enjuague de alimentos y los equipos de limpieza, provistos con agua potable caliente y fría; se requiere que cuenten con un buen drenaje y no deben tener ninguna fuga.
 - Las puertas y ventanas deben estar cerradas correctamente.
 - Se requiere una iluminación suficiente; los puntos de luz deben estar protegidos contra la rotura de vidrio o de plástico quebradizo, al menos en las zonas donde se encuentran los alimentos no embalados.
 - Asegure una buena ventilación; no obstante, si esta ventilación proviene de la apertura de ventanas, debe disponer de mosquiteras para evitar la entrada de insectos y otras plagas; si dispone de un sistema de ventilación mecánica tiene que limpiar o sustituir sus filtros regularmente.
- **Prerrequisito de alérgenos.** Identifique bien si sus productos elaborados presentan este peligro y etiquételos adecuadamente para proteger la salud de los consumidores que puedan verse afectados por este riesgo.²⁵ Evite las contaminaciones cruzadas por alérgenos entre sus productos. Se hará referencia a los folletos de autocontroles.
- **Prerrequisito de residuos y subproductos.** Evacúelos desechos: utilice contenedores cerrados con tapa; los contenedores equipados con un pedal higiénico evitarán que deba tocarlos. Ponga los contenedores en un lugar separado, refrigerado si es necesario (por ejemplo, para restos de carne) y libre de plagas.

25 Encontrará información específica para el control de alérgenos en la web de la ACSA, <https://bit.ly/3mKMoa4>.



Buenas prácticas de higiene y de manipulación

o Preste atención a su higiene personal

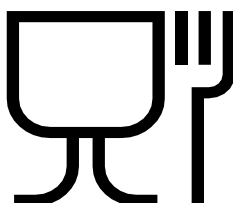
- Lávese las manos con agua potable.
- Utilice ropa protectora limpia y sustitúyala con regularidad.
- Ate su pelo con una goma o sujéteselo con un sombrero o pañuelo.
- Mantenga una buena higiene de sus manos: se las debe lavar con frecuencia, con agua caliente y jabón, especialmente antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, de sonarse la nariz o estornudar, de manipular huevos y otros productos crudos... y de tocar dinero, sacar la basura o tocarla.
- No lleve joyas ni maquillaje; asegúrese de tener las uñas limpias y cortas; además, están prohibidas las uñas pintadas y postizas; cúbrase las heridas con apósitos de colores llamativos.
- No fume, coma ni beba en los puntos de actividad con productos; evite también contaminar los alimentos tosiendo o estornudando.
- Si está enfermo, por ejemplo, con diarrea, dolor de garganta o resfriado, delegue el trabajo en una persona sana.

o Evite la contaminación cruzada

- Separe las distintas actividades que pueden ser causa de contaminación en el espacio o en el tiempo; por ejemplo, la pasteurización de la leche y el llenado de envases de yogur se llevan a cabo en diferentes partes de la zona de producción o en momentos distintos.
- Asegúrese de que el sentido de *marcha hacia delante* de los productos no se interrumpa; por ejemplo, los productos listos para consumir (RTE, *ready to eat*) no pueden entrar en contacto con los cuartos de canal que todavía no han sido deshuesados.
- No permita que los animales domésticos entren en el área de producción ni de almacenamiento; los perros guía se permiten en el local de venta.
- Restrinja el acceso de personal ajeno a la zona de producción y de almacenamiento.

o Preste atención a los envases

- Todos los materiales, incluidos los materiales de embalaje, que entran en contacto con los alimentos, deben ser adecuados para este propósito; por lo tanto, el material de envasado, su embalaje o los documentos descriptivos deben llevar la expresión *de uso alimentario* o bien el siguiente logotipo:





- Solicite a sus proveedores de envases y embalajes una declaración escrita que acredite la conformidad de este material y tenga en cuenta las condiciones de utilización mencionadas; por ejemplo, conserve el helado en recipientes resistentes a temperaturas de congelación.

o **Uso de guantes**

- En caso de que utilice guantes, asegúrese de que son aptos para entrar en contacto con los alimentos (inspeccione el envase). Evite los guantes de látex, ya que pueden causar reacciones alérgicas a determinadas personas. Es preferible el uso de guantes de nitrilo.
- Debe lavarse bien las manos antes de ponérselos. Debe limpiarlos tantas veces como sea necesario, y cambiárselos periódicamente.

Dispone de toda la información sobre los diez prerrequisitos detallados en los trípticos de la ASPCAT.²⁶



²⁶ <https://bit.ly/37J2DAo>.



Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Puesto que con el sistema de APPCC puede identificar, evaluar y controlar los peligros potenciales durante la producción, inspeccione sus procesos con lupa y descubra qué puede ir mal en cada paso.
- **¿Cuáles son los peligros?** Los hay de tres tipos:
 - **Peligros microbiológicos;** por ejemplo, salmonela en la carne picada, listeria en el queso... que pueden hacer enfermar gravemente a las personas.
 - **Peligros químicos;** por ejemplo, residuos de medicamentos veterinarios en la leche o la carne, residuos de plaguicidas en vegetales, toxinas de moho (como la patulina en el zumo de manzana), residuos de limpieza y desinfección, dioxinas, aditivos... que pueden causar efectos adversos a largo plazo.
 - **Peligros físicos;** por ejemplo, fragmentos de vidrio, astillas... que pueden lesionar al consumidor.
- Identifique los **PCC**, que son etapas básicas del proceso para evitar, eliminar o reducir los peligros a un nivel aceptable; por ejemplo, pasteurizar la leche para matar las bacterias patógenas y prolongar su vida útil. Por lo tanto, la pasteurización es un PCC, y garantiza la producción de leche inocua.
- Establecer procedimientos documentados: anote todos los peligros y los puntos de control crítico y describa cómo controlar estos PCC; establezca los **valores de los límites críticos** y asegúrese de que estos valores se respetan en todos los procesos:
 - Por ejemplo: para la pasteurización de la leche, el tiempo que la leche debe mantenerse a una temperatura eficaz está determinado por el binomio tiempo/temperatura de quince segundos a 72 °C; así pues, en cada pasteurización debe controlar que se ha llegado a esta temperatura durante el tiempo establecido. En este caso, los prerequisites son importantes, ya que el mantenimiento adecuado del equipo, en nuestro ejemplo el pasteurizador, es esencial para el objetivo de seguridad alimentaria de eliminar las bacterias patógenas de la leche.
 - Otros ejemplos de límites críticos son el pH, la actividad de agua (el valor a_w), el contenido de sal...

