



# Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios



Generalitat de Catalunya







# Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios

**Este documento ha sido reconocido oficialmente por las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de Catalunya.**



**Redacción:**

Lidia Vázquez

**Colaboradores/participantes:**

Montse Domènech, Ester Pisa y Sergi Tort (Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, DAAM)

Glòria Cugat, Alfons Vázquez y Àngels Soriano (Departamento de Salud - Agencia de Salud Pública de Catalunya, ASPCAT)

Sebastià Vallès (Departamento de Empresa y Ocupación - Agencia Catalana del Consumo, ACC)

Júlia Duran (Agencia de Salud Pública de Barcelona, ASPB)

Carolina Molist (Asociación Catalana Municipios y Comarcas)

Mercè Almirall (Federación Municipios de Catalunya)

Andreu Ferrer (Unió de Pagesos)

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

Montserrat Coberó (TuralCat)

Àngela Casanovas (Federación de Cooperativas Agrarias de Catalunya, FCAC)

**Revisado por el grupo de autocontrol de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, representados por:**

Agencia de Salud Pública de Barcelona

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural

Departamento de Empresa y Ocupación

Departamento de Salud

Departamento de Territorio y Sostenibilidad

Asociación Catalana de Municipios y Comarcas

Federación de Municipios de Catalunya

***Acogida a la presente Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios***

La empresa ....., ubicada en.....,

con NIF ....., que trabaja en el sector de las producciones agroalimentarias,

representada por el señor/señora .....,

con DNI.....quiere acogerse voluntariamente a regular la venta de proximidad de su explotación de acuerdo con las normas fijadas en esta Guía.

---

(firma)

© 2014, **Generalidad de Catalunya**

Depósito Legal **B. 20341-2014**

**Edita:** Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

**1ª edición:** septiembre de 2014

**Asesoramiento lingüístico y traducción:** Lidia Vázquez

**Diseño gráfico y maquetación:** Innovagrafic, Pere Mola

**Fotografía:** Consorcio del Parque Agrario del Baix Llobregat, Unió de Pagesos y DAAM

# Presentación

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

Se trata de un documento elaborado por iniciativa de la Agencia de Salud Pública de Catalunya y el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, con el fin de aportar una idea clara de cómo realizar 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 ido a cargo de un grupo de trabajo formado por representantes de las principales administraciones que tienen competencias sobre la venta directa de productos agroalimentarios, que son el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural; la Agencia de Salud Pública de Catalunya; la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria; la Agencia Catalana del Consumo, y por expertos y representantes de diversas asociaciones e instituciones que trabajan en temas vinculados con 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 Catalunya, Unió de Pagesos, Joves Agricultors y Ramaders de Catalunya, Turalcat y la Federación de Cooperativas Agrarias de Catalunya.

El interés por el sistema de venta de proximidad –tanto venta directa

como en circuito corto– responde a que en los últimos tiempos este tipo de venta se está posicionando como una estrategia útil para mejorar la viabilidad económica del campo catalán en toda su extensión y complejidad, con el consiguiente incremento del desarrollo socioeconómico de las zonas rurales. Por este motivo, Catalunya quiere potenciar este tipo de venta con el apoyo de las administraciones; así pues, 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 parte de los productores, y un conocimiento y reconocimiento del territorio, de los productos y del trabajo realizado por los agricultores y ganaderos catalanes por parte los consumidores; además, el consumo de productos de proximidad produce un efecto positivo sobre la salud ya que potencia la ingesta de productos frescos, con mayor valor nutricional y organoléptico –por lo tanto, con mayor calidad– y también sobre el medio ambiente, con la derivada disminución de costes energéticos de transporte.

En consecuencia, desde las administraciones participantes en la elaboración de esta Guía, queremos invitar a los productores que realizan *venta de proximidad* para que se hagan propio este documento y lo utilicen dentro de su actividad profesional.

### **El consejero de Salud**

Boi Ruiz y Garcia

### **El consejero de Agricultura, Ganadería, Alimentación y Medio Natural**

Josep Maria Pelegrí y Aixut

# Sumario

<b>1. Introducción</b> .....	<b>9</b>
<b>2. Responsabilidad</b> .....	<b>13</b>
<b>3. Alcance de la Guía</b> .....	<b>14</b>
<b>4. Acreditación</b> .....	<b>17</b>
4.1. Procedimiento .....	17
4.2. Distintivos .....	19
<b>5. Clasificación de las actividades y registro</b> .....	<b>20</b>
<b>6. La flexibilidad en el autocontrol</b> .....	<b>27</b>
<b>7. Prerrequisitos y buenas prácticas</b> .....	<b>31</b>
7.1. Prerrequisitos .....	31
7.2. Buenas prácticas de higiene y de manipulación .....	38
<b>8. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</b> .....	<b>41</b>
<b>9. Etiquetado y vida útil de los productos</b> .....	<b>44</b>
9.1. Etiquetado .....	44
9.2. Vida útil de los productos .....	46
<b>10. Notificación obligatoria</b> .....	<b>47</b>
<b>11. Puntos de contacto</b> .....	<b>48</b>
11.1. Puntos de contacto de la ASPCAT .....	48
11.2. Puntos de contacto del DAAM .....	48
11.3. Punto de contacto para el municipio de Barcelona .....	49
11.4. Puntos de contacto para todos los ayuntamientos de Catalunya .....	49
<b>12. Anexos</b> .....	<b>51</b>
12.1. Glosario .....	51
12.2. Actividades de producción primaria procedentes de la ganadería o de la tierra .....	55
12.3. Registro en función del sector alimentario .....	56
12.4. Requisitos de etiquetado .....	61
12.5. Requisitos de temperatura .....	63
12.6. Ejemplo de un plan de limpieza y desinfección (L+D) .....	64
12.7. Documentos de consulta .....	65
12.8. Índice de tablas .....	67





# 1. Introducción

¿Producen vegetales, leche o animales, y preparan, transforman o venden igualmente alimentos tales como productos lácteos, mermeladas, zumos de fruta o carne en su explotación? ¿Tienen tienda, venden sus productos artesanales en el mercado local y/o disponen de un establecimiento de consumo (restauración) en su explotación?

Esta Guía les ayudará, a través de información práctica, a cumplir con las obligaciones que, como productor agroalimentario, tienen en relación con la seguridad alimentaria.

La *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios* **se dirige a todos los productores que realizan venta directa o venta en circuito corto**; pero acogerse a esta Guía es una decisión voluntaria de cada productor, como también es voluntario pedir la acreditación de la venta de proximidad contemplada en el Decreto 24/2013 (ver el apartado 4).

La Guía se estructura en cuatro bloques temáticos:

- El primer bloque está dedicado a los aspectos que deben cumplir las personas que quieran realizar la venta de proximidad de la producción propia (productos primarios) y/o de elaboración propia (productos manipulados y transformados), ya sea en venta directa o bien en circuito corto.
- El segundo bloque aborda el autocontrol para asegurar la inocuidad de los alimentos; incluye los prerrequisitos, las buenas prácticas de higiene, los peligros y los puntos de control crítico.
- El tercer bloque está formado por cuestiones vinculadas con el etiquetado.

- El cuarto bloque, de anexos, contiene recomendaciones que conviene tener en cuenta en la realización de este sistema de venta y otras informaciones de utilidad práctica.

Así pues, la Guía promueve las diversas acciones que es preciso realizar sobre el producto un vez obtenido en la explotación y hasta llegar al consumidor final, e impulsa la formación y el control de quien tiene que llevar a cabo estas tareas. Para conseguir este objetivo, se utilizan varios medios tales como:

- La aplicación de toda la normativa reguladora de los aspectos vinculados con este sistema de venta.
- El fomento de las prácticas correctas de higiene en los puntos de venta para conseguir el nivel más elevado posible de seguridad alimentaria.
- La homogeneización de criterios para realizar controles y mejorar la gestión de los puntos de venta.



**Se darán cuenta de que hemos introducido los criterios de flexibilidad en la aplicación del autocontrol para gestionar el riesgo alimentario, ¡cómo también se aplica en otros sectores!**

El documento que tienen en las manos está vivo, lo que significa que podemos ir ampliando su contenido a medida que los interlocutores lo necesiten; de momento, hemos plasmado en el anexo las actividades relacionadas con el sector de frutas y verduras, el de huevos, el de miel, el de carne y charcutería, y el de quesos, así como el mecanismo para incorporarlas en los registros correspondientes.

De esta manera, las autoridades competentes en seguridad alimentaria quieren dar soporte a las iniciativas existentes para la venta de proximidad (directa y en circuito corto) y subrayar la importancia del contacto directo entre productor y consumidor.





## 2. Responsabilidad

Ustedes son productores agroalimentarios y, por lo tanto, responsables de la seguridad de los alimentos que producen, elaboran, transforman, envasan, transportan y venden. Por ello, respetando las normas relativas a la seguridad alimentaria contribuyen a una cadena alimentaria más segura y ganan la confianza del consumidor.

Pueden gestionar el autocontrol de sus explotaciones con las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de su sector específico (ver el apartado 12) y con la presente *Guía para la venta de proximidad*, de conformidad con lo que contempla el Reglamento (CE) 852/2004.

En caso de que vendan productos con la modalidad de circuito corto (máximo un intermediario), recuerden que deben disponer de un registro de los establecimientos a los que suministran y que deben mantenerlo actualizado, para conservar la trazabilidad y para que la autoridad competente pueda realizar su control.



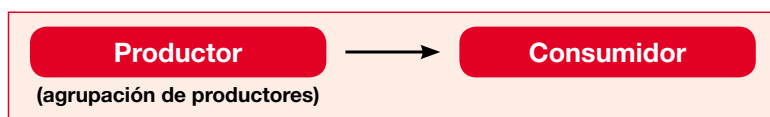
### 3. Alcance de la Guía

La *Guía para la venta de proximidad de los productos agroalimentarios* se refiere a los requisitos de higiene y autocontrol a seguir para llevar a cabo la venta de alimentos con garantías de salud para el consumidor final; pero, no es el objetivo de este 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, les recordamos que deben seguir los requisitos aplicables a las prácticas de producción agrícola y producción ganadera establecidos por la normativa, con el fin de ofrecer alimentos seguros a los consumidores.

En esta Guía entenderemos **VENTA DE PROXIMIDAD** como la venta de productos agroalimentarios, procedentes de la tierra o de la ganadería y/o resultantes de un proceso de elaboración o de transformación que se realiza en favor de los consumidores finales, directamente o mediante la intervención de un establecimiento intermediario, por parte de los productores o agrupaciones de productores agrarios.

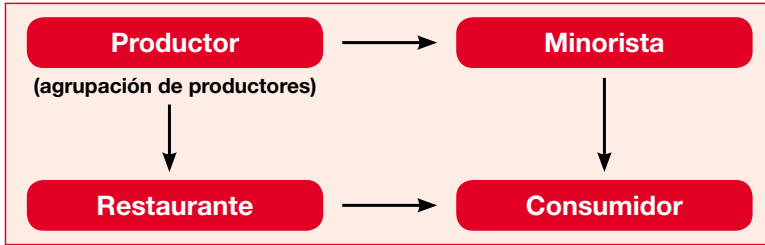
Tenemos dos tipos de venta de proximidad: la venta directa (sin que intervenga ningún intermediario) y la venta en circuito corto (puede existir como máximo un intermediario); seguimos los siguientes esquemas:

#### **VENTA DIRECTA:**<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Los dos cuadros están extraídos de la Nota técnica 13001AL, Dirección de Protección de la Salud, ASPCAT

## VENTA EN CIRCUITO CORTO:



**Queda excluida**, de los requisitos de esta Guía, la venta de los productos recolectados en el medio natural (setas, caracoles, bayas, arándanos...), los productos para el autoconsumo, la leche cruda sin envasar y la carne que no haya sido sacrificada en mataderos autorizados; también, los productos obtenidos de la caza y la pesca.

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

De acuerdo con lo descrito, en la venta de proximidad se cumplen las siguientes condiciones<sup>2</sup>:

1. La venta de proximidad la realiza el productor o la agrupación de productores agrarios en favor del consumidor final, con o sin la intervención de un establecimiento intermediario.
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 comercializados tienen que ser de producción y/o elaboración propia.

