

**DECRETO 201/2017, DE 15 DE DICIEMBRE, DEL CONSELL, POR EL QUE SE
REGULA LA VENTA DE PROXIMIDAD DE PRODUCTOS PRIMARIOS Y
AGROALIMENTARIOS.**

- Regula las condiciones y requisitos de higiene excluidos del ámbito aplicación de los reglamentos (CE) número 852/2004 y (CE) número 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, para el suministro de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor/a final o en canales cortos de comercialización por parte del productor/a primario y las medidas de flexibilidad mediante las guías para los pequeños/as elaboradores/as de productos agroalimentarios transformados, cuyas condiciones están establecidas en el capítulo III del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- ▶ Productores/as primarios/as que suministran pequeñas cantidades de sus productos primarios, directamente al consumidor final, o en canales cortos de comercialización.
- ▶ Pequeños elaboradores/as agroalimentarios que transformen, elaboren o envasen cantidades limitadas de productos alimenticios en la explotación de producción, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores y que suministren sus productos al consumidor final o en canales cortos de comercialización.

DEFINICIONES (I)

- ▶ **Productores/as primarios/as:** los productores/as agrarios/as, sean personas físicas o jurídicas, inscritos en el Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA), o en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA), de la Comunitat Valenciana, cazadores/as y recolectores/as de productos silvestres, que producen alimentos no transformados obtenidos en la Comunitat Valenciana.
- ▶ **Productos primarios** los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca;
- ▶ **Producción primaria:** la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres. .
- ▶ **Pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as:** Personas físicas o jurídicas sean o no productores/as primarios/as, inscritas en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana que transformen, elaboren o envasen cantidades limitadas de productos alimenticios, ya sea en su propia explotación, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores y que suministren sus productos directamente al consumidor/a final o en canales cortos de comercialización.

DEFINICIONES (II)

- **Cantidades limitadas:** aquellas cantidades máximas de producto transformado que podrán elaborar y comercializar los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios anualmente y que se determinan en las Guías
- **Venta de proximidad:** la venta directa del productor/a primario/a y pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as al consumidor/a final o la venta en canales cortos de comercialización.
- **Venta directa:** la realizada directamente por el productor/a primario/a y por los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as al consumidor/a final sin intermediarios/as en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.
- **Canales cortos de comercialización:** venta por el productor/a primario/a y por los pequeños elaboradores/as agroalimentarios/as a establecimientos de venta al por menor, incluidos los establecimientos de restauración colectiva, que suministran o sirven productos alimenticios directamente al consumidor/a final en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.
- **Obrador compartido:** local compartido por pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as donde se realizan distintas actividades de manipulación y transformación de los productos agroalimentarios.
- **Pequeñas cantidades:** son las reflejadas en los anexos I y II
- **Alimento local:** productos primarios de la Comunitat Valenciana y sus transformados que estén destinados a la venta en la Comunitat Valenciana.

EXCLUSIONES EN EL MARCO REGULADO EN ESTE DECRETO

- ▶ La leche cruda.
- ▶ Los moluscos bivalvos vivos.
- ▶ La carne procedente de ungulados domésticos, ratites, aves de corral, lagomorfos y caza de cría que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados, excepto la contemplada en el artículo 10 de este decreto.
- ▶ Los productos de la pesca.
- ▶ Brotes de semillas y germinados.
- ▶ Aquellos productos para los cuales así lo determine su normativa específica.

PRODUCTOS QUE LOS PEQUEÑOS/AS ELABORADORES/AS AGROALIMENTARIOS PODRÁN TRANSFORMAR, ELABORAR, ENVASAR

- ▶ a) Elaborados a base de productos de origen vegetal.
- ▶ b) Sidra, vino, cerveza, licores y aguardientes.
- ▶ c) Elaborados a base de miel y otros productos apícolas.
- ▶ d) Aceite de oliva virgen y virgen extra.
- ▶ e) Pan, panes especiales, productos de pastelería, confitería, bollería, repostería y pasta fresca.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES GENERALES DE HIGIENE PARA EL SUMINISTRO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE PRODUCTOS PRIMARIOS (I)