Un valor de límite crítico no es necesariamente un valor numérico, ya que los cambios físicos que se producen en los alimentos durante su preparación son un valor límite crítico que se puede controlar por observación visual. Por ejemplo, el punto de ebullición de un líquido puede observarse visualmente.

Escriba, a continuación, el procedimiento que debe seguir si algo sale mal; por ejemplo, si la pasteurización no es satisfactoria porque el pasteurizador se detuvo diez segundos, debe reparar el pasteurizador y volver a efectuar la pasteurización de los productos afectados u optar, por supuesto, por utilizar los productos en otra aplicación que incorpore otro proceso térmico de inactivación de microorganismos o considerarlos residuos.

¡La decisión es suya, pero siempre piense en la seguridad alimentaria!

- Establezca un registro de los controles llevados a cabo en estos puntos de control crítico y las soluciones que ha aplicado tras la aparición de problemas (estas medidas correctoras no deben improvisarse, sino que ya deben estar documentadas cuando configure los peligros importantes que necesita controlar).
- Compruebe que el sistema de autocontrol que aplique funciona correctamente y es eficaz, ya que un problema repetitivo es señal de que algo va mal en su forma de trabajar; por lo tanto, tiene que replantear sus procedimientos e introducir en ellos los ajustes necesarios. Para llevar a cabo esta verificación, necesita efectuar análisis microbiológicos regulares (según su producto elaborado) siguiendo los criterios microbiológicos establecidos en la normativa;²⁷ además, los productos de origen animal tienen unas normas específicas de higiene.²⁸ Se recomienda que una vez al año analice el producto terminado y vaya modificando la frecuencia según los resultados, es decir, en caso de disconformidad investigue la causa, aplique las medidas correctoras que tenga definidas y vuelva a analizar, a fin de alcanzar nuevamente productos conformes.

Consulte las GPCH específicas para cada sector para disponer de una información más detallada.



²⁷ Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (consolidado en febrero del 2019); <https://bit.ly/38zgwU9>.

²⁸ Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.



El etiquetado y la vida útil de los productos

Etiquetado

En la venta de proximidad, se pueden vender:

- Productos sin envasar.
- Productos envasados en el momento de la venta, con dos modalidades:
 - en la propia explotación;
 - fuera de la propia explotación (en ferias, mercados no sedentarios, agrotiendas, a distancia...).
- Productos envasados, con dos modalidades:
 - por el productor (cuando efectúa la venta en circuito corto);
 - por el comercio minorista.

Esta diversidad en la comercialización conlleva que algunas de las menciones obligatorias del etiquetado que establece el

Reglamento de información al consumidor puedan omitirse; lo veremos en la tabla 3 del anexo.

En general, de acuerdo con este Reglamento, los productos envasados deben llevar la siguiente información:

- Denominación de venta, por ejemplo, zumo de manzana.
- Lista de ingredientes, aunque no es obligatoria para productos tales como la mantequilla y el queso.
- Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.
- Fecha de duración mínima; para alimentos altamente perecederos desde el punto de vista microbiológico, fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de almacenamiento y uso.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Cantidad neta.
- Alérgenos, por ejemplo, avellanas en crema de chocolate o gluten en el pan de distintos cereales.
- Porcentaje de alcohol, si el contenido de alcohol es superior al 1,2 %.

Vida útil de los productos²⁹

La **fecha de caducidad** (indicada en la etiqueta por día y mes) se aplica a los alimentos envasados altamente perecederos (por ejemplo, quesos de leche cruda no madurados o carne fresca); después de esta fecha, estos productos no se pueden vender ni deben ser consumidos por su posible riesgo para la salud del consumidor.

²⁹ Definiciones en el anexo X del Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y alérgenos (consolidado en enero del 2018) <https://bit.ly/3nKmqxB>.



La **fecha de duración mínima** (indicada en la etiqueta por mes y año) se menciona en los productos envasados microbiológicamente menos sensibles (por ejemplo, zumo de frutas UHT); hasta esa fecha, el fabricante garantiza un producto seguro y de calidad, pero después de esta fecha, la garantía de la calidad desaparece, aunque necesariamente no existe un riesgo para la salud si el embalaje está intacto y los productos son almacenados como se indica en el envase. La calidad del producto disminuye según el tipo de alimento y la duración en que excede el tiempo de conservación.

Para determinar este tiempo de conservación de un producto (fecha de caducidad o de consumo preferente), debe efectuar pruebas de vida útil de sus productos después de la producción; el laboratorio que elija debe llevar a cabo análisis microbiológicos y organolépticos (sabor, textura, color, olor...) en el producto recién fabricado y en distintos momentos posteriores. Sobre la base de estos análisis, debe fijar la fecha de caducidad o de duración mínima, teniendo en cuenta que, al final de la vida útil del producto, este debe seguir siendo seguro y de calidad. En efecto, el sabor y el aspecto se conservarán hasta la fecha de caducidad o de duración mínima.

La vida útil del producto también se puede determinar mediante una revisión bibliográfica, siempre que los productos de la bibliografía sean iguales que los que produce y el sistema de producción sea idéntico.

Otra opción es aplicar estudios de microbiología predictiva, según las características de sus productos.



La comunicación obligatoria ante un riesgo

Si tiene razones para creer que los productos que ha obtenido, elaborado o recibido pueden representar un peligro para la seguridad de la cadena alimentaria, debe actuar de inmediato y asegurarse de que estos productos ya no se pueden vender; también lo deberá comunicar inmediatamente a la ASPCAT (véase el primer punto del anexo). Esto constituye una **obligación**.

También debe ser capaz de identificar las empresas a las que ha entregado producto (sus clientes) o bien las empresas que le han entregado materias primas (sus proveedores) para garantizar la **trazabilidad** a lo largo de toda la cadena alimentaria; iesto es muy importante en caso de incidente o de alerta alimentaria!

¿Qué debe hacer ante sospecha de riesgo?

Informe inmediatamente sobre su sospecha a la ASPCAT según la zona de su explotación (véase el apartado «Tipo de registro sanitario según el sector alimentario» del anexo), el riesgo y las medidas adoptadas para limitarlo.

¿En qué situaciones se requiere?

- o En todos los casos en que la materia prima que reciba represente un peligro, aunque pueda ser eliminado más tarde en el proceso de producción.

¿Qué debe hacer ante sospecha de riesgo?

- No use el producto y bloquéelo.
- Informe a la ASPCAT del proveedor responsable (trazabilidad hacia atrás).
- o Cuando el producto no sea conforme debido al proceso de fabricación, transformación o almacenamiento y este producto ya no esté bajo su control.