<sup>2</sup> Nota técnica 13001AL de la Agencia de Salud Pública de Catalunya. Web del Departamento de Salud y van a Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas y profesionales del ámbito alimentario > Documentos técnicos de salud alimentaria > Notas técnicas > Venta de proximidad de productos agroalimentarios

4. Los productos de elaboración propia se tienen que elaborar o transformar en instalaciones específicas de la misma titularidad que el productor o la agrupación de productores, ya estén dentro o fuera de la explotación (excepto para el caso de la carne fresca, los zumos –incluido el mosto–, la fruta seca y el aceite de oliva virgen extra)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> De acuerdo con la NT (nota técnica anterior), según la definición de *elaboración propia* (ver el glosario), no se podría considerar venta de proximidad, por ejemplo, la venta de carnes frescas, ya que el proceso de transformación tiene lugar en un establecimiento de distinta titularidad que la del productor/agrupación de productores; no obstante, **hay que considerar como un caso especial la obtención de carnes frescas a partir de animales para consumo humano**, ya que no se puede comercializar la carne procedente de animales que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados (artículo 4 del Real Decreto 640/2006). En este caso, LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE FRESCA OBTENIDA EN UN MATADERO AUTORIZADO DESPUÉS DEL SACRIFICIO, cuando sea llevada a cabo por el ganadero o la agrupación de ganaderos titulares de los animales y se destine al consumidor final o a un intermediario que venta al consumidor final, se puede considerar venta de proximidad de productos de elaboración propia. De igual forma pasa con la elaboración de zumos, el prensado de aceitunas en almazara o el descascarillado de la fruta seca.





## 4. Acreditación

### 4.1. Procedimiento

Para poder tener la **ACREDITACIÓN DE LA VENTA DE PROXIMIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS**<sup>4</sup>, se deben adherir mediante la DUN (declaración única agraria)<sup>5</sup>. Una vez efectuada la comunicación, tienen el derecho a utilizar el logo y descargar sus diferentes versiones desde el web del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural (DAAM) [www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat](http://www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat); en 15 días les entregarán la acreditación al sistema de venta de proximidad, que es el documento que demuestra su adhesión a este sistema de venta de proximidad.

Su información que consta es:

- nombre, NIF y dirección del titular
- relación de productos de producción y de producción-elaboración propias (para venta directa y destinados a establecimientos de circuito corto)
- fecha de la acreditación
- número de la acreditación

**En relación con esta ACREDITACIÓN deben saber que:**

- Es indefinida, salvo que expresamente comuniquen su baja
- **Se acredita el sistema de venta, no los productos**
- Este logo debe ser bien visible en la explotación, el puesto, la documentación, la página web...

<sup>4</sup> (Decreto 24/2013, de 8 de enero, sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios [http://portal.dogc.gencat.cat/utillsEADOP/App.Java/PdfProviderServlet?documentId=625113&type=01&language=es\\_ES](http://portal.dogc.gencat.cat/utillsEADOP/App.Java/PdfProviderServlet?documentId=625113&type=01&language=es_ES)

<sup>5</sup> Vayan a: Inicio > Trámites > Declaración única agraria

DUÈIXES,  
QUE SE  
PIGA



MINIMA PETJADA  
ECOLÒGICA



PRODUCTES DE TEMPORADA



EL MÉS  
**BO**



ESCURC  
DISTÀNCI

BIEN-  
I ELS  
STRES  
TORS



# PRODUCTES DE PROXIMITAT ACREDITA'LS



CONSUM L



ÉS  
**FRESC**



S QUA-  
AT



REVALORIT-  
ZA EL TEU  
ESFORÇ



PRODUCC  
I PRODU  
TORS ID  
TIFICATS

PROFIT  
TOTS



- Si comercializan otros productos junto con los que son objeto de venta de proximidad, además de estar bien identificados, es preciso separarlos claramente del resto.
- **Es voluntaria**
- **Pueden realizar venta de proximidad sin estar inscritos en la DUN** y, en este caso, también se pueden acoger a la presente Guía, **pero no podrán acreditarla con el distintivo oficial**; si no quieren acogerse a la Guía, deben seguir toda la legislación vigente.

## 4.2. Distintivos

Pueden encontrar toda la información relacionada con la identificación visual y los logotipos en diferentes versiones (archivos gif y jpg) en el enlace [www.gencat.cat/alimentacio/ventadeproximidad](http://www.gencat.cat/alimentacio/ventadeproximidad). El *Manual básico de identificación visual corporativa* (que se pueden descargar en pdf) contiene todo lo que necesitan para visualizar bien su venta de proximidad acreditada.



## 5. Clasificación de las actividades y registro

Partiendo de la base de que la obtención de los productos primarios está sujeta a los requisitos de higiene establecidos en el anexo I del Reglamento 852/2004 (y cualquier otro que defina la autoridad competente en materia de agricultura y ganadería), estos requisitos higiénicos con respecto a la actividad de venta de proximidad varían en función de los productos y del lugar donde se efectúe esta venta al consumidor.

Les presentamos pues 2 tablas donde resumimos el tipo de registro que necesitan en función del lugar donde venden y de si realizan venta directa o en circuito corto, tanto para la producción propia como para la elaboración propia.



## Tabla 1. Venta de proximidad de la PRODUCCIÓN PROPIA (productos primarios)

Para conocer con detalle los registros que les corresponden como productor o como productor-elaborador vayan al apartado 12.3 Registros en función del sector alimentario.

PRODUCTOR (agrupaciones)	LUGAR DE VENTA		REGISTRO	CONSUMIDOR FINAL
	DIRECTA	<b>VENTA EN LA EXPLOTACIÓN</b>	Incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>entrega a domicilio</li> <li>venta a distancia</li> <li>máquinas expendedoras</li> </ul>	
	<b>VENTA FUERA DE LA EXPLOTACIÓN EN UN PUNTO DE VENTA PROPIO<sup>b</sup></b>	Incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>mercado municipal</li> <li>ferias</li> <li>mercados no sedentarios</li> <li>exposiciones</li> <li>máquinas expendedoras</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de la explotación en el <b>DAAM</b></li> <li>2. <b>RSIPAC/RGSEAA</b> y <b>RIAAC</b><sup>a</sup> de la actividad, si son productores que <u>venden leche cruda envasada</u></li> <li>3. <b>Registro municipal</b> del punto de venta propio en el ayuntamiento correspondiente</li> </ol>	
CIRCUITO CORTO	<b>VENTA FUERA DE LA EXPLOTACIÓN A UN INTERMEDIARIO</b>	<b>EJEMPLOS DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS INTERMEDIARIOS DONDE PUEDEN REALIZAR VENTA EN CIRCUITO CORTO<sup>c</sup>:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>agrotiendas</li> <li>establecimientos de restauración</li> <li>establecimientos de turismo rural (con actividad minorista o de restauración)</li> <li>comedores colectius (escuelas)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de la explotación en el <b>DAAM</b></li> <li>2. <b>RIAAC</b>, para la venta en circuito corto<sup>d</sup></li> <li>3. <b>RSIPAC/RGSEAA</b> si son productores que venden leche cruda envasada</li> </ol>	

Fuente: elaborado a partir de la Nota técnica 13001AL, Dirección de Protección de la Salud, ASPCAT<sup>e</sup>

<sup>a</sup> El Registro de industrias agrarias y alimentarias de Catalunya (RIAAC)<sup>7</sup> establece de manera genérica la no inscripción para la venta directa y la inscripción para la venta en circuito corto (excepciones para la venta de leche cruda envasada y las carnicerías-charcuterías, actividades que siempre se deben inscribir). En este registro no es aplicable ni la marginalidad ni la territorialidad

<sup>b</sup> Propio significa de la misma titularidad

<sup>c</sup> La venta en circuito corto (CC) reduce el número de intermediarios a uno solo; por lo tanto, si estos intermediarios únicamente tienen como cliente el consumidor final, en relación con los productos vendidos en modalidad de proximidad, sólo deben estar inscritos en el registro municipal correspondiente (si como cliente tienen otros minoristas –entonces ya no les es aplicable la venta de proximidad–, pero no superan los criterios de marginalidad y territorialidad, también tienen suficiente con el registro municipal; en caso de que superen estos criterios, si que deben estar inscritos en el RSIPAC/RGSEAA<sup>a</sup>:

- **MARGINALIDAD:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA (Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Catalunya/Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) siempre que la venta del establecimiento suministrada a minoristas de otro municipio sea inferior al 30%

- **TERRITORIALIDAD:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA, siempre que en la venta no se excedan los límites de Catalunya)

Todos los tipos de comercios minoristas los pueden hallar en las páginas 6 y 7 del documento [Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos de comercio minorista de alimentación](#) [en catalán]; encontrarán los **requisitos de registro de los establecimientos minoristas intermediarios** en el documento [Criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Catalunya](#) [en catalán]

<sup>d</sup> Es preciso inscribir en el RIAAC la actividad del productor que realiza una primera manipulación sin modificar el producto primario (ejemplos: clasificación y envasado de frutas y hortalizas, de cereales y legumbres, de huevos, de caracoles...; refrigeración y envasado de leche certificada cruda, y extracción, preparación y envasado de miel y otros productos apícolas). No se incluye la actividad de manipulación de frutas y hortalizas cuando no existe ningún tipo de instalación para realizar esta actividad

<sup>e</sup> Vayan al web del Departamento de Salud [www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut) y pinchen en Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas y profesionales del ámbito alimentario > Documentos técnicos de salud alimentaria > Notas técnicas > Venta de proximidad de productos agroalimentarios

<sup>7</sup> RIAAC, más información en [www.gencat.cat/agricultura](http://www.gencat.cat/agricultura) y pinchen Inicio > Servicios > Registros oficiales > Registro de industrias agrarias y alimentarias de Catalunya (RIAAC)

<sup>8</sup> Vayan a <http://salutpublica.gencat.cat> y pinchen Protección de la Salud > Registros sanitarios y autorizaciones

## Tabla 2. Venta de proximidad de la ELABORACIÓN PROPIA (productos manipulados y transformados)

Las operaciones de elaboración (manipulación y/o transformación) de los productos primarios: preparar zumos de fruta, elaborar quesos, yogures, mermeladas, productos cárnicos, aceites, conservas... no entran dentro de las actividades descritas como producción primaria o propia (tabla 1) y, por lo tanto, los productos resultantes se consideran productos elaborados (manipulados y/o transformados).