- ▶ Estar inscritos conforme a la normativa vigente en aquellos registros obligatorios de la conselleria competente en materia de agricultura y medio ambiente, necesarios para mantener los principios de trazabilidad y responsabilidad en la seguridad alimentaria
 - ▶ REGA
 - ▶ REGEPA.
- ▶ Declarar la actividad de venta directa o en canales cortos a la conselleria competente en agricultura y medio ambiente en los registros correspondientes a su actividad.
- ▶ No estar sujetos por la autoridad competente a medidas cautelares o de intervención por motivos de seguridad alimentaria o sanidad animal.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES GENERALES DE HIGIENE PARA EL SUMINISTRO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE PRODUCTOS PRIMARIOS (I)

- ▶ Los productores/as serán responsables de la seguridad de los productos que producen y deben garantizar su inocuidad, según lo establecido en el artículo 17 del Reglamento 178/2002 y en el artículo 1.a del Reglamento 852/2004/CE.
- ▶ Los productores/as llevarán un sistema de registro básico que estará a disposición de la autoridad competente y se conservará durante dos años como mínimo. Constará al menos con la siguiente información:
 - ▶ producto y cantidad vendida,
 - ▶ fecha y lugar de la venta,
 - ▶ en el caso de venta a establecimientos de comercio al por menor, el registro incluirá además la identificación del establecimiento mediante el nombre de la persona titular, datos identificativos (NIF) y dirección completa del establecimiento.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES GENERALES DE HIGIENE PARA EL SUMINISTRO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE PRODUCTOS PRIMARIOS (II)

- ▶ Los movimientos recogidos en el sistema de registro básico se encontrarán actualizados con carácter mensual, siempre que los apuntes pendientes pudieran justificarse mediante el documento acreditativo establecido en el apartado anterior.
- ▶ A los efectos de este decreto, los productores/as primarios/as que realicen la actividad de venta en canales cortos de comercialización, junto con el producto adjuntarán un documento acreditativo de la venta, cuya copia servirá como justificación de la transacción comercial (recibo de venta o tiques).
- ▶ Deberán aplicar guías de buenas prácticas de higiene.
- ▶ Estará a disposición del consumidor/a la información necesaria para la identificación del productor/a y del producto que comercialicen.
- ▶ Las personas productoras y recolectoras se identificarán en los productos envasados y documentación de acompañamiento. La identificación se realizará mediante el código que se asignará a las personas que comuniquen su intención de comercializar de acuerdo con las normas del presente decreto. El código consistirá en las siglas VPCV, seguido de un guión y los ocho dígitos y letra correspondiente al NIF/NIE de la persona productora. En caso de persona jurídica, el código consistirá en las siglas «VPCV», seguido de un guión, la letra correspondiente al NIF del productor y los 8 dígitos de ese NIF.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE VEGETALES DE CULTIVO

- ▶ Los productos agrícolas deberán haber sido manipulados en condiciones higiénicas, evitando su contaminación y deterioro y empleando, cuando sea necesario, agua limpia para ello.
- ▶ Los productos agrícolas deberán estar en buenas condiciones y haber sido recolectados después de respetar los plazos de seguridad que les sean aplicables por los tratamientos fitosanitarios que hayan podido recibir.
- ▶ Los productores/as deberán mantener actualizados los registros o cuadernos de explotación que les sean aplicables.
- ▶ La venta se podrá realizar de forma directa al consumidor/a final en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anexas, venta en mercados o en canales cortos de comercialización, en este caso, el productor/a deberá expedir documentación acreditativa de la trazabilidad del producto al intermediario.
- ▶ Cuando la venta se realice en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anexas, los locales donde se realice que dispondrán de condiciones higiénicas adecuadas y que estarán alejados de posibles focos de contaminación.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE HUEVOS, MIEL, PROPÓLEO, JALEA REAL Y MOLUSCOS GASTERÓPODOS TERRESTRES DE CRIA EN CAUTIVIDAD (I)

- ▶ Cumplir con los programas de control oficial de sanidad animal, el Plan Anual Zoosanitario, y el programa sanitario de la explotación.
- ▶ Tomar medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los animales.
- ▶ Disponer de la calificación sanitaria en vigor que le corresponda en función de la especie ganadera.
- ▶ Almacenar y manipular correctamente los residuos, estiércoles, yacijas, cadáveres, las sustancias peligrosas, medicamentos veterinarios y aditivos para piensos por separado y de forma segura a fin de evitar cualquier contaminación.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE HUEVOS, MIEL, PROPÓLEO, JALEA REAL Y MOLUSCOS GASTERÓPODOS TERRESTRES DE CRIA EN CAUTIVIDAD (II)