¿Qué debe hacer ante sospecha de riesgo?

- Retire o recupere de la venta estos productos no conformes (trazabilidad hacia delante) e informe sobre ello a la ASPCAT.
- Cuando el producto no conforme ya haya llegado a los consumidores y represente un riesgo para la seguridad de la cadena alimentaria, retire el producto, comuníquese con la ASPCAT e informe a los compradores y consumidores del producto.





TERCER BLOQUE TEMÁTICO

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE PROXIMIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRARIOS

Los sectores de actividad agraria recogidos en el RIAAC³⁰ (Registro de Industrias Agrarias y Agroalimentarias en Cataluña) son:

- Serrería.
- Troceado y astillado de la leña.
- Otros aprovechamientos forestales no alimentarios (residuos forestales y similares).
- Fabricación de vigas y latas para tejados, de madera.
- Fabricación de envases y embalajes de madera.
- Tratamiento de panas de corcho.
- Fabricación de carbón vegetal.

Los sectores que incluiremos en esta parte no alimentaria de la guía, de momento, son los siguientes:

- La industria del corcho,
- La flor y la planta ornamental.

ALCORNOCQUE

La silvicultura se define como el cultivo de los bosques o montes (DLE), especialmente para su aprovechamiento racional. Dentro de esta actividad forestal, los alcornoques (explotaciones de bosques de alcornoques o *Quercus suber*) están muy relacionados con el ámbito alimentario y presentan objetivos cercanos de reconocimiento.

Las empresas fabricantes de tapones de corcho (como los destinados a las embotelladoras de vinos y cavas) hace tiempo que quieren poner en valor el origen catalán del corcho para elaborar sus tapones.

Cabe recordar, sin embargo, que para acceder a la acreditación voluntaria de la venta de proximidad la persona titular de la explotación (o una sociedad participada en más del 50 % por la persona titular de la explotación) debe llevar a cabo la DUN, única vía de acceso que establece el Decreto que ampara esta acreditación oficial para acceder a ella.

30 Registro de Industrias Agrarias y Agroalimentarias de Cataluña (RIAAC), <https://bit.ly/3sHjxYM>.



Cataluña dispone de organismos que velan por investigar y fortalecer este sector del corcho, como el Instituto Catalán del Corcho³¹ y la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña.³² Además, en el ámbito internacional, existe una certificación oficial reconocida que certifica la seguridad alimentaria y la calidad de los tapones de corcho llamada SISTECODE.³³

La normativa que regula la actividad de extracción del corcho es la **Orden de 11 de mayo de 1988, sobre la regulación de la obtención del corcho y del bornizo y de la mejora de los alcornocales**³⁴ (con su última modificación, del año 1999); dispone de un documento simplificado elaborado por el Consorcio Forestal de Cataluña.^{35 36} La caracterización del corcho catalán para poner en valor el producto de proximidad se refleja en iniciativas como tapones de finca, que responden a intereses locales, dado su conocimiento de la realidad del mercado.

También mencionaremos la marca de garantía CATFOREST,³⁷ que acoge los siguientes productos forestales: madera estructural, madera aserrada, astilla, pellet, leña y briquetas, y la organización mundial FSC,³⁸ sin ánimo de lucro, dedicada a promover la gestión forestal responsable en todo el mundo.

PLANTA ORNAMENTAL Y FLOR CORTADA

- o Para la **planta ornamental**, l'Associació de Viveristes de Catalunya³⁹ (con cuatro delegaciones provinciales) informa de que esta actividad está amparada y regulada por la siguiente normativa:
 - o Inscripción en el ROEPMV,⁴⁰ Registro Oficial de Empresas Proveedoras de Material Vegetal, del DARP.
 - o Normativa de sanidad vegetal, que detalla las responsabilidades de los titulares de las explotaciones: la Directiva 2000/29/CE del Consejo, relativa a medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad y su

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/3mQIYmA>.



- transposición en el Real Decreto 58/2005, de medidas de protección.⁴¹
 - Pasaporte fitosanitario,⁴² regulado por el Reglamento de ejecución (UE) 2017/2313.⁴³
 - Declaraciones anuales de cultivo.⁴⁴
 - Cuaderno de explotación (registros de tratamiento y cumplimiento de los principios de la gestión integral de plagas (GIP)).⁴⁵
 - Registro de autocontroles para vigilar y controlar las plagas.⁴⁶
 - Gestión de fertilizantes nitrogenados.⁴⁷
- Para la **flor cortada**, el Mercado de Flor y Planta Ornamental de Cataluña⁴⁸ también ha efectuado sus aportaciones; la existencia de la marca propia *Cultiu d'aquí*⁴⁹ no debe representar un impedimento para que las personas titulares de explotaciones (o una sociedad participada en más del 50 % por la persona titular de la explotación) que efectúan la DUN puedan acogerse a la acreditación voluntaria de la venta de proximidad con las garantías de visibilidad y reconocimiento del público consumidor que ya la conoce para el ámbito agroalimentario.

Recuerde que llevar a cabo la DUN es la única vía de acceso que establece el Decreto que ampara esta acreditación oficial para acceder a ella.

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_fertilizants_nitrogenats/dar_gestio_fertilizants_nitrogenats.

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

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



ANEXO

El contenido del anexo es el siguiente:

Puntos de contacto de las autoridades competentes	47
Glosario	48
Actividades de producción primaria procedentes de la ganadería o de la tierra	52
Tipo de registro sanitario según el sector alimentario	53
Requisitos de etiquetado según el sector alimentario	58
Requisitos de temperatura de los productos alimentarios	61
Documentos de consulta	63
Índice de tablas	63

PUNTOS DE CONTACTO DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES

Puntos de contacto de la ASPCAT (Agencia de Salud Pública de Cataluña)

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

Puntos de contacto del DARP (Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación)

- o <http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/adreces-telefons>
- o Otros datos de interés
 - o Web de Venta de Proximidad: <https://bit.ly/38ySipZ>
 - o Buzón de contacto de venta de proximidad: vendadeproximitat.daam@gencat.cat
 - o Servicio de Promoción de la Calidad Agroalimentaria: 93 304 67 00. [Más datos](#).