PRODUCTOR-ELABORADOR (agrupaciones)	LUGAR DE VENTA	REGISTRO	CONSUMIDOR FINAL
DIRECTA	<b>VENTA EN LA EXPLOTACIÓN</b>	Incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>entrega a domicilio</li> <li>venta a distancia</li> <li>máquinas expendedoras</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Registro de la explotación en el <b>DAAM</b></li> <li><b>Registro municipal</b> de la actividad elaboradora en el ayuntamiento correspondiente y del punto de venta propio</li> <li><b>RIAAC<sup>b</sup></b> para las <u>carnicerías-charcuterías</u></li> </ol>
	<b>VENTA FUERA DE LA EXPLOTACIÓN EN UN PUNTO DE VENTA PROPIO<sup>a</sup></b>	Incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>mercado municipal</li> <li>ferias</li> <li>mercados no sedentarios</li> <li>exposiciones</li> <li>máquinas expendedoras</li> </ul>	
CIRCUITO CORTO	<b>VENTA FUERA DE LA EXPLOTACIÓN A UN INTERMEDIARIO</b>	<b>EJEMPLOS DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS INTERMEDIARIOS DONDE PUEDEN REALIZAR VENTA EN CIRCUITO CORTO<sup>c</sup>:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>agrotiendas</li> <li>establecimientos de restauración</li> <li>establecimientos de turismo rural (con actividad minorista o de restauración)</li> <li>comedores colectivos (escuelas)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Registro de la explotación en el <b>DAAM</b></li> <li><b>Registro municipal</b> de la actividad elaboradora en el ayuntamiento correspondiente (si tienen RSIPAC, no es necesario)</li> <li><b>RIAAC</b>, por la venta en circuito corto</li> <li><b>RSIPAC/RGSEAA</b> para la actividad de carnicería-charcutería<sup>d</sup></li> </ol>

Fuente: elaborado a partir de la Nota técnica 13001AL, Dirección de Protección de la Salud, ASPCAT

<sup>a</sup> Propio significa de la misma titularidad

<sup>b</sup> El Registro de industrias agrarias y alimentarias de Catalunya (RIAAC)<sup>9</sup> establece de manera genérica la no inscripción para la venta directa y la inscripción para la venta en circuito corto (excepciones para la venta de leche cruda envasada y las carnicerías-charcuterías, actividades que siempre se deben inscribir). En este registro no es aplicable ni la marginalidad ni la territorialidad

Algunas de las producciones primarias que **Si se inscriben en el RIAAC** son, por ejemplo:

- la manipulación y el acondicionamiento de patatas y de productos hortofrutícolas (además de frutas y hortalizas, también se incluyen los productos forestales alimenticios y la preparación de semillas germinadas)
- refrigeración y envasado de leche certificada cruda
- secado y envasado de cereales y legumbres
- extracción y preparación de miel y otros productos apícolas
- manipulación y clasificación de huevos
- manipulación y envasado de caracoles
- envasado de los productos indicados en los apartados anteriores, además del envasado / embotellado de aceite, vino, y otras bebidas a base de vino

**Nota:** en estas actividades, el productor realiza una primera manipulación sin modificar el producto primario (ejemplos: clasificación y envasado de frutas y hortalizas, de cereales y legumbres, de huevos, de caracoles..., refrigeración y envasado de leche certificada cruda, extracción, preparación y envasado de miel y otros productos apícolas)

<sup>c</sup> La venta en circuito corto (CC) reduce el número de intermediarios a uno solo; por lo tanto, si estos intermediarios únicamente tienen como cliente el consumidor final, en relación con los productos vendidos en modalidad de proximidad, sólo deben estar inscritos en el **registro municipal** correspondiente (si como cliente tienen otros minoristas –entonces ya no les es aplicable la venta de proximidad–, pero no superan los criterios de marginalidad y territorialidad, también tienen suficiente con el registro municipal; en caso de que superen estos criterios, si que deben estar inscritos en el RSIPAC/RGSEAA<sup>10</sup>:

- MARGINALIDAD:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA (Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Catalunya/ Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) siempre que la venta del establecimiento suministrada a minoristas de otro municipio sea inferior al 30%
- TERRITORIALIDAD:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RSIPAC/RGSEAA, siempre que en la venta no se excedan los límites de Catalunya)

Todos los tipos de comercios minoristas los pueden hallar en las páginas 6 y 7 del documento Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos de comercio minorista de alimentación [en catalán]; encontrarán los **requisitos de registro de los establecimientos minoristas intermediarios** en el documento Criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Catalunya [en catalán]

<sup>d</sup> En caso de duda consultar el documento citado anteriormente o escribir al correo [salut.alimentaria@gencat.cat](mailto:salut.alimentaria@gencat.cat)

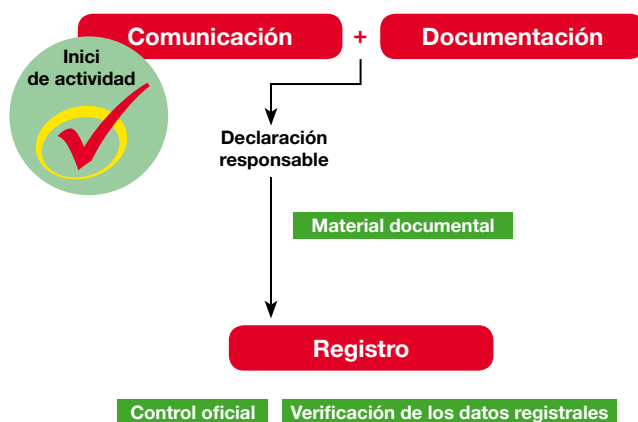
<sup>9</sup> RIAAC, más información en [www.gencat.cat/agricultura](http://www.gencat.cat/agricultura) y pinchen Inicio > Servicios > Registros oficiales > Registro de industrias agrarias y alimentarias de Catalunya (RIAAC)

<sup>10</sup> Vayan a <http://salutpublica.gencat.cat> y pinchen Protección de la Salud > Registros sanitarios y autorizaciones

Después de la simplificación administrativa establecida por la nueva normativa<sup>11</sup>, la vía mayoritaria para realizar la inscripción en cualquier registro que les corresponda, tanto autonómico como municipal<sup>12</sup>, es la **comunicación** mediante la **declaración responsable**. Los establecimientos minoristas de carnes frescas y derivados, y los de comidas preparadas, ya no necesitan autorización, pero sí que necesitan el número de registro municipal, para cumplir las obligaciones de etiquetado e identificación.

A pesar de que la nueva normativa citada pide la inscripción de los transportistas en el RSIPAC/RGSEAA, **el transporte de producción primaria y el transporte minorista están excluidos**.

Así pues, sólo es preciso comunicar a la autoridad competente el inicio de la actividad y, sin esperar respuesta, pueden empezar; ver el esquema siguiente:



Fuente: Dirección de Protección de la Salud, ASPCAT (modificado)

<sup>11</sup> RD 191/2011, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) <http://www.boe.es/boe/dias/2011/03/08/pdfs/BOE-A-2011-4293.pdf>

<sup>12</sup> La normativa europea entiende por registro (en minúscula) cualquier tipo de censo o listado, ya que la finalidad es tener registradas las actividades para poder realizar el control correspondiente

Cabe recordar que estar inscritos en un registro (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 del cumplimiento de la legislación alimentaria.

Quando las explotaciones agrícolas y ganaderas hacen elaboraciones con su producción primaria (que incluyen la manipulación y transformación) y las venden **en exclusiva** al consumidor final, no tienen que estar inscritos en el RSIPAC/ RGSEAA por estas elaboraciones. Si venden a minoristas, pero no superan la territorialidad (Catalunya) ni la marginalidad (venden menos del 30% de estas elaboraciones a minoristas de otros municipios), tampoco tienen que estar inscritos en el RSIPAC/RGSEAA





## Tres ejemplos aplicados:

1. Son una pequeña **explotación agraria del Maresme** (situada en Mataró); sus PRODUCTOS son: **productos de huerta, verdura de temporada –entera y troceada– y cremas de verdura**. Venden su producción primaria y la elaboración propia en la comarca en mercados no sedentarios; disponen de tienda dentro de la explotación (reparten a domicilio y venden a distancia) y de un puesto propio en el mercado municipal de Mataró. **Realizan venta directa.**
  - Deben estar inscritos en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (DAAM); para poder adquirir la acreditación de venta de proximidad deben hacer la DUN<sup>13</sup>.
  - Deben estar inscritos en el registro municipal de Mataró, tanto para la actividad de venta no sedentaria (no es necesario que estén inscritos en los registros del resto de municipios donde venden de forma ambulante<sup>14</sup>) como para la venta minorista del puesto.
  - Si no superan los criterios de marginalidad (venta inferior al 30% de la producción total a minoristas de otros municipios) y territorialidad (no superan el ámbito de Catalunya) no se tienen que registrar en ningún otro sitio (si superan este porcentaje, deben hacer la inscripción en el RSIPAC).
2. Son una **pequeña explotación ganadera de patos del Berguedà** (en Berga); sus productos son: **patos enteros y despiezados, y mollejas, muslos y alas confitadas (no elaboran paté)**. Disponen de tienda dentro de la explotación. Venden su producción primaria y elaboración propia en la comarca en mercados no sedentarios y en tiendas propias de la comarca, de toda Catalunya y del Estado español. También exportan. **Realizan venta de proximidad y convencional.**

<sup>13</sup> [www.gencat.cat/alimentacio/ventadeproximidad](http://www.gencat.cat/alimentacio/ventadeproximidad)

<sup>14</sup> Damos la definición de **ambulante** del Termcat (Centro de Terminología de Catalunya): incluida en **comercio ambulante** (Comercio que se realiza en establecimientos comerciales móviles) y en **venta ambulante** (Venta efectuada por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente, de manera habitual, ocasional, periódica o continuada en los perímetros o lugares autorizados debidamente)

- Deben estar inscritos en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (DAAM); para poder adquirir la acreditación de venta de proximidad deben hacer la DUN.
- Deben 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 superan los criterios de territorialidad y de marginalidad, deben hacer la inscripción en el RSIPAC/RGSEAA, pero no es necesario que también estén inscritos en el registro municipal de Berga. También deben estar inscritos en el RIAAC, por la venta convencional.

3. Son una **pequeña explotación láctea de ganado caprino del Alt Urgell** (situada en el Pont de Bar); SUS PRODUCTOS SON: **quesos de pastor (tupí y madurado de cabra)**. Venden su elaboración propia dentro de la misma explotación y en pequeños comercios no propios de la comarca. **Realizan venta directa y en circuito corto.**

- Deben estar inscritos en el registro de la autoridad competente que regula la actividad primaria (DAAM); para poder adquirir la acreditación de venta de proximidad deben hacer la DUN.
- Deben estar inscritos en el registro municipal del Pont de Bar para realizar la venta en establecimientos minoristas no propios del mismo municipio.
- Si no superan los criterios de marginalidad (venta inferior al 30% de la producción total a minoristas de otros municipios) y territorialidad (no superan el ámbito de Catalunya) no se tienen que registrar en ningún otro sitio (si superan este porcentaje, deben hacer la inscripción en el RSIPAC). También deben estar inscritos en el RIAAC, per la venta en circuito corto.

## Recomendaciones

- Utilicen la Oficina Virtual de Trámites para iniciar los trámites y presentarlos a través de la red de Oficinas de Gestión Empresarial
- Para nuevas empresas y establecimientos, comprueben si la actividad desarrollada requiere autorización, antes de iniciar la actividad
- Para empresas y establecimientos activos, revisen los documentos acreditativos de la inscripción registral para comunicar los cambios según las actividades que se desarrollen en la actualidad

## 6. La flexibilidad en el autocontrol

### ¿QUÉ ENTENDEMOS POR FLEXIBILIDAD?

La posibilidad de hacer adaptables los requisitos relativos al APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico) a las pequeñas empresas alimentarias.

Ya saben que para garantizar la seguridad alimentaria, es necesario cumplir con los requisitos mínimos de higiene en todas las fases de producción, transformación y distribución de productos alimenticios; es decir, hay que aplicar **los prerrequisitos y las buenas prácticas higiénicas (BPH)**. Pero **si transforman productos primarios en su empresa** y los venden, por ejemplo elaboran queso, helado, mermelada, zumos de fruta, paté o bien deshuesan o descuartizan canales, entonces **también** deben implementar en sus instalaciones un sistema de **APPCC** (porque **han dejado de ser productores primarios para ser transformadores/elaboradores**), en cuyo caso deben **detectar, evaluar y controlar**, durante sus actividades, los **peligros** potenciales para la seguridad alimentaria mediante procedimientos simples.

El conjunto formado por las BPH, los prerrequisitos y el APPCC se llama **autocontrol**<sup>15</sup>.

De manera general, los productores, los productores-elaboradores y los operadores intermediarios que realice venta de proximidad, deben tener, aplicar y mantener **sistemas de autocontrol adecuados**, de acuerdo con la actividad que realizan, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los productos que comercializan. Para alcanzar dicho

<sup>15</sup> Si quieren ampliar la información sobre el autocontrol, entren en el web de la ACSA (Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/Du58/index.html>) y vayan a Inicio > Temas > Autocontrol: APPCC, trazabilidad y GPCH, y en el web de la AESAN [http://www.aesan.mspsi.gob.es/AESAN/web/publicaciones\\_estudios/seccion/seguridad\\_alimentaria.shtml](http://www.aesan.mspsi.gob.es/AESAN/web/publicaciones_estudios/seccion/seguridad_alimentaria.shtml)

objetivo, pueden optar por utilizar guías de prácticas correctas de higiene (GBPH) validadas oficialmente aplicables para su actividad<sup>16</sup> (ver el apartado 12.7). El documento de la ACSA *El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico* también les puede ayudar<sup>17</sup>.

## ¿QUIÉN SE PUEDE BENEFICIAR DE LA FLEXIBILIDAD?<sup>18</sup>

- Les pequeñas empresas donde no es posible identificar puntos de control crítico y donde las prácticas correctas de higiene (o prerrequisitos) pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos.
- Los procesos en los que establecer LÍMITES CRÍTICOS no implica necesariamente fijar una cifra límite.
- Las empresas muy pequeñas que no pueden sostener cargas excesivas de conservación de documentos.

Las **empresas alimentarias donde no se preparan, ni fabrican ni transforman alimentos** pueden controlar todos los peligros con prerrequisitos y eso es flexibilidad; estos tipos de empresas pueden ser<sup>19</sup>:

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

<sup>16</sup> Nota técnica 13001AL de la Agencia de Salud Pública de Catalunya

<sup>17</sup> <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3224/doc11086.html>

<sup>18</sup> Anexo II (Facilitación de la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias) del Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_haccp\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_es.pdf) y en el web de la ACSA *Directrices sobre la flexibilidad en el paquete de higiene* <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir1634/doc33431.html>

<sup>19</sup> Apartado 6.1 del anexo II mencionado en la nota anterior

## ¿CÓMO APLICAMOS ESTA FLEXIBILIDAD?

El tipo de empresas mencionadas puede, incluso, efectuar alguna operación simple de preparación de alimentos (como rebanar), y hacerlo de forma segura si aplica correctamente los prerrequisitos de higiene alimentaria. En cualquier caso, para garantizar la inocuidad de los alimentos hay que vigilar, controlar y registrar las incidencias de las actividades que pueden llevar asociados peligros alimentarios; por ejemplo, si hay que mantener la cadena de frío, es imprescindible vigilar la temperatura y comprobar el correcto funcionamiento del equipo de refrigeración.

Tal vez están pensando que establecer un sistema de autocontrol (prerrequisitos y APPCC) es mucho trabajo o es muy complicado, pero no se preocupen porque **se pueden beneficiar de la flexibilidad cuando suministren directamente a los consumidores**, de la manera siguiente:

- No tienen que elaborar ustedes mismos un APPCC sino que pueden utilizar una **guía de autocontrol** o guía de prácticas correctas de higiene (GPCH) reconocida oficialmente, si existe en su sector. Pueden ver y bajarse las guías oficialmente reconocidas en el web de la ACSA (Agencia de Seguridad Alimentaria de Catalunya)<sup>20</sup> (ver el apartado 12.7).
- No tienen que elaborar los planes de prerrequisitos sino que pueden utilizar los 10 folletos informativos que la Agencia de Salud Pública de Catalunya tiene en relación con estos planes<sup>21</sup>.

<sup>20</sup> <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/index.html>

<sup>21</sup> <http://www20.gencat.cat/portal/site/salut/menuitem.33aa5d2647ce0dbe23ffed3b0c0e1a0/?vgnextoid=14afc6ac970cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnextchannel=14afc6ac970cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default> (documentos en catalán)

- No tienen que identificar los peligros ustedes mismos ni determinar los puntos de control críticos ni especificar los límites críticos; no tienen que escribir procedimientos, simplemente se pueden acoger a la guía de su sector y a la presente Guía, y aplicar el autocontrol tal y como allí se describe. A pesar de ello, deben adaptarla a la situación específica de su empresa, si procede.
- Únicamente tienen que registrar las no conformidades o incidencias que constaten en relación con los valores de límites críticos y las medidas correctoras tomadas; deben conservar todos los resultados analíticos.
- Tienen que conservar todos los registros durante 6 meses después de la fecha de duración mínima<sup>22</sup> o de caducidad; si no tienen estas fechas, los tienen que mantener durante un mínimo de 6 meses.

Si tienen razones para creer que los productos que ha producido, elaborado o recibido pueden ser un peligro para la seguridad de la cadena alimentaria, deben actuar inmediatamente y asegurarse de que estos productos ya no se pueden vender; también lo tienen que notificar inmediatamente a la ASPCAT (ver el apartado 10). Se trata de una **notificación obligatoria**.

Así mismo deben ser capaces de identificar las empresas a las que han entregado producto (sus clientes) o bien que les han entregado materias primas (sus proveedores), para garantizar la **trazabilidad** a lo largo de toda la cadena alimentaria; ¡esto es muy importante en caso de incidente o de alerta alimentaria!

A continuación encontrarán más información sobre el autocontrol, la notificación obligatoria y la trazabilidad.

<sup>22</sup> Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) n° 1169/2011, la *fecha de consumo preferente* pasa a ser la **FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA**

## 7. Prerrequisitos y buenas prácticas

Los prerrequisitos<sup>23</sup> y las buenas prácticas de higiene (BPH) y de manipulación (BPM) tienen la finalidad de proporcionar un entorno de trabajo higiénico y una manipulación suficientemente cuidadosa para evitar la contaminación de los alimentos durante sus actividades; recuerden que ustedes mismos pueden ser una fuente de contaminación al estornudar o toser sobre los alimentos o al tocarlos con las manos sucias. A continuación detallamos aspectos clave tanto de los prerrequisitos –que en conjunto son 10– como de las BPH y BPM:

### 7.1. Prerrequisitos

- **PRERREQUISITO DEL AGUA:**

- El agua utilizada como ingrediente o para la producción de hielo debe ser agua potable.
- Usen agua potable para lavar los alimentos y para limpiar las superficies y los materiales que entren en contacto con productos alimenticios.
- Si utilizan agua proveniente de red municipal, deben realizar el control de cloro residual en la red interna del establecimiento (y siempre que dispongan de un depósito intermedio) en un grifo al final de la red, en el que tienen que comprobar que este cloro residual libre está dentro de los límites legales (0,2-1 mg/l); en el caso de que no esté dentro de estos límites, deben poner un clorador automático (regulado por el caudal de agua de entrada al depósito) y posteriormente analizar el cloro residual libre<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> Pueden tener toda la información sobre los 10 prerrequisitos detallados en los trípticos de la ASPCAT [www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut) y vayan a Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas y profesionales del ámbito alimentario > Los autocontroles en los establecimientos alimentarios: los prerrequisitos (documentos en catalán)

<sup>24</sup> El Plan de vigilancia y control sanitarios de las aguas de consumo humano de Catalunya marca la periodicidad y tipos de control que deben realizar <http://www.gencat.cat/salut/aigua/ViCACH2.htm> y Criterios sanitarios del agua de consumo <https://www.boe.es/boe/dias/2003/02/21/pdfs/A07228-07245.pdf>

- Si utilizan agua de suministro propio (agua de pozo, agua de superficie tratada o agua de lluvia tratada), es decir, con origen distinto al de red municipal, es necesario que la desinfecten y le pongan el tratamiento necesario en función de los resultados analíticos de este agua, y que posteriormente hagan los análisis microbiológicos y químicos que establece la normativa del agua<sup>25</sup>; además, deben detallar el tratamiento (producto, método, equipos, control del funcionamiento, medidas de control y medidas correctoras). En este caso, también deben hacer la determinación del cloro residual libre, tanto en el depósito como en la red.
- **PRERREQUISITO L+D.** Limpian regularmente las instalaciones y los equipos (ver también el apartado 12.6, en el anexo):
  - Presten especial atención a las superficies de trabajo y utensilios: desinfectenlos regularmente.

<sup>25</sup> Ídem al anterior





- Si las actividades están separadas en el tiempo, limpien y desinfecten entre estas actividades.
  - Usen desinfectantes autorizados (biocidas)<sup>26</sup>
  - Desarrollen procedimientos de limpieza y desinfección; hallarán un ejemplo de un plan de limpieza y desinfección en el apéndice 3.
  - Almacenen los productos de limpieza y desinfección separadamente y en un armario cerrado o en una habitación cerrada para que no contaminen los productos alimenticios.
- **PRERREQUISITO DE PLAGAS.** Eviten la presencia de plagas e insectos: deben desarrollar procedimientos para luchar contra estas plagas e insectos, y tener un croquis del local con la situación de cebos, trampas y productos utilizados; utilicen mosquiteras para las puertas y ventanas que deben quedar abiertas. Deben emplear biocidas autorizados o empresas

<sup>26</sup> [www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut) y vayan a Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas de control de plagas > Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP)



aplicadoras registradas en el ROESP (Registro Oficial de los Establecimientos y Servicios Plaguicidas)<sup>27</sup>.

- **PRERREQUISITO DE FORMACIÓN.** ¡El conocimiento es el principio de la sabiduría!: sigan una formación que profundice todos los aspectos de la seguridad alimentaria; transmitan sus conocimientos a su personal, denle instrucciones claras o hagan que también se forme.
- **PRERREQUISITO DE PROVEEDORES.** Controlen los productos proporcionados por otros operadores: ¿el embalaje está estropeado? ¿los productos están ordenados? ¿los alimentos refrigerados son entregados a la temperatura adecuada? ¿la entrega no ha sido realizada correctamente? pues rechacen los productos y hablen con su proveedor. Si el problema persiste, cambien de proveedor, ¡si es preciso! Piensen que en su Plan de proveedores uno de los requisitos debe ser comprobar si están inscritos en el registro que les corresponda.
- **PRERREQUISITO DE TRAZABILIDAD<sup>28</sup>**: La trazabilidad es la capacidad de encontrar la ruta recorrida por los alimentos. De acuerdo con el principio UN PASO ADELANTE, UN PASO ATRÁS tienen que poder identificar quiénes les han suministrado y a quién han suministrado ustedes; esto es importante en el supuesto de un incidente que representa un peligro para la seguridad de la cadena alimentaria, porque los productos implicados pueden ser rastreados y retirados rápidamente (ver también el apartado 10. *Notificación obligatoria*).
  - **En el caso de venta directa a consumidor, no tienen que guardar un registro de los productos de salida.**

<sup>27</sup> [www.gencat.cat/dar](http://www.gencat.cat/dar) y vayan a Inicio > Servicios y trámites > Servicios en línea > Registros oficiales o bien a [www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut) y vayan a Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas de control de plagas > Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP)

<sup>28</sup> Tienen más información en el web de l'ACSA, *La trazabilidad a Catalunya* <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3233/doc11582.html> y de la AESAN [http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena\\_alimentaria/cadena\\_alimentaria.shtml](http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/cadena_alimentaria.shtml)

- Pero sí tienen que guardar los registros de:
  - los datos de sus proveedores y los de los intermediarios a los que entregan productos propios
  - la naturaleza y cantidad de los productos
  - la identificación de los productos que fabriquen ustedes mismos con el número de lote; una manera simple de hacer el código de lote es a partir de la fecha de caducidad o de producción
  - la fecha de recepción/entrega

- **Aplicando los criterios de la flexibilidad:**

- Pueden sustituir el registro por una clasificación de albaranes u otros documentos comerciales, además pueden añadir manualmente los datos que falten.
- Deben actualizar su clasificación o registro dentro de los 7 días siguientes a la recepción de las mercancías y, a más tardar, en el momento del procesado/transformación o la venta.
- Deben mantener esta clasificación durante los 6 meses siguientes el periodo de vida útil del producto (fecha de caducidad o de consumo preferente) o si no, como mínimo, durante 6 meses.
- **PRERREQUISITO DE TEMPERATURAS** (ver el apartado 12.5, en el anexo):
  - **Si transportan ustedes mismos los productos alimenticios**, deben hacerlo en un vehículo limpio y bien mantenido; alimentos perecederos, tales como los productos lácteos y los cárnicos deben transportarse a temperatura de refrigeración para mantener la cadena de frío, por ejemplo dentro de refrigeradores o en un vehículo refrigerado.