Punto de contacto para el municipio de Barcelona, ASPB (Agencia de Salud Pública de Barcelona)

<https://www.aspb.cat/l-agencia/on-som>

Puntos de contacto para todos los ayuntamientos de Cataluña

Asociación Catalana de Municipios <http://www.acm.cat>

Federación de Municipios de Cataluña <http://www.fmc.cat>

Municat. Municipios y comarcas <http://municat.gencat.cat>

GLOSARIO

- ✦ **Agrotiendas:** punto de venta de las cooperativas agrarias dirigido al consumidor final, donde se venden productos agroalimentarios cooperativos y de otros productores; constituyen un escaparate del territorio y sus productos agroalimentarios, y se vinculan de forma activa con actividades turísticas, gastronómicas, culturales y sociales.
- ✦ **Agrupación de productores agrarios:** asociación de productores agrarios (legalmente reconocida) que vende tanto los productos de producción o producción/elaboración de sus asociados productores como los productos producidos/elaborados por la agrupación con los productos aportados por los asociados siempre que sean titulares de una explotación inscrita en el DEAC;⁵⁰ incluye cooperativas y sociedades agrarias de transformación.
- ✦ **APPCC:** análisis de peligros y puntos de control críticos; es un sistema de análisis que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✦ **Buenas prácticas de higiene (BPH) y de manipulación (BPM):** conjunto de formas de trabajar que aseguran una manipulación higiénica de los productos alimentarios.
- ✦ **Consumidor final:** persona o empresa receptora de un producto.
- ✦ **Control:** realización de una serie programada de observaciones o mediciones con el fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos.
- ✦ **Elaboración propia:** equivale a la manipulación y la *transformación de productos primarios*.
- ✦ **Establecimiento de agroturismo:** alojamiento turístico en el medio rural, construido, situado en un terreno no urbanizable y en una finca que es una explotación agrícola, ganadera o forestal.
- ✦ **Establecimiento de comercio minorista:** establecimiento que vende alimentos al consumidor o a la consumidora final. Se incluyen tanto los establecimientos de restauración o servicio de comidas preparadas como los establecimientos de elaboración y venta al por menor; la lista completa de estos establecimientos, se puede encontrar en las páginas 6 y 7 del documento [Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos de comercio minorista de alimentación](#).⁵¹
- ✦ **Establecimiento propio:** implica que el o la titular de la explotación y el o la titular del establecimiento propio deben ser la misma persona o bien tiene que participar en la titularidad del establecimiento propio en más del 50 %.
- ✦ **Flexibilidad** (equivalente a *criterios de flexibilidad*): concepto incluido en el Reglamento (CE) 852/2004 para poder hacer adaptables los requisitos relativos al APPCC en las pequeñas empresas alimentarias.

⁵⁰ <https://bit.ly/3hcNtGJ>.

⁵¹ <https://bit.ly/37Jwd8Z>.

- ✦ **Intermediario** (equivalente a *persona intermediaria*): concepto que incluye establecimientos minoristas, agrupaciones de productores agrarios cuando comercializan productos que provienen de productores no asociados, establecimientos de turismo rural y establecimientos de restauración (incluidos los de restauración colectiva) cuando venden sus productos directamente a los consumidores finales.
- ✦ **Límite crítico**: criterio que separa lo que es aceptable de lo inaceptable.
- ✦ **Manipulación de productos primarios**: modificación de un producto primario que no conlleva la alteración sustancial de su naturaleza original.
- ✦ **Máquina automática**:⁵² distribuidor automático de leche a granel con la función de dispensar una cantidad determinada de leche al consumidor, de acuerdo con su crédito, que mantiene las condiciones higiénico-sanitarias de la leche, evita que se contamine o altere y la conserva a una temperatura comprendida entre 1 °C y 4 °C.
- ✦ **Máquina expendedora**:⁵³ aparato destinado a proporcionar automáticamente bebidas, alimentos u otros productos, generalmente al introducir en este monedas.
- ✦ **Marginalidad**: criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA, siempre que en la venta no se supere el máximo del 30 % de la facturación emitida por el establecimiento a minoristas de otro municipio.
- ✦ **Materia prima**: todos los materiales activos o inactivos que se utilizan en la elaboración de los complementos alimentarios.
- ✦ **Mercado de venta directa**: mercado de productos agroalimentarios y agrarios integrados totalmente por comerciantes acreditados de acuerdo con el Decreto 24/2013 donde pueden sustituir la visualización de las acreditaciones individuales por una global, con el logotipo, que se exhibirá en el mercado o en sus accesos.
- ✦ **Mercado no sedentario o ambulante** (mercado local o mercado semanal): mercado que tiene lugar fuera de un establecimiento comercial permanente y de forma periódica, situado en los perímetros y lugares debidamente autorizados por un ayuntamiento, dotado de instalaciones comerciales desmontables o transportables (que incluyen los vehículos-tienda) y que cumple los términos y las condiciones establecidos por la legislación municipal correspondiente.
- ✦ **Minorista**: comerciante que se dedica a la venta de productos y servicios al por menor.
- ✦ **Prerrequisitos** (equivalente a *prácticas correctas de higiene*): prácticas y condiciones que se necesitan previamente a la implantación del sistema de APPCC y durante su desarrollo, con el fin de proveer y mantener un entorno de trabajo higiénico, esencial para la seguridad alimentaria.
- ✦ **Producción primaria**: producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, ordeño y cría de animales de abasto, previamente a su sacrificio; incluye también la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres.
- ✦ **Producción propia**: producción obtenida de una explotación de la que el productor o la agrupación de productores agrarios son titulares; equivale a *producción primaria*.
- ✦ **Productos agrarios**: productos generados en el campo o derivados de explotación forestal, que no tienen que ser necesariamente de uso alimentario; ejemplos: plantas ornamentales, lana, corcho (no los tapones de botella, que serían de uso alimentario), piel curtida, leña, embalajes de madera, algodón u otras fibras vegetales de lino, cáñamo, sisal, etc.
- ✦ **Productos agroalimentarios**: productos de producción o elaboración propia; equivale a *productos primarios*.
- ✦ **Productos primarios**: productos de producción primaria (incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca); se pueden transportar, almacenar y manipular siempre que no se altere su naturaleza de forma sustancial (mejoras en la presentación mediante lavado de verduras, arranque de hojas de verduras, clasificación de frutas, secado de cereales, etc.); la miel es considerada producto primario.

52 En esta guía, término exclusivo para designar el equipo que distribuye automáticamente leche a raíz de lo dispuesto en el Decreto 163/2018, de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca <https://portaldogc.gencat.cat/utillsFADOP/PDF/7667/1687598.pdf>.