- Garanticen el almacenamiento adecuado de los alimentos para evitar cualquier riesgo de contaminación; conserven los productos perecederos en la nevera o en el congelador. En otras palabras: **¡no rompan la cadena de frío!**
- **PRERREQUISITO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS.** Comprueben que los locales y el equipo son adecuados y están en buen estado:
  - Aseguren un ambiente limpio en sus instalaciones y unos edificios bien mantenidos.
  - Las áreas de producción, almacenamiento y venta deben ser lo suficientemente grandes para llevar a cabo las actividades; separen las zonas privadas.
  - Ventilen suficientemente los aseos que, además, no deben tener acceso directo a las zonas de producción, almacenamiento y venta.
  - Hay que tener aseos para lavar las manos 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 de un solo uso.
  - Techos, suelos, paredes, puertas y superficies de trabajo deben ser de material muy fácil de limpiar; además, suelos, paredes, puertas y superficies de trabajo deben poder desinfectarse.
  - El buen funcionamiento de los aparatos se revisará periódicamente, por ejemplo: la temperatura de la nevera/ congelador/del mostrador refrigerado, la temperatura de un pasteurizador, el sistema de ventilación...
  - Proporcionen fregaderos diferentes para el enjuague de alimentos y de los equipos de limpieza, provistos con agua potable caliente y fría; es necesario que tengan un buen drenaje y que no haya ninguna fuga.
  - Las puertas y ventanas deben estar cerradas correctamente.

- Es preciso tener una iluminación suficiente y que las luces estén protegidas contra la rotura de vidrio o de plástico quebradizo, al menos en las zonas donde hay alimentos no embalados.
- Aseguren una buena ventilación, pero si esta ventilación proviene de la apertura de puertas o ventanas, deben disponer de mosquiteras para evitar la entrada de insectos y otras plagas; si disponen de un sistema de ventilación mecánica, deben limpiar o sustituir los filtros regularmente.
- **PRERREQUISITO DE ALÉRGENOS.** Identifiquen bien si tienen este peligro en sus productos elaborados y etiquétenlos adecuadamente para proteger la salud de los consumidores afectados<sup>29</sup>.
- **PRERREQUISITO DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS:** Evacuen los desechos: utilicen contenedores cerrados con tapa; los contenedores equipados con un pedal son muy prácticos. Pongan los contenedores en un lugar separado, refrigerado si es necesario (por ejemplo, por restos de carne) y libre de plagas.

<sup>29</sup> Hallarán información específica en la *Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria* <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc32645.html>



## 7.2. Buenas prácticas de higiene y de manipulación

- **PRESTEN ATENCIÓN A SU HIGIENE PERSONAL:**
  - Lávense las manos con agua potable.
  - Utilicen ropa protectora limpia y sustitúyanla con regularidad.
  - Átense el pelo con una goma, gorro o pañuelo.
  - Mantengan una buena higiene de las manos: se las tienen que lavar, especialmente, después de ir al baño, de sonarse o estornudar, de manipular huevos y otros productos crudos...
  - No lleven joyas ni maquillaje; asegúrense de tener las uñas limpias y cortas, además están prohibidas las uñas pintadas y postizas; cúbranse las heridas con apósitos de colores chillones.
  - No fumen, ni coman, ni beban en los puntos de actividad con productos; eviten también contaminar los alimentos tosiendo o estornudando.
  - Si están enfermos, por ejemplo, con diarrea, dolor de cuello o escalofríos, dejen el trabajo a una persona sana.
  
- **EVITEN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:**
  - Separen las distintas actividades que puedan 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 efectúa en diferentes partes de la zona de producción o en momentos distintos.
  - Asegúrese de que el sentido de *marcha hacia adelante* de los productos no se interrumpe; por ejemplo, los productos *listos para comer* (RTE 'ready to eat') no pueden ponerse en contacto con los cuartos de canal que todavía no han sido deshuesados.

- No permitan que los animales domésticos entren dentro del área de producción, de almacenamiento ni de venta; los perros guía están permitidos en el local de venta.
- Restrinjan el acceso del personal ajeno a la zona de producción y de almacenamiento.
- **PRESTEN ATENCIÓN A LOS ENVASES:**
  - Todos los materiales, incluyendo los materiales de embalaje, que entren en contacto con los alimentos deben ser apropiados para este propósito, por lo que el material de envasado, su embalaje o los documentos descriptivos deben llevar la expresión de uso alimentario o bien el logotipo siguiente:



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

Pueden tener toda la información sobre los 10 prerrequisitos detallados en los trípticos del ASPCAT [www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut) y vayan a **Inicio > Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas y profesionales del ámbito alimentario > los autocontroles en los establecimientos alimentarios: los prerrequisitos** (documentos en catalán)





## 8. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

- Como que con el sistema de APPCC pueden identificar, evaluar y controlar los peligros potenciales durante la producción, miren sus procesos con lupa y descubran qué puede salir mal en cada paso.

**¿Cuáles son los peligros?** Los hay de tres tipos:

- **Peligros microbiológicos**, por ejemplo, salmonela en carne picada, listeria en queso..., que pueden enfermar gravemente a las personas
  - **Peligros químicos**, por ejemplo, residuos de medicamentos veterinarios en leche o carne, residuos de plaguicidas en vegetales, toxinas de moho (como la patulina en zumo de manzana), residuos de limpieza y desinfección, dioxinas..., que pueden causar efectos adversos a largo plazo
  - **Peligros físicos**, por ejemplo, fragmentos de vidrio, astillas..., que pueden lesionar al consumidor
- Identifiquen los **puntos de control crítico** (PCC), que son etapas importantes del proceso para evitar, eliminar o reducir los peligros a un nivel aceptable; por ejemplo, pasteurizar la leche para matar las bacterias y alargar la vida útil de la leche, por lo tanto la pasteurización es un PCC ya que temperatura y tiempo son datos que identifican si el proceso se ha llevado a cabo con seguridad o no.
  - Establezcan procedimientos documentados: anoten todos los peligros, los puntos de control crítico y describan cómo controlar estos PCC, fijar los **valores de los límites críticos** y asegúrense de que estos valores son respetados en todos los procesos:

- Por ejemplo: para la pasteurización de la leche, el tiempo que la leche debe ser mantenida a una temperatura eficaz viene determinado por el binomio tiempo/temperatura (15 segundos a 72°C), así que en cada pasteurización, deben controlar que se ha llegado a la temperatura durante el tiempo deseado. En este caso, los prerrequisitos son importantes porque 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 lo pueden observar visualmente.



- Escriban, a continuación, el procedimiento a seguir si algo sale mal; por ejemplo, si la pasteurización no es satisfactoria porque el pasteurizador se detuvo 10 segundos, deben reparar el pasteurizador y volver a efectuar la pasteurización de los productos afectados u optar, por supuesto, por no utilizar los productos y considerarlos como residuos. La decisión es suya, ¡pero siempre pensando en la seguridad alimentaria!
- Establezcan un registro de los controles realizados en estos puntos de control crítico y las soluciones que han aplicado después de la aparición de problemas (estas medidas correctoras no se deben improvisar sino que ya tienen que estar documentadas para establecer los peligros importantes que hay que controlar).
- Verifiquen que el sistema de autocontrol que aplican 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, deben replantearse sus procedimientos y realizar los ajustes necesarios. Para llevar a cabo esta verificación deben efectuar análisis microbiológicos regulares –en función de su producto elaborado– siguiendo los criterios microbiológicos establecidos en la normativa<sup>30</sup>; además, los productos de origen animal tienen unas normas específicas de higiene<sup>31</sup>. Les recomendamos que 1 vez/año analicen el producto terminado y vayan modificando la frecuencia en función del resultado, es decir, en caso de disconformidad investiguen la causa, apliquen las medidas correctoras que tengan definidas y vuelvan a analizar para lograr nuevamente productos conformes.

<sup>30</sup> Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios [versión consolidada] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:ES:PDF>

<sup>31</sup> Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal [versión consolidada] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20120701:ES:PDF>

## 9. Etiquetado y vida útil de los productos

### 9.1. 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 explotación propia
  - fuera de la explotación propia (en ferias, mercados no sedentarios, agrotiendas, a distancia...)
- productos envasados, con 2 modalidades:
  - por el productor (cuando realiza venta en circuito corto)
  - por el comercio minorista

Esta diversidad en la comercialización conlleva que algunas de las menciones obligatorias del etiquetado que establece la Norma general de etiquetado (NGE)<sup>32</sup>, puedan ser omitidas; lo veremos en la tabla 3, del anexo.

En general, en virtud de esta NGE, los productos envasados deben llevar la siguiente información:

- denominación de venta, por ejemplo *zumos de manzana*
- lista de ingredientes, pero no es obligatoria para productos tales como mantequilla y queso
- cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes
- fecha de duración mínima y para alimentos altamente perecederos des del punto de vista microbiológico, fecha de caducidad

<sup>32</sup> RD 1334/1999 y modificaciones y Reglamento (UE) n° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y alérgenos

- 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 varios cereales
- porcentaje de alcohol, si el contenido de alcohol es superior al 1,2%



## 9.2. Vida útil de los productos

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

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, y aunque después de esta fecha la garantía de la calidad desaparece, necesariamente no existe riesgo para la salud si el embalaje está intacto y los productos han sido almacenados como indica el envase. La calidad del producto disminuye en función del tipo de alimento y de la duración en que ha excedido el tiempo de conservación.

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

## 10. Notificación obligatoria

¿Han sospechado alguna vez que un producto recibido o elaborado por ustedes pueda constituir un peligro para la salud pública?

### ¿Qué hacer?

Informen inmediatamente sobre su sospecha a la ASPCAT, según la zona de su explotación (ver el apartado 8.2), del riesgo y las medidas adoptadas para limitarlo.

### ¿En qué situaciones es preciso notificar?

- En todos los casos en los que LA MATERIA PRIMA QUE RECIBAN PRESENTE UN PELIGRO, aunque pueda ser eliminado más tarde en el proceso de producción.

¿Qué hacer?

- no empleen el producto y bloquéenlo
- informen a la ASPCAT del proveedor responsable (trazabilidad hacia atrás)

- Cuando el PRODUCTO NO ES CONFORME debido al proceso de fabricación, transformación o almacenamiento y este producto ya NO ESTÁ BAJO SU CONTROL.

¿Qué hacer?

- retiren/recuperen de la venta estos productos no conformes (trazabilidad hacia adelante) e informen a la ASPCAT
- cuando el producto no conforme ya ha llegado a los consumidores y representa un riesgo para la seguridad de la cadena alimentaria, retiren el producto, comuniquen con la ASPCAT e informen a los compradores y consumidores

# 11. Puntos de contacto

## 11.1. Puntos de contacto de la ASPCAT

- **Servicios Regionales en el Alt Pirineu y Aran.** Plaza de Capdevila, 22, bajos (Tremp). Tel.: 973 70 16 00
- **Servicios Regionales en Barcelona.** Calle de Roc Boronat, 81-95 (Barcelona). Tel.: 93 551 39 00
- **Servicios Regionales en Catalunya Central.** Muralla del Carme 7, 1<sup>r</sup> piso (Manresa). Tel.: 93 875 33 86
- **Servicios Regionales en Girona.** Plaza Pompeu Fabra, 1 (Girona). Tel.: 872 975 000
- **Servicios Regionales en Lleida.** Avenida Alcalde Rovira Roure, 2 (Lleida). Tel.: 973 701 600
- **Servicios Regionales en el Camp de Tarragona.** Avenida de Maria Cristina, 54 (Tarragona). Tel.: 977 224 151
- **Servicios Regionales en Terres del Ebre.** Calle de La Salle, 8 (Tortosa). Tel.: 977 448 170
- **Servicios Centrales del Departamento de Salud. Dirección de Protección de la Salud.** Calle de Roc Boronat, 81-95, 4<sup>a</sup> planta (Barcelona). Tel.: 93 551 39 00. [proteccio.aspc@gencat.cat](mailto:proteccio.aspc@gencat.cat)

## 11.2. Puntos de contacto del DAAM

- **Servicios Territoriales en Barcelona.** Avenida Meridiana, 38 (Barcelona). Tel.: 93 409 20 90. Fax 93 409 20 91. [ssttbarcelona.daam@gencat.cat](mailto:ssttbarcelona.daam@gencat.cat)
- **Servicios Territoriales en Girona.** Plaza de Pompeu Fabra, 1 (Edificio de la Generalitat, Girona). Tel.: 872 97 50 00. [daam.generalitatgirona@gencat.cat](mailto:daam.generalitatgirona@gencat.cat)
- **Servicios Territoriales en Tarragona.** Avenida de Catalunya, 50 (Tarragona). Tel.: 977 25 08 45. Fax 977 25 04 40. [sstttarragona.daam@gencat.cat](mailto:sstttarragona.daam@gencat.cat)



- **Servicios Territoriales en Terres del Ebre.** Plaza de Alfonso XII, 7, 4º 2ª (Tortosa). Tel.: 977 44 21 16. Fax: 977 44 31 37.  
[ssttterresebre.daam@gencat.cat](mailto:ssttterresebre.daam@gencat.cat)
- **Servicios Territoriales en Catalunya Central.** Calle de la Llotja, s/n (Recinto Firal El Sucre, Vic). Tel.: 93 882 87 90. Fax: 93 889 55 91.  
[ssttcatalunyacentral.daam@gencat.cat](mailto:ssttcatalunyacentral.daam@gencat.cat)
- **Sede principal, en Lleida.** Calle del Camp de Mart, 35 (Lleida). Tel.: 973 24 66 50. Fax : 973 24 89 29 / 973 23 90 64.  
[direcciosstlleida.daam@gencat.cat](mailto:direcciosstlleida.daam@gencat.cat)
- **Servicios Centrales.** Gran Via de las Corts Catalanes, 612-614 (Barcelona). Tel.: 93 304 67 76 – 93 304 67 00. Fax: 93 304 67 07
- En el web del DAAM pueden ir a **Inicio > Ámbitos de actuación > Alimentación. Industria agroalimentaria > Venta de proximidad > Preguntas frecuentes > Contacte:**
  - **Buzón de contacto de venta de proximidad:**  
[vendadeproximidad.daam@gencat.cat](mailto:vendadeproximidad.daam@gencat.cat)
  - **Teléfono del Servicio de Promoción de la Calidad Agroalimentaria:** 93 304 6776

### 11.3. Punto de contacto para el municipio de Barcelona

**Agencia de Salud** Pública de Barcelona (Plaza Lesseps, 1 (Barcelona). Tel.: 93 202 92 00

### 11.4. Puntos de contacto para todos los ayuntamientos de Catalunya

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

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

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



## 12. Anexos

### 12.1. Glosario

- **Agrotienda:** punto de venta de las cooperativas agrarias dirigido al consumidor final, donde se venden productos agroalimentarios cooperativos y de otros productores; constituye un escaparate del territorio y de sus productos agroalimentarios, y se vincula de forma activa con actividades turísticas, gastronómicas, culturales y sociales.
- **Agrupación de productores agrarios:** asociación de productores agrarios (reconocida legalmente) 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; incluye cooperativas y sociedades agrarias de transformación.
- **APCC:** análisis de peligros y puntos de control crítico, es un sistema de análisis que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de alimentos.
- **Buenas prácticas, de higiene (BPH) y de manipulación (BPM):** conjunto de formas de trabajar que aseguran una manipulación higiénica de los productos alimentarios y alimenticios.
- **Consumidor final:** persona o empresa receptora de un producto.
- **Control:** realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos.
- **DEAC:** Sistema integrado de datos de explotaciones agrarias de Catalunya
- **Elaboración propia:** equivale a *transformación de productos primarios*.
- **Establecimiento de agroturismo:** alojamiento turístico construido en el medio rural, situado en un terreno no urbanizable y en una finca que es una explotación agrícola, ganadera o forestal.

- **Flexibilidad** (equivalente a *criterios de flexibilidad*): concepto incluido en el Reglamento (CE) 852/2004 para hacer adaptables los requisitos relativos al APPCC en las pequeñas empresas alimentarias.
- **Intermediario**: 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 los productos directamente a los consumidores finales.
- **Límite crítico**: criterio que separa lo que es aceptable de lo que es inaceptable.
- **Manipulación de productos**: modificación de un producto primario que no comporta la alteración sustancial de su naturaleza original.
- **Máquina expendedora**: aparato destinado a proporcionar automáticamente bebidas, alimentos u otros productos, generalmente al introducir monedas.
- **Marginalidad**: criterio que establece la exclusión de inscripción en el RGSEAA, siempre que en la venta menos del 30% de la producción del establecimiento sea suministrada a minoristas de otro municipio.
- **Materia prima**: todos los materiales activos o inactivos que se utilizan en la elaboración de los complementos alimenticios.
- **Mercado de venta directa**: mercado de productos agroalimentarios integrados totalmente por vendedores acreditados, en virtud de lo que contempla el Decreto 24/2013, donde pueden sustituir la visualización de las acreditaciones individuales por una global con el logo, que se exhibirá en el mercado o en los accesos.
- **Mercado no sedentario** o ambulante (mercado local o mercado semanal): mercado que tiene lugar fuera de un establecimiento comercial permanente y de manera periódica, situado en los perímetros y en 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 que marca la legislación municipal correspondiente.

- **Minorista:** comerciante que se dedica a la venta de productos y servicios al detalle.
- **Prerrequisitos** (equivalente a *prácticas correctas de higiene*): prácticas y condiciones que se necesitan de forma previa a la implantación del sistema de APPCC y durante su desarrollo, con la finalidad 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, pesca y recolección de productos silvestres.
- **Producción propia:** producción obtenida de una explotación cuyos titulares son el productor o la agrupación de productores agrarios; equivale a *producción primaria*.
- **Productos agroalimentarios:** productos de producción y/o elaboración propia; equivale a *productos primarios*.
- **Productos primarios:** productos de producción primaria –incluidos los de la tierra, ganadería, caza y la pesca–; se pueden transportar, almacenar y manipular siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial –mejoras en la presentación mediante lavado de verduras, arrancado de hojas de verduras, clasificación de frutas, secado de cereales...–; la miel está considerada producto primario.
- **Productos manipulados en la explotación:** son productos originariamente primarios donde la manipulación efectuada puede introducir nuevos peligros –patatas mondadas, verduras y hortalizas troceadas, envasado de ensaladas y aplicación de gases de conservación; son productos de elaboración propia.
- **Productos transformados en la explotación:** son productos originariamente primarios donde la transformación comporta un cambio sustancial de la naturaleza inicial tales como quesos,

yogures, aceites, productos cárnicos, mermeladas, zumos de fruta, conservas de hortalizas, verduras, legumbres o frutas...; son productos de elaboración propia.

- **Proveedor:** persona o empresa que suministra un producto.
- **Trazabilidad:** posibilidad de hallar 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 alimenticio final.
- **Transformación de productos primarios:** modificación de un producto primario que comporta la alteración sustancial de su naturaleza original.
- **Territorialidad:** criterio que establece la exclusión de inscripción en el RGSEAA, siempre que en la venta no se excedan los límites de Catalunya.
- **Turismo rural:** turismo que consiste en hacer una estancia de vacaciones en el medio rural; el agroturismo es un tipo de turismo rural.
- **Registro municipal:** equivale a un censo o listado que recoge las actividades económicas –en nuestro caso de carácter alimentario– de un municipio.
- **RIAAC:** Registro de industrias agrarias y alimentarias de Catalunya, gestionado por el DAAM.
- **RGSEAA:** Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, es el registro sanitario oficial de ámbito nacional.
- **RSIPAC:** Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Catalunya, es el registro sanitario oficial de ámbito catalán.
- **Verificación:** confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, del cumplimiento de las medidas de control para los requisitos especificados.

## 12.2. Actividades de producción primaria procedentes de la ganadería o de la tierra

Las actividades consideradas producción primaria que pueden efectuarse dentro de la explotación son:

- La producción o el cultivo de **productos vegetales** tales como granos, frutas, verduras y hierbas, así como el transporte interno, almacenamiento y manipulación de productos (sin cambiar sustancialmente su naturaleza) en la explotación y su posterior transporte a un establecimiento.
- 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.

**NOTA:** la carne fresca no es un producto primario ya que se obtiene después del sacrificio.

- La producción o la **cría de caracoles** en la explotación y su posible transporte a un establecimiento de transformación o a un mercado.
- El ordeño y el almacenamiento de **leche** en la explotación.

**NOTA:** un 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 después de ser recogida en una explotación y antes de ser enviada a un establecimiento de transformación de la leche, no se consideran producción primaria.

- La producción y la recogida de **huevos** en las instalaciones del productor.

**NOTA:** los centros de embalaje de huevos (incluso si están situados en la explotación de producción) no se consideran producción primaria.

- La producción de **miel** y de otros alimentos procedentes de la apicultura se considera producción primaria; ello incluye la apicultura propiamente dicha (incluso en caso de que las colmenas estén lejos de las instalaciones del apicultor), la recogida y el envasado y/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, pero si estas instalaciones son titularidad del mismo y no realiza un cambio sustancial, sí es producción primaria.

## 12.3. Registro en función del sector alimentario

Para cualquier duda que tengan pueden acceder al buzón de la ASPCAT (Agencia de Salud Pública de Catalunya) [salut.alimentaria@gencat.cat](mailto:salut.alimentaria@gencat.cat)

1. SECTOR DE LAS FRUTAS Y VERDURAS		
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO, DISTINTO AL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	¿CÓMO DEBEN REGISTRAR SUS ACTIVIDADES DISTINTAS A LAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?
<p><b>1.1</b> Venta de frutas y verduras frescas</p>	<p><b>Venden frutas y verduras frescas</b> de su explotación a los consumidores</p> <p><i>No deben normalizar ni etiquetar la venta directa al consumidor en la misma explotación</i></p>	<p><b>Venta de proximidad de frutas y verduras frescas en la explotación, (incluye a domicilio)</b> → <b>comunicación para inscripción en el DAAM</b></p> <p><b>Venta de proximidad de frutas y verduras en el mercado local o al intermediario único</b> → <b>comunicación para inscripción en el registro municipal</b> → <b>comunicación para inscripción en el RIAAC si realizan circuito corto<sup>b</sup></b></p>
<p><b>1.2</b> Transformación y venta de frutas y verduras</p>	<p><b>Transforman frutas y/o verduras</b> en la explotación (zumos de fruta, mermeladas, purés, conservas...) y <b>las venden</b> a los consumidores</p> <p><i>Además, pueden tener <b>hasta un 30%</b> de la facturación (volumen de negocio) de los productos que producen para vender a otros operadores minoristas (por ejemplo, otras tiendas dentro de las granjas, restaurantes, supermercados, tiendas de ultramarinos, comedores colectivos (escuelas...) dentro de unos márgenes supramunicipales pero que no excedan Catalunya<sup>a</sup></i></p>	<p><b>Transformación de frutas y verduras en la explotación y venta de proximidad en la tienda de la misma explotación (incluye a domicilio), en el mercado local o al intermediario único, de estas frutas y verduras transformadas</b> → <b>comunicación para inscripción en el registro municipal</b> → <b>comunicación para inscripción en el RIAAC si realizan circuito corto</b></p> <p>Si realizan circuito corto y exceden territorialidad i/o marginalidad en la venta → <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC</b></p>
<p><b>Aunque el sector hortofrutícola no tiene una GPCH específica, para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y productos vayan a la Guía para la aplicación del autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico</b> <a href="http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3224/doc11086.html">http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3224/doc11086.html</a></p>		

<sup>a</sup> Nunca venta a industria alimentaria sin RSIPAC/RGSEAA, pero ya no sería venta de proximidad

<sup>b</sup> En caso de que el productor realice una primera manipulación **sin modificar** el producto primario (ejemplo: clasificación y envasado), pero si para realizar esta primera manipulación no dispone de ningún tipo de instalación, no precisa la inscripción en el RIAAC