53 En esta guía, término no aplicable al suministro automático de leche en equipo distribuidor.

- ✦ **Productos manipulados en la explotación:** productos originariamente primarios en los que la manipulación efectuada puede introducir nuevos peligros: patatas peladas, verduras y hortalizas troceadas, envasado de ensaladas y aplicación de gases de conservación; son productos de elaboración propia.
- ✦ **Productos transformados en la explotación:** productos originariamente primarios en que la transformación conlleva un cambio sustancial de la naturaleza inicial, como quesos, yogures, aceites, productos cárnicos, mermeladas, zumos de fruta, conservas de hortalizas, verduras, legumbres o frutas; son productos de elaboración propia.
- ✦ **Productor o productora:** incluye a las agrupaciones de productores.
- ✦ **Proveedor:** persona o empresa que suministra un producto.
- ✦ **Trazabilidad:** posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de una sustancia incorporada en la fabricación o bien del complemento alimentario final.
- ✦ **Transformación de productos primarios:** modificación de un producto primario que conlleva la alteración sustancial de su naturaleza original.
- ✦ **Territorialidad:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA, siempre que en la venta no se excedan los límites de Cataluña.
- ✦ **Turismo rural:** turismo que consiste en efectuar una estancia de vacaciones en el medio rural; el agroturismo es un tipo de turismo rural.
- ✦ **Registro sanitario municipal:** equivale a un censo o listado que recoge las actividades económicas, en el caso que nos ocupa de tipo alimentario, de un municipio. Se deben seguir sus disposiciones registrales concretas.
- ✦ **REGA:** Registro General de Explotaciones Ganaderas del DARP/MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación); <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/default.aspx>.
- ✦ **REGEPA:** Registro General de la Producción Agrícola del DARP/MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación); <https://bit.ly/3rit2wN>.

- ✦ **RGSEAA:** Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos; registro sanitario oficial del MSSSI (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social). Las solicitudes de inscripción se llevan a cabo en el Departamento de Salud, y este, de oficio, lo comunica al registro español.
- ✦ **RSIPAC:** Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña; registro sanitario oficial del Departamento de Salud; <https://bit.ly/38tI2QN>.
- ✦ **RIAAC:**⁵⁴ Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Cataluña del DARP <https://bit.ly/2WHrf6c>; establece de forma genérica la no inscripción para la venta directa y la inscripción para la venta en circuito corto (salvo en la venta de leche cruda envasada y en el de las carnicerías/charcuterías, actividades que siempre se inscribirán). En este Registro no es de aplicación ni la marginalidad ni la territorialidad. Se debe inscribir en el RIAAC la actividad del productor que efectúa una primera manipulación sin modificar el producto primario. Algunas de las producciones primarias que sí se inscriben en el RIAAC son, por ejemplo:
 - La refrigeración y el envasado de leche certificada cruda; la fabricación de productos lácteos.
 - El secado y el envasado de cereales y legumbres; la fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos.
 - La extracción y preparación de miel y otros productos apícolas.
 - La manipulación y la clasificación de huevos.
 - La manipulación y el envasado de caracoles.
 - La fabricación de aceites y grasas vegetales y animales.
 - el sacrificio de ganado, la conservación de carne y la elaboración de productos cárnicos.
 - La fabricación de bebidas.
 - el envasado de los productos indicados en los apartados anteriores, además del envasado o embotellamiento de aceite, vino y otras bebidas con base vinícola.
 - Las industrias forestales.
 - Otras industrias agrarias.
- ✦ **Verificación:** confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, del cumplimiento de las medidas de control para los requisitos especificados.

⁵⁴ Se inscriben en el RIAAC las industrias de actividades agrarias, alimentarias, forestales y de pesca ubicadas en Cataluña; <http://agricultura.gencat.cat/ca/serveis/registres-oficials/agroalimentacio/registre-industries-agraries-alimentaries-catalunya>.



ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA PROCEDENTES DE LA GANADERÍA O DE LA TIERRA

Las actividades consideradas producción primaria que pueden tener lugar dentro de la explotación⁵⁵ son:

- o La producción o el cultivo de **productos vegetales** tales como granos, frutas, verduras y hierbas, flores (comestibles u ornamentales) y corcho, así como el transporte interno, el almacenamiento y la manipulación de productos (sin cambiar sustancialmente su naturaleza) en la explotación y su posterior transporte a un establecimiento.
- o La producción o la cría de animales destinados a la producción de alimentos en la explotación y cualquier actividad relacionada, así como el transporte de **animales productores de carne** a un mercado o un matadero, o el transporte de animales entre las explotaciones.
- o **Nota:** la carne fresca no es un producto primario, ya que se obtiene tras el sacrificio.
- o La producción o la **cría de caracoles** en la explotación y su posible transporte a un establecimiento de transformación o a un mercado.
- o El ordeño y el almacenamiento de **leche** en la explotación.
- o **Nota:** una vez recogida la leche cruda de la explotación, el producto deja de ser primario; los centros de recogida de leche donde se almacena la leche cruda tras ser recogida en una explotación y antes de ser enviada a un establecimiento de transformación de la leche no se consideran producción primaria.
- o La producción y la recogida de **huevos** en las instalaciones del productor.
- o **Nota:** los centros de embalaje de huevos (incluso si están situados en la explotación de producción) no se consideran producción primaria.
- o La producción de **miel** y otros alimentos procedentes de la apicultura se considera producción primaria; esto incluye la apicultura propiamente dicha (incluso en el caso de que las colmenas estén lejos de las instalaciones del apicultor), la recogida y el envasado o el embalaje dentro de las instalaciones del apicultor.

Nota: el envasado o embalaje de la miel no se considera producción primaria si se efectúa fuera de las instalaciones del apicultor; sin embargo, si estas instalaciones son titularidad del propio apicultor y no se lleva a cabo ningún cambio sustancial, sí se considera producción primaria.



TIPO DE REGISTRO SANITARIO SEGÚN EL SECTOR ALIMENTARIO

RECUERDE: Cuando las explotaciones agrícolas y ganaderas efectúan elaboraciones con su producción primaria (lo que incluye la manipulación y la transformación) y las venden en exclusiva al consumidor final no deben estar inscritas en el RSIPAC/RGSEAA para estas elaboraciones. Si venden a minoristas, pero no superan la territorialidad (Cataluña) ni la marginalidad (facturan hasta el 30 % para la venta de estas elaboraciones a minoristas de otros municipios), tampoco deben estar inscritas en el RSIPAC/RGSEAA. En estos casos, solo será necesario efectuar la comunicación en el registro sanitario correspondiente.

La venta a industria alimentaria no es posible en la venta de proximidad.

1. SECTOR DE FRUTAS Y VERDURAS

Actividad	Descripción del negocio, diferente al de la producción primaria	Cómo debe registrar sus actividades diferentes a las de la producción primaria?
Venta de frutas y verduras frescas	Vende frutas y verduras frescas de su explotación a los consumidores (finales o intermediario único).	• Venta de proximidad de frutas y verduras en la explotación comunicación para inscripción en el REGEPA No debe normalizar ni etiquetar la venta directa al consumidor en la misma explotación • Venta de proximidad de frutas y hortalizas en el mercado local, a domicilio o al intermediario único comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta minorista • Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA
Transformación y venta de frutas y verduras	Transforma frutas o verduras en la explotación (zumos de fruta, mermeladas, purés, conservas...) y las vende a los consumidores (finales o intermediario único).	• Transformación de frutas y verduras en la explotación y venta de proximidad a la tienda de la propia explotación, en el mercado local, a domicilio o en el intermediario único de estas frutas y verduras transformadas comunicación para inscripción en el registro municipal de la actividad transformadora comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta minorista • Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA

Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y de sus productos, vaya a la **GPCH para vegetales y derivados, frescos, pelados, troceados o envasados** <https://bit.ly/3rmSZv2>



Flores comestibles: como cualquier vegetal, las flores se obtendrán respetando las buenas prácticas agrícolas para garantizar la seguridad de este producto alimentario, especialmente en relación con las condiciones higiénicas de manipulación y con el uso de plaguicidas autorizados,⁵⁶ ya que las flores pueden vehicular microorganismos patógenos o residuos fitosanitarios. Especies que aparecen en listas de instituciones reconocidas:⁵⁷

- Se come la flor: 20 especies
- Se come la hoja: 3 especies.

2. SECTOR DE LOS HUEVOS

Actividad	Diferente al de la producción primaria	Cómo debe registrar sus actividades Diferentes a las de la producción primaria
Venta de huevos	Vende los huevos de su explotación a los consumidores (finales o intermediario único).	• Venta de proximidad dentro de la explotación de producción comunicación para inscripción en el REGA No debe sellar los huevos con el código de productor • Venta de proximidad en el mercado local, a domicilio o en el intermediario único comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta minorista No debe sellar los huevos con el código de productor si tiene menos de 50 gallinas ponedoras y en el punto de venta están indicados claramente su nombre y la dirección ¡Atención! Si tiene más de 50 gallinas ponedoras, los huevos deben ir sellados con su código de productor • Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA

Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y de sus productos, vaya a la GPCH para las explotaciones avícolas de ponedoras criadas en jaula, en el suelo y al aire libre <https://bit.ly/3phwyph> a la GPCH de la producción y comercialización de huevos ecológicos <https://bit.ly/3hf1TWS>

⁵⁶ Reglamento europeo 396/2005, sobre los límites máximos de residuos (LMR) plaguicidas, consolidado en mayo del 2019 <https://bit.ly/2M4IkFh>

⁵⁷ Informe técnico sobre las flores comestibles comercializadas por una empresa hortícola (documento resumen). Incluye la Orden SCO/190/2004, que establece la lista de plantas cuya venta al público de las cuales queda prohibida o restringida por razón de su toxicidad <https://bit.ly/3mDOB7q>



3. SECTOR DE LA MIEL

Actividad	Descripción del negocio, diferente al de la producción primaria	Cómo debe registrar sus actividades Diferentes a las de la producción primaria
Producción y venta de miel	Es apicultor, produce miel a partir de sus colmenas y la vende a los consumidores (finales o intermediario único). ¡Atención! La actividad apícola es considerada sector primario; por lo tanto, comprende desde las actividades de manejo de las colmenas hasta el envasado de la miel que se lleva a cabo dentro de las instalaciones del propio apicultor.	● Producción de miel y venta de proximidad dentro de la explotación de producción comunicación para inscripción en el REGA ● Venta de proximidad de la miel en el mercado local, a domicilio o en el intermediario único comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta minorista ● Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA

Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y de sus productos, vaya a la GPCH para el sector apícola <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente/> / [guía-de-practicas-correctas-higiene-para-el-sector-apicola-00001](#).

4. SECTOR DE LA CARNE Y CHARCUTERÍA

Actividad	Descripción del negocio, diferente al de la producción primaria	Cómo debe registrar sus actividades Diferentes a las de la producción primaria
Sacrificio/matanza de animales y venta de carnes frescas	Vende carne a los consumidores (finales o intermediario único), pero siempre necesita llevar a cabo el sacrificio en un matadero autorizado, que puede ser propio dentro de la explotación. Hay una excepción para el sacrificio en mataderos en el caso de explotaciones de patos que se dedican exclusivamente a elaborar <i>foie gras</i>. Teniendo en cuenta la obligatoriedad anterior, un matadero no se considera ningún intermediario; es un servicio (imprescindible para la obtención de la carne) y, por lo tanto, los productos propios después de ser desollados pueden devolverse a su instalación (si tiene las instalaciones adecuadas para mantener la seguridad alimentaria de los productos) y puede seguir la venta de proximidad tal y como especifica esta guía.	Lleve los animales vivos a un matadero autorizado y devuelva las canales a unas instalaciones apropiadas de su explotación; El Reglamento europeo 853/2004 determina las condiciones higiénicas y de mantenimiento de la cadena de frío. • Venta de proximidad en la explotación, en el mercado, a domicilio o en el intermediario único comunicación para inscripción en el REGA comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta minorista • Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA
Carnicería y charcutería en la explotación	Transforma carne (buey/ternera, cerdo, cordero...) y probablemente fabrica productos derivados (por ejemplo, carne picada, embutidos, paté...). Vende la carne y los productos derivados a los consumidores (finales o intermediario único).	• Carnicería y charcutería en la explotación y venta de proximidad en la explotación, en el mercado, a domicilio o en el intermediario único comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio y de la actividad transformadora en venta directa comunicación para inscripción en el RIAAC, tanto en venta directa como en circuito corto comunicación para inscripción al RSIPAC/RGSEAA de la actividad transformadora en venta en circuito corto

Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y de sus productos, vaya a:

- **la GPCH para las explotaciones de ganado porcino** [http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-buenas-practicas / guías-de-practicas-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente / guía-de-practicas-correctes- higiene-para-las-explotaciones-de-ganado-porci-](http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-buenas-practicas/guias-de-practicas-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente/guia-de-practicas-correctes-higiene-para-las-explotaciones-de-ganado-porci-)
- **la GPCH para las explotaciones cunícolas** [http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practicas / guías-de-practicas-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente / guía-de-practicas-correctas-dhigiene- para-las-explotaciones-cunicoles-](http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practicas/guias-de-practicas-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente/guia-de-practicas-correctas-dhigiene-para-las-explotaciones-cunicoles-)
- **la GPCH de las explotaciones avícolas de producción de carne de pollo, pavo y otras aves** <https://bit.ly/3mK6mlp>
- **y, también, de forma genérica, la Guía para la aplicación del autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico**, ya que no hay GBPH oficial para las explotaciones de ganado vacuno ni para carnicerías-charcuterías <https://bit.ly/37J4SDO>