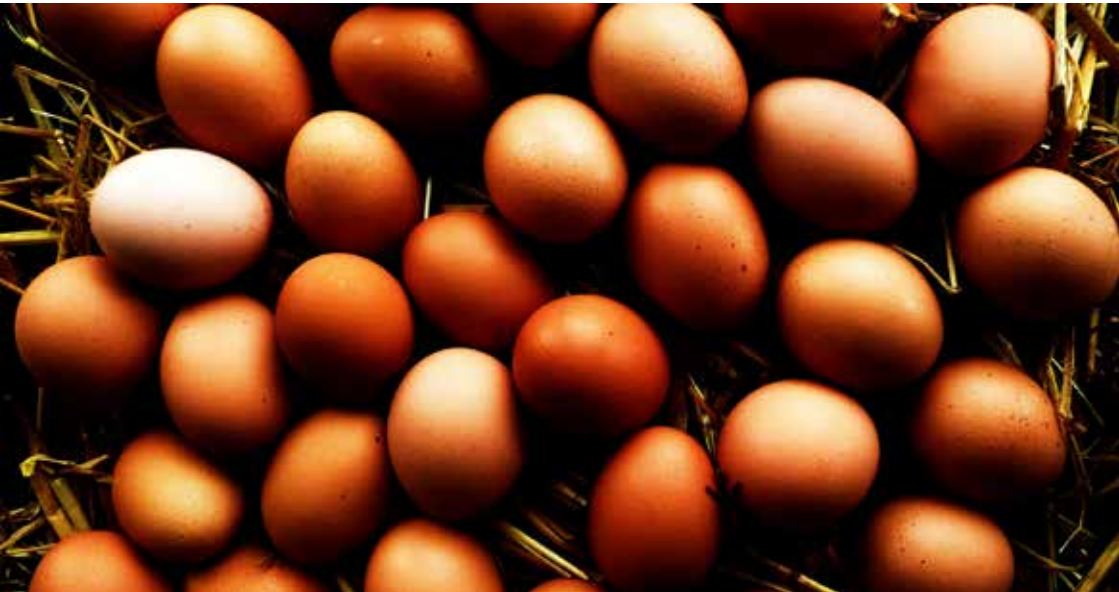


**2. SECTOR DE LOS HUEVOS**

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO, DISTINTO AL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	¿CÓMO DEBEN REGISTRAR SUS ACTIVIDADES DISTINTAS A LAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?
<p><b>2.1</b> Venta de huevos</p>	<p><b>Venden huevos</b> de su explotación a los consumidores</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>dentro de la explotación. no tienen que sellar los huevos con su código de productor</i></li> <li><i>fuera de la explotación: si venden en un mercado local de la región de producción, no es preciso que sellen los huevos con su código de productor si tienen un máximo de 50 gallinas y en el punto de venta están indicados claramente su nombre y su dirección</i></li> </ul> <p><b>¡Ojo!</b> Si tienen más de 50 gallinas ponedoras, los huevos tienen que ir sellados con su código de productor</p>	<p><b>Venta de proximidad dentro de la explotación de producción (incluye a domicilio)</b>  <b>→ comunicación para inscripción en el DAAM</b></p> <p><b>Venta de proximidad en un mercado local de la región de producción</b>  <b>→ comunicación para inscripción en el registro municipal</b>  <b>→ comunicación para inscripción en el RIAAC si realizan circuito corto<sup>a</sup></b></p> <p>Si como productores quieren vender huevos en un establecimiento minorista/ de restauración, es preciso que los huevos estén clasificados por calidad y peso  <b>→ comunicación para inscripción en el RSIPAC</b>, como centro de embalaje</p>

**Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y productos vayan a la GPCH para las explotaciones avícolas de ponedores criadas en jaula, en suelo y camperas** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc33922.html>

<sup>a</sup> En caso de que el productor manipule y clasifique los huevos



### 3. SECTOR DE LA MIEL

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO, DISTINTO AL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	¿CÓMO DEBEN REGISTRAR SUS ACTIVIDADES DISTINTAS A LAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?
<p><b>3.1</b> Producción y venta de miel y otros productos apícolas</p>	<p>Son apicultores, <b>elaboran miel</b> a partir de sus colmenas y <b>la venden</b> a los consumidores</p> <p><b>¡Ojo!</b> La actividad apícola está considerada sector primario, por lo tanto comprende desde las actividades de manejo de las colmenas hasta el envasado de la miel realizado <b>dentro de</b> las instalaciones del mismo apicultor</p>	<p><b>Producción de miel y venta de proximidad dentro de la explotación de producción (incluye a domicilio):</b> → <b>comunicación para inscripción en el DAAM</b></p> <p><b>Venta de proximidad de la miel en el mercado local o al intermediario único</b> → <b>comunicación para inscripción en el registro municipal</b> → <b>comunicación para inscripción en el RIAAC si realizan circuito corto<sup>a</sup></b></p> <p>Si realizan circuito corto y exceden territorialidad i/o marginalidad en la venta → <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC</b></p>

**Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y productos vayan a la GPCH per al sector apícola** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc34470.html>

<sup>a</sup> En caso de que el productor realice extracción y preparación de miel y otros productos apícolas



**4. SECTOR DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS**

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO, DISTINTO AL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	¿CÓMO DEBEN REGISTRAR SUS ACTIVIDADES DISTINTAS A LAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?
<p><b>4.1</b> Venta de carne fresca</p>	<p><b>Venden carne</b> a los consumidores, pero <u>en su explotación no pueden nunca sacrificar animales vivos</u>, salvo que dispongan de un matadero autorizado propio dentro de la explotación</p> <p>(existe una excepción para el sacrificio en matadero en el caso de explotaciones de patos que se dediquen exclusivamente a elaborar <i>foie gras</i>)</p> <p><b>Siempre precisan realizar el sacrificio de su ganado en un matadero autorizado</b></p> <p><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 matados pueden regresar a su instalación (si tienen estas instalaciones adecuadas para mantener la seguridad alimentaria de los productos) y pueden continuar la venta de proximidad tal y como especifica esta Guía</i></p>	<p>Llevar los animales vivos a un matadero autorizado y retornar las canales a unas instalaciones apropiadas de su explotación; las condiciones higiénicas y de mantenimiento de la cadena de frío vienen determinadas por el Reglamento europeo 853/2004.</p> <p><b>Venta de proximidad de la carne fresca en la explotación (incluye a domicilio), en el mercado o al intermediario único</b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el registro municipal</b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC<sup>b</sup></b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RIAAC<sup>c</sup> si venden en circuito corto</b></p> <p>Si realizan circuito corto y exceden territorialidad i/o marginalidad en la venta</p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC</b></p>
<p><b>4.2</b> Venta de productos cárnicos transformados</p>	<p><b>Transforman carne</b> (buey/ternera, cerdo, cordero...) y, probablemente, fabrican productos derivados (por ejemplo, carne picada, embutidos, paté...). Venden la carne y los productos derivados a consumidor final</p> <p><i>Además, pueden tener hasta un 30% de la facturación (volumen de negocio) de los productos que producen para vender a otros operadores minoristas (por ejemplo, otras tiendas dentro de las granjas, restaurantes, supermercados, tiendas de ultramarinos, comedores colectivos (escuelas...) dentro de unos márgenes supramunicipales pero que no excedan Catalunya<sup>a</sup></i></p>	<p><b>Carnicería-charcutería en la explotación y venta de proximidad de productos cárnicos transformados en la explotación (incluye a domicilio), en el mercado o al intermediario único</b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC</b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RIAAC<sup>d</sup> si realizan circuito corto</b></p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el registro municipal<sup>e</sup></b></p>

**Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y productos vayan a la GPCH para las explotaciones de ganado porcino** <http://www.genocat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc32943.html> **y también de manera genérica a la Guía para la aplicación del autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico** <http://www.genocat.cat/salut/acsa/html/es/dir3224/doc11086.html>

- <sup>a</sup> Nunca venta a industria alimentaria sin RSIPAC/RGSEAA, pero ya no sería venta de proximidad; para vender en cocinas centrales también se precisa RSIPAC/RGSEAA. En caso de duda pueden consultar el documento [Criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Catalunya](#) [en catalán]
- <sup>b</sup> En caso de que los intermediarios a los que venden no sean establecimientos de restauración o de comidas preparadas de dentro o de fuera del municipio donde se ubica la explotación
- <sup>c</sup> En caso de que el productor realice **despiece** de carne para venderla en circuito corto, también se precisa la inscripción en el RIAAC
- <sup>d</sup> En caso de que el productor realice la actividad de **charcutería**, precisa la inscripción en el RIAAC; en caso de que el productor realice sólo la actividad de carnicería o salchichería, no precisa esta inscripción
- <sup>e</sup> En caso de que realicen la venta en sucursales propias de su municipio o de otros de Catalunya, o que realicen la venta en establecimientos de restauración o de comidas preparadas de dentro o de fuera del municipio (en este último caso si no exceden el 30% de su producción en este tipo de venta). Pueden ampliar la información en el documento [Criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Catalunya](#) [en catalán]

<b>5. SECTOR DE LOS QUESOS<sup>a</sup></b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO, DISTINTO AL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA</b>	<b>¿CÓMO DEBEN REGISTRAR SUS ACTIVIDADES DISTINTAS A LAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA?</b>
<p><b>5.1</b> Producción y venta de quesos en la explotación</p>	<p><b>Transforman la leche</b> producida en su explotación y <b>venden sus quesos</b> a los consumidores.</p> <p><i>Además, pueden tener <b>hasta un 30%</b> de la facturación (volumen de negocio) de los productos que producen para vender a otros operadores minoristas (por ejemplo, otras tiendas dentro de las granjas, restaurantes, supermercados, tiendas de ultramarinos, comedores colectivos (escuelas...) dentro de unos márgenes supramunicipales pero que no excedan Catalunya<sup>b</sup></i></p>	<p>La venta de proximidad de sus quesos la pueden efectuar tanto dentro de la explotación (<b>incluye a domicilio</b>) como fuera (en mercado municipal, en mercado no sedentario, en ferias o a minorista, que será un único intermediario)</p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el registro municipal</b></p> <p>Si realizan circuito corto y exceden territorialidad i/o marginalidad en la venta</p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC</b></p>
<p><b>5.2</b> Máquinas expendedoras de leche</p>	<p><b>Venden leche pasteurizada</b> producida en su explotación directamente a los consumidores a través de una máquina expendedora de leche</p>	<p><b>La máquina expendedora de leche puede estar dentro de su explotación</b> (en la entrada de la propiedad) o dentro del vecindario (visible desde la finca) o <b>fuera de la explotación</b> (ex. en la entrada de un gran comercio, en la acera de la calle de un municipio...)</p> <p>→ <b>comunicación para inscripción en el RSIPAC<sup>c</sup></b></p>

**Para saber más sobre la seguridad alimentaria de sus explotaciones y vayan a:**

- **la GPCH para explotaciones lecheras de ovino y caprino** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc33705.html>
- **la Guía de buenas prácticas higiénicas en las explotaciones lecheras de ganado vacuno** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc31791.html>
- **la GPCH para pequeños establecimientos del sector lácteo** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc35849.html>

<sup>a</sup> Recuerden que en ningún caso pueden vender leche cruda a granel

<sup>b</sup> Nunca venta a industria alimentaria sin RSIPAC/RGSEAA, pero ya no sería venta de proximidad

<sup>c</sup> Si están inscritos en el RSIPAC, ya no precisan la inscripción en el registro municipal

## 12.4. Requisitos de etiquetado

Tabla 3. Etiquetado para la venta de proximidad

Productos	Menciones		
	SEE / EE / VE	SEFE / EFE / VFE	envasados
<b>FRUTAS Y VERDURAS<sup>^</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>no precisan normalizar</li> <li>no precisan etiquetar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>origen</li> <li>denominación de venta</li> <li>identificación del envasador / expedidor</li> </ul> <p><b>Si existe norma de comercialización</b> (manzanas, cítricos, kiwi, lechugas y escarolas, melocotones y nectarinas, peras, fresas, pimiento dulce, uva de mesa y tomate) que así lo establezca, cabe añadir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>variedad<sup>^^</sup></li> <li>calibre y categoría</li> <li>peso neto (en caso de venderlas preenvasadas)</li> </ul>	<p><b>POR EL COMERCIO MINORISTA<sup>^^^</sup>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta</li> <li>categoría y variedad, si existe norma de comercialización</li> <li>origen</li> <li>cantidad neta</li> <li>identificación de la empresa</li> </ul>
<b>HUEVOS<sup>#</sup></b>	<b>VE</b>	<b>VFE</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>no precisan clasificar</li> <li>no precisan etiquetar</li> <li>código del productor en el huevo<sup>**</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>precisan clasificar</li> <li>precisan etiquetar</li> <li>código del productor en el huevo<sup>***</sup></li> <li>si se venden envasados el estuche debe mencionar además:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>calidad A (o FRESCOS)</li> <li>peso (XL, L, M, S)</li> <li>sistema de cría: ecológicos (0), de gallinas camperas (1), criadas en suelo (2), criadas en jaula (3)</li> <li>código del centro envasador en el embalaje</li> <li>fecha de duración mínima (no superior a 28 días después de la puesta)</li> <li>recomendación al consumidor para CONSERVAR EN NEVERA</li> </ul> </li> </ul>	
<b>MIEL<sup>#</sup></b>	<b>VE</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta</li> <li>cantidad neta</li> <li>fecha de duración mínima</li> <li>condiciones de conservación</li> <li>empresa responsable</li> <li>lote</li> <li>lugar de procedencia</li> <li>otras informaciones (si es necesario: ÚNICAMENTE PARA COCINAR)</li> </ul>		