5. SECTOR DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Actividad	Descripción del negocio, diferente al de la producción primaria	Cómo debe registrar sus actividades Diferentes a las de la producción primaria
Producción y venta de quesos en la explotación	Transforma la leche producida en su explotación y vende sus quesos a los consumidores.	• La venta de proximidad de sus quesos puede efectuarla tanto en la explotación como fuera de ella (en mercado municipal, en mercado no sedentario, en ferias o minorista, que será un único intermediario) comunicación para inscripción en el REGA comunicación para inscripción en el registro municipal para el punto de venta propio y para la actividad transformadora comunicación para inscripción en el RIAAC para la venta en circuito corto • Si excede territorialidad y/o marginalidad comunicación para inscripción en el RSIPAC / RGSEAA
Venta de leche cruda de vaca	Vende leche cruda de vaca, siempre envasada , producida en su explotación directamente a los consumidores finales o a intermediario único.	• Venta de proximidad de la leche cruda de sus vacas lecheras tanto dentro de la explotación en venta directa como fuera de la explotación en venta en circuito corto comunicación para inscripción en el REGA comunicación para inscripción en el Directorio de venta directa de leche cruda de vaca comunicación para inscripción en el registro municipal del punto de venta propio comunicación para inscripción en el RIAAC para el tipo de producto • Comunicación para inscripción en el RSIPAC/RGSEAA
Máquinas automáticas de venta de leche cruda de vaca ⁵⁸	Vende la leche cruda de vaca producida en su explotación directamente a los consumidores finales mediante una máquina automática, que la distribuye envasada.	• La máquina automática de leche puede encontrarse dentro de su explotación (lejos de los locales de los animales) o fuera de ella (por ejemplo, a la entrada de un gran comercio, en la acera de la calle de un municipio, etc.) • RECUERDE: debe cumplir los criterios de metrología legal para la dosificación de la leche, ya que se trata de una transacción comercial en volumen

⁵⁸ A raíz de la publicación del Decreto 163/2018, de venta directa de leche cruda de vaca, el DARP ha creado un portal exclusivo de venta directa de leche cruda de vaca http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/ramaderia/dar_sector_lleter/venda-directa-llet-crua-vaca, donde podrá conocer cómo inscribirse en el Directorio de venta directa de leche cruda de vaca y la documentación mínima necesaria para comunicar el inicio de esta actividad de venta en su explotación ganadera o fuera de ella.

Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y de sus productos, vaya a:

- la **GPCH en las explotaciones lecheras de ganado vacuno** <https://bit.ly/2M2BGzk>
 - la **GPCH para las explotaciones lecheras de ovino y caprino** <https://bit.ly/37FZ65U>
 - la **GPCH para pequeños establecimientos del sector lácteo** [http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-buenas-practicas / guías-de-practicas-correctas-higiene-reconocidas-oficialmente / guía-de-practicas-correctes-higiene-para-pequeños-establecimiento](http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-buenas-practicas/)
-

REQUISITOS DE ETIQUETADO SEGÚN EL SECTOR ALIMENTARIO

Conceptos previos para interpretar mejor algunos datos de las tablas:

- **SEE:** Sin Envasar, en la Explotación propia
 - **SEFE:** Sin Envasar, Fuera de la Explotación propia
 - **EE:** Envasados, en la Explotación propia
 - **EFE:** Envasados, Fuera de la Explotación propia
 - **VE:** Vendidos, en la Explotación propia
 - **VFE:** Vendidos, Fuera de la Explotación propia
 - **NGE:** Norma general de etiquetado
 - **NAE:** número de autorización del matadero
 - **NASE:** número de autorización de la sala de despiece
 - **EM:** Estado miembro
-
1. Reglamento (CE) núm. 1234/2007, sobre disposiciones específicas en los sectores de las frutas y hortalizas, y de las frutas y hortalizas transformadas
 2. Kiwi, lechugas y escarolas, tomate y fresas no tienen variedades incluidas en sus normas de comercialización
 3. Siempre que el envase sea transparente, permita identificar el contenido y el envasado se realice al día para la venta inmediata
 4. VE (incluye mercado local y venta a domicilio) y VFE
 5. Se puede omitir el código del productor cuando tenga menos de 50 gallinas ponedoras y en el punto de venta conste su nombre y su dirección
 6. Compuesto por 11 dígitos: 1 dígito de la forma de cría (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígitos por provincia, municipio y explotación 33 # Para estar dentro de la producción primaria, la miel solo puede estar envasada en las instalaciones del apicultor

Tabla 3. Etiquetado para la venta de proximidad

Productos	Menciones		
	SEE / EE / VE	SEFE / EFE / VFE	envasados
Frutas y verduras ¹	- no es necesario normalizar - no hay que etiquetar	- origen - identificación del envasador/expedidor Si hay norma de comercialización (manzanas, cítricos, kiwis, lechugas y escarolas, melocotones y nectarinas, peras, fresas, pimiento dulce, uva de mesa y tomate): - denominación de venta - variedad (en los casos en que sea obligatoria)² - identificación del envasador/expedidor - calibre y categoría - peso neto (en el caso de preenvasados y envasados)	Para el comercio minorista³: - denominación de venta - categoría y variedad, si hay norma de comercialización - origen - Cantidad neta. - identificación de la empresa
Huevos ⁴	VE	VFE	
	- no hay que clasificar - no hay que etiquetar - código del productor en el huevo⁵⁹(5)	- hay que clasificar - hay que etiquetar - código del productor en el huevo⁶⁰(6) - si se venden envasados, el estuche debe mencionar, además: - calidad A (o frescos) - peso (XL, L, M, S) → sistema de cría: ecológicos (0), de gallinas criadas al aire libre (1), en el suelo (2), en jaula (3) → código del centro envasador en el embalaje → fecha de duración mínima → (no superior a 28 días después de la puesta) → recomendación al consumidor de conservar en nevera	

⁵⁹ Se puede omitir el código del productor cuando tenga menos de 50 gallinas ponedoras y en el punto de venta conste su nombre y dirección.

⁶⁰ <http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Ous-00003>. Compuesto por 11 dígitos: 1 dígito de la forma de cría (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígitos para provincia, municipio y explotación.

Miel⁵

- denominación de venta
- cantidad neta
- fecha de duración mínima
- condiciones de conservación
- empresa responsable
- lote
- lugar de procedencia
- otras informaciones (si fuera necesario: únicamente para cocinar)

SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE

envasados

Quesos

- denominación de venta (si hay otros ingredientes, se añadirán tras la expresión con)
- especie de la que proviene la leche
- estado de maduración
- tipo de queso según el contenido en materia grasa

Según la NGE:

- denominación de venta
- especie de la que proviene la leche
- estado de maduración
- lista de ingredientes (no necesaria si todos son componentes propios de la elaboración del queso)
- cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
- cantidad neta.
- fecha de caducidad o de consumo preferente
- condiciones de conservación/utilización
- nombre, razón social
- lote
- lista específica de indicaciones en determinados productos⁶¹

Carnes

Según la NGE:

- denominación de venta
- clase y tipo de canal de procedencia
- denominación comercial de la pieza

Según la NGE:

- denominación de venta
- categoría, si tiene
- cantidad neta
- fecha de caducidad
- condiciones de conservación/utilización
- nombre, razón social
- forma de uso (si omitirla pudiera inducir a error)

SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE

envasados

Para carnes sin norma específica, además

Carnes

Aves

- cualidades (clase A, A1 y A2 o B)
- precio total y precio por unidad (carne fresca de ave de corral)
- estado de comercialización (fresca, congelada o ultracongelada)
- NAE (salvo que despiece y deshuesado se lleven a cabo en el lugar de venta)
- fecha de caducidad

Bovino

- número de trazabilidad
- EM nacimiento
- EM engorde
- EM sacrificio
- EM despiece
- NAE
- NASE
- edad de sacrificio (hasta ocho meses o de ocho a doce meses)

61 Anexo IV del Real Decreto 1344/1999.

REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Tabla 4. Conservación en refrigeración (en cámara frigorífica o en nevera)

TIPOS DE PRODUCTOS	TEMPERATURA REGLAMENTARIA (Entre ... °C y ... °C)	
PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ORIGEN ANIMAL REFRIGERADOS (Reglamento 853/2004)		
Carne picada	0	2
Vísceras		3
Carne fresca de aves de corral, ratitas de cría (avestruz, emús...), conejos y caza menor silvestre		4
Preparados de carne		7
Carne fresca de ungulados domésticos, de ungulados silvestres de cría y de caza mayor silvestre y productos a base de carne Excepciones: ● Productos en los que el fabricante especifica una temperatura superior en el envase; en este caso, se acepta la temperatura del fabricante ● Productos en los que se acepta la conservación a temperatura ambiente: → productos secos, ya que son microbiológicamente estables a temperatura ambiente (por ejemplo, salchichón, jamón serrano) → conservas de carne contenidas en recipientes herméticamente cerrados que, desde el punto de vista microbiológico, se conservan más de dieciocho meses a temperatura ambiente	0	7
Otros productos tratados de origen animal (por ejemplo, extractos de carne, intestinos, polvo de carne... en que la temperatura <i>T</i> está especificada por el fabricante)	0	<i>T</i>
Si el fabricante menciona una temperatura más baja en el envase, hay que respetarla		
OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS REFRIGERADOS (Reglamento (CE) 853/2004)		
Leche pasteurizada, nata fresca o pasteurizada, de suero de mantequilla fresco o pasteurizado, salvo cuando se hayan tratado con UHT Yogures y leches fermentadas, salvo los tratados térmicamente y llenados asépticamente Queso fresco		6
● Ovoproductos líquidos con contenido de azúcar inferior al 50 % o con contenido de sal inferior al 15 %		4
● Huevos cocidos pelados, conservados en un líquido de gobierno		
● Productos alimentarios en los que hay una declaración de conservación en frío, a menos que la declaración indique una temperatura de conservación superior a 10 °C	0	7
● Productos de pastelería que contengan crema pastelera o sustitutos de crema, de acuerdo con el Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería ● Excepción: la bollería que contiene crema pastelera cocida se puede almacenar a temperatura ambiente durante un periodo máximo de doce horas		4*

* Para los productos de pastelería a base de crema, según la *Guía de prácticas correctas de higiene en pastelería*, y durante un máximo de cinco días

Tabla 5. Conservación en congelación

TIPOS DE PRODUCTOS	TEMPERATURA REGLAMENTARIA (inferior o igual a)
PRODUCTOS CONGELADOS SALVO EL HIELO	
La temperatura de los productos congelados debe ser estable y debe mantenerse en todas las partes del producto	- 18 °C

EJEMPLO DE UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)

Tabla 6. Plan L+D

¿Qué?	¿Quién?	¿Cuándo? (frecuencia)	¿Cómo?	
			Productos*	Técnica de limpieza
Tierra (cocina)	Júlia	1/día	Detergente X (desinfectante Y)	Eliminar el máximo posible Frotar + Enjuague después de enjabonar
Nevera	Joan	1/...	Detergente X	Pasar la esponja... + Enjuague después de enjabonar
	Joan		Desinfectante Y	Dejar actuar minutos... (según etiqueta del producto)
Paredes, incluyendo tomas de luz e interruptores, zócalos...	Laura			
Armarios, estanterías				
Material de limpieza: cubo, escoba, fregona...	Júlia		Detergente X (desinfectante Y)	
...				

* Deben disponer previamente de los documentos descriptivos de cada producto para conocer cómo utilizarlos

Hay que añadir el registro que demuestre el cumplimiento del plan.

DOCUMENTOS DE CONSULTA

Guías de prácticas correctas de higiene reconocidas oficialmente en Cataluña, por sectores
<https://bit.ly/37J5CJ6>

Más información sobre APPCC, prerequisites y flexibilización

- *Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)* <https://bit.ly/3nJx532>
- *Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* (específicamente para establecimientos minoristas)
<https://bit.ly/3hbR2gi>
- *Enfoques de análisis 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 análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica*
<https://bit.ly/2KwTSjZ>

Más información sobre trazabilidad

https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/autocontrol/tracabilitat/index.html

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Venta de proximidad de los PRODUCTOS PRIMARIOS PROPIOS (sin transformar)	21
TABLA 2. Venta de proximidad de los PRODUCTOS PRIMARIOS PROPIOS ELABORADOS (Manipulados y transformados)	21
Tabla 3. Etiquetado para la venta de proximidad	59
Tabla 4. Conservación en refrigeración (en cámara frigorífica o en nevera)	61
Tabla 5. Conservación en congelación	62
Tabla 6. Plan L+D	62



Generalitat
de Catalunya