<sup>^</sup> Reglamento (CE) nº 1234/2007, sobre disposiciones específicas en los sectores de las frutas y hortalizas, y de las frutas y hortalizas transformadas

<sup>^^</sup> Kiwi, lechugas y escarolas, tomates y fresas no tienen variedades incluidas en sus normas de comercialización

<sup>^^^</sup> Siempre que el envase sea transparente, permita identificar el contenido y el envasado se realice en el día para venta inmediata

\* Sólo VEP (incluye mercado local y venta a domicilio) y VFEP

\*\* Se puede omitir el código del productor cuando tenga menos de 50 gallinas ponedoras y en el punto de venta tenga su nombre y la dirección

\*\*\* Compuesto por 11 dígitos: 1 dígito de la forma de cría (0, 1, 2 o 3) + ES + 8 dígitos para provincia, municipio y explotación<sup>33</sup>

<sup>#</sup> Por ser dentro de la producción primaria, la miel sólo puede ser envasada en las instalaciones del apicultor

SEE: **sin envasar** en 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

<sup>33</sup> Pueden ver la información detallada en <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/dn1312/ous%20triptic4.pdf> (documento en catalán)

Productos	Menciones	
	SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE	envasados
QUESOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta (si existen otros ingredientes se añadirán detrás de la expresión con)</li> <li>especie de la que proviene la leche</li> <li>estado de maduración</li> <li>tipo de queso según el contenido en materia grasa</li> </ul>	<p><b>SEGÚN LA NGE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta</li> <li>especie de la que proviene la leche</li> <li>estado de maduración</li> <li>lista de ingredientes (no necesaria si todos son componentes propios de la elaboración del queso)</li> <li>cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes</li> <li>cantidad neta</li> <li>fecha de caducidad o de consumo preferente</li> <li>condiciones de conservación/utilización</li> <li>nombre, razón social</li> <li>lote</li> <li>lista específica de indicaciones en determinados productos<sup>34</sup></li> </ul>
	<p>SEE / EE / VE + SEFE / EFE / VFE</p> <p><b>SEGÚN LA NGE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta</li> <li>clase y tipo de canal de procedencia</li> <li>denominación comercial de la pieza</li> </ul>	<p>envasados</p> <p><b>SEGÚN LA NGE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominación de venta</li> <li>categoría, si tiene</li> <li>cantidad neta</li> <li>fecha de caducidad</li> <li>condiciones de conservación/utilización</li> <li>nombre, razón social</li> <li>forma de uso (si omitirlo pudiera inducir a error)</li> </ul>
CARNES	<b>PARA CARNES SIN NORMA ESPECÍFICA, ADEMÁS</b>	
	<p><b>AVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>calidades (clase A, A1 y A2, o B)</li> <li>precio total y precio por unidad (carne fresca de ave de corral)</li> <li>estado de comercialización (fresca, congelada o ultracongelada)</li> <li>NAE (salvo que despiece y deshuesado se realicen en el lugar de venta)</li> <li>fecha de caducidad</li> </ul>	<p><b>BOVINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nº de trazabilidad</li> <li>EM nacimiento</li> <li>EM engorde</li> <li>EM sacrificio</li> <li>EM despiece</li> <li>NAE</li> <li>NASE</li> <li>edad de sacrificio (hasta 8 meses o de 8 a 12 meses)</li> </ul>

SEE: sin envasar en 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

Pueden obtener una información más completa en el web del DAAM y bajarse el documento original<sup>35</sup>.

<sup>34</sup> Anexo IV del RD 1344/1999

<sup>35</sup> [http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL\\_Alimentacio/AL08\\_Venda\\_proximidad/Documents/Fitxers\\_estatics/norma\\_tecnica\\_etiquetatge\\_venta\\_proximidad.pdf](http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL08_Venda_proximidad/Documents/Fitxers_estatics/norma_tecnica_etiquetatge_venta_proximidad.pdf) (documento en catalán)

## 12.5. Requisitos de temperatura

**Tabla 4. Conservación en refrigeración (en cámara fría o en nevera)**

TIPO DE PRODUCTOS	TEMPERATURA REGLAMENTARIA (entre ...°C y ...°C)	
<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL REFRIGERADOS (Reglamento (CE) nº 853/2004)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne picada</li> <li>• Vísceras</li> <li>• Carne fresca de aves de corral, ratites de cría (avestruz, emús...), conejos y caza menor silvestre</li> <li>• Preparados de carne</li> </ul>	0	2 3 4 7
<p>Carne fresca de ungulados domésticos, de ungulados silvestres de cría y de caza mayor silvestre y productos a base de carne:</p> <p><b>Excepciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos en los que el fabricante especifica una temperatura superior en el envase; en este caso, se acepta la temperatura del fabricante</li> <li>• Productos en los que se acepta la conservación a temperatura ambiente:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- productos secos, ya que son microbiológicamente estables a temperatura ambiente (por ejemplo, longaniza, jamón salado)</li> <li>- conserves de carne contenidas en recipientes herméticamente cerrados que, des del punto de vista microbiológico, se conservan más de 18 meses a temperatura ambiente</li> </ul> </li> </ul>	0	7
<p>Otros productos tratados de origen animal (por ejemplo, extractos de carne, intestinos, polvo de carne... en los que la temperatura <b>T</b> está especificada por el fabricante)</p>	0	<b>T</b>
Si el fabricante menciona una temperatura más baja en el envase, es preciso respetarla		
<b>OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS REFRIGERADOS (Reglamento (CE) nº 853/2004)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche pasteurizada, nata fresca o pasteurizada, de suero de mantequilla fresca o pasteurizada salvo los que han estado tratados con UHT</li> <li>• Yogures y leches fermentadas, salvo los tratados térmicamente y rellenos asépticamente</li> <li>• Queso fresco</li> </ul>	0	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovoproductos líquidos con contenido de azúcar inferior al 50% o con contenido de sal inferior al 15%</li> <li>• Huevos cocidos pelados, conservados en un líquido de gobierno</li> </ul>	0	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos alimenticios en los que hay una declaración de conservación en frío, salvo que la declaración indique una temperatura de conservación superior a 10°C</li> </ul>	0	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de pastelería que contengan crema pastelera o sustitutos de crema, en virtud de lo que contempla 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</li> </ul> <p><b>Excepción:</b> la bollería que contiene crema pastelera cocida se puede almacenar a temperatura ambiente durante un periodo de máximo 12 horas</p>	0	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 5 días

## Tabla 5. Conservación en congelación

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

## 12.6. Ejemplo de un plan de limpieza y desinfección (L+D)

Tabla 6. Plan L+D

¿Qué?	¿Quién?	¿Cuándo? (frecuencia)	¿Como?	
			Productos*	Técnica de limpieza
Suelo (cocina)	Julia	1/día	Detergente X (+ Desinfectante Y)	Eliminar el máximo posible  Fregar  + Aclarado después de enjabonar
Nevera	Juan	1/...	Detergente X	Pasar la esponja...  + Aclarado después de enjabonar
	Juan		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, mocho...	Julia		Detergente X (+ Desinfectante Y)	
...				

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



## 12.7. Documentos de consulta

### **PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA VENTA DE PROXIMIDAD**

[www.gencat.cat/dar](http://www.gencat.cat/dar) y vayan a Inicio > Ámbitos de actuación > Alimentación. Industria agroalimentaria > Venta de proximidad > Preguntas frecuentes

### **PREGUNTES FRECUENTES SOBRE EL CRITERIO DE FLEXIBILIDAD**

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq\\_all\\_business\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_es.pdf)

### **MÁS INFORMACIÓN SOBRE FLEXIBILIDAD**

Directrices sobre la flexibilidad en el paquete de higiene <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir1634/doc33431.html>

### **GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE RECONOCIDAS OFICIALMENTE EN CATALUNYA, POR SECTORES**

<http://www.gencat.cat/salut/acsa> y vayan a Inicio > Temas > Autocontrol: APPCC, trazabilidad y GPCH > Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

- GPCH para el sector panadero
- GPCH en pastelería
- GPCH para la elaboración de aceite de oliva virgen
- Guía de buenas prácticas agrícolas para la producción de aceitunas
- GPCH para el sector vitivinícola
- Guía de buenas prácticas agrícolas para las explotaciones vitícolas
- GPCH para el sector de las setas y las trufas
- GPCH para el sector apícola
- GPCH para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias
- Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria
- GPCH para las explotaciones lecheras de ganado bovino
- GPCH para las explotaciones lecheras de ovino y caprino

- GPCH para las explotaciones de ganado porcino
- GPCH para las explotaciones cunícolas
- GPCH para las explotaciones avícolas: producción de carne, reproductoras y ponedoras en jaulas, camperas y en suelo
- GPCH para el sector equino de carne
- GPCH específica para la cocina al vacío

### **OTRAS GUÍAS DE VENTA DE PROXIMIDAD**

- Guía belga: *Transformation et vente à la ferme* [http://www.afsca.be/home-fr/documents/2012-07-26/Produits\\_de\\_la\\_ferme\\_Fr.pdf](http://www.afsca.be/home-fr/documents/2012-07-26/Produits_de_la_ferme_Fr.pdf) y <http://www.favv.be/comitescientifique/workshops/#circuitscourts>
- Guía francesa: *Circuits courts une relation de proximitié* [http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/thematiques/Consommer\\_autrement/Circuits\\_courts/991\\_dossier\\_circuitscourts.pdf](http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf) y <http://agriculture.gouv.fr/circuits-courts>

### **MÁS INFORMACIÓN SOBRE APPCC Y PRERREQUISITOS**

- <http://www.gencat.cat/salut/acsa> y vayan a Inicio > Temas > Autocontrol: APPCC, trazabilidad y GPCH > APPCC y Prerrequisitos
- *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* (DOCUMENTO EN CATALÁN) (específicamente para establecimientos minoristas) <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3506/simplificacioprerequisits.pdf>

### **MÁS INFORMACIÓN SOBRE TRAZABILIDAD**

<http://www.gencat.cat/salut/acsa> y vayan a Inicio > Temas > Autocontrol: APPCC, trazabilidad y GPCH > Trazabilidad

**NOTA TÉCNICA 13001AL** (DOCUMENTO EN CATALÁN), **DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE LA SALUD, ASPCAT**; PUEDEN ENCONTRARLA EN WEB DEL DEPARTAMENTO DE SALUD (<http://www20.gencat.cat/portal/site/salut>) siguiendo la ruta Inicio

> Ámbitos de actuación > Por perfiles > Empresas y establecimientos > Empresas y profesionales del ámbito alimentario > Documentos técnicos de salud alimentaria > Notas técnicas

## 12.8. Índice de tablas

Tabla 1. Venta de proximidad de la PRODUCCIÓN PROPIA.....	21
Tabla 2. Venta de proximidad de la ELABORACIÓN PROPIA.....	22
Tabla 3. Etiquetado para la venta de proximidad.....	61
Tabla 4. Conservación en refrigeración .....	63
Tabla 5. Conservación en congelación.....	64
Tabla 6. Plan L+D .....	64

Con el reconocimiento de:

**C S B** Consorci Sanitari  
de Barcelona

 **Generalitat  
de Catalunya**

 **Agència  
de Salut Pública**

 **ACM** **Associació  
Catalana  
de Municipis**

  
**FEDERACIÓ DE MUNICIPIS  
DE CATALUNYA**

  
**CONSELL  
DE LES PERSONES  
CONSUMIDORES DE  
CATALUNYA**

  
**junts,  
aliments  
amb  
garantia**