- ▶ Mantener los libros y registros obligatorios actualizados e identificar correctamente los animales o los lotes a que pertenecen, según la especie correspondiente.
- ▶ Serán los responsables de la seguridad alimentaria de sus productos.
- ▶ Dispondrán de formación apropiada en materia de higiene alimentaria.
- ▶ En el caso de venta de huevos y moluscos gasterópodos terrestres criados en cautividad solo podrán suministrar estos productos en las cantidades máximas reflejadas en el anexo I.
- ▶ La venta se podrá realizar de forma directa al consumidor/a final en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anejas, venta en mercados o en canales cortos de comercialización, en este caso, el productor/a deberá expedir documentación acreditativa de la trazabilidad del producto al intermediario.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN LA EXPLOTACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL

(I)

1.- Los productores/as primarios/as titulares de las explotaciones ganaderas deberán, con carácter previo:

- Cumplir con los programas de control oficial de sanidad animal, el Plan Anual Zoosanitario, y el programa sanitario de la explotación.
- Tomar medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los animales.
- Disponer de la calificación sanitaria en vigor que le corresponda en función de la especie ganadera.
- Almacenar y manipular correctamente los residuos, estiércoles, yacijas, cadáveres, las sustancias peligrosas, medicamentos veterinarios y aditivos para piensos por separado y de forma segura a fin de evitar cualquier contaminación.
- Mantener los libros y registros obligatorios actualizados e identificar correctamente los animales o los lotes a que pertenecen, según la especie correspondiente.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN LA EXPLOTACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL (II)

- 2.- Los animales sacrificados solo podrán provenir de su explotación.
- 3.- Serán los responsables de la seguridad alimentaria de sus productos.
- 4.- Dispondrán de formación apropiada en materia de higiene alimentaria.
- 5.- Sólo podrán suministrar estos productos en las condiciones de comercialización reflejadas en el punto 13 y en las cantidades máximas anuales reflejadas en el anexo I del presente decreto.
- 6.- Llevarán un registro de trazabilidad con los siguientes contenidos: especies vendidas, cantidad, fecha de sacrificio y fecha de venta. Estos datos estarán a disposición de la autoridad competente y se conservarán durante dos años como mínimo.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN LA EXPLOTACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL (III)

7.- Dispondrán de una sala exclusiva en la explotación para el sacrificio de las aves de corral y lagomorfos que cumpla los siguientes requisitos

- El diseño y tamaño del local deberá permitir unas prácticas correctas de higiene, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones.
- Las superficies de los locales deberán mantenerse en buen estado, ser impermeables y de fácil limpieza y desinfección. En caso necesario las superficies serán lisas para facilitar su limpieza.
- Las superficies (incluidas las del equipo) que estén en contacto con los productos alimenticios deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Dispondrá de iluminación y ventilación adecuada.
- Los huecos al exterior deberán estar protegidos de manera que impida el acceso de insectos, roedores y otras plagas.
- Contará con el equipo necesario para evitar que las canales entren en contacto con el suelo y las paredes.

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN LA EXPLOTACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL (IV)

- Dispondrá de un lavamanos de accionamiento no manual dotado de agua fría y caliente y material de limpieza y secado higiénico de manos. Dispondrá de agua de consumo humano.
- Dispondrá de medios para desinfectar los utensilios de trabajo con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.
- Contará con equipos de refrigeración con capacidad suficiente para almacenar las aves de corral o lagomorfos sacrificados.
- Dispondrá de contenedores en número suficiente, cerrados y estancos, aislados destinados a la recogida de subproductos no destinados a consumo humano. Los subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano serán gestionados conforme al Reglamento (CE) número 1069/2009

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICOS QUE HAN DE CUMPLIR LOS PRODUCTORES/AS PRIMARIOS/AS QUE QUIERAN SUMINISTRAR PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN LA EXPLOTACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL (V)

8. Cumplirán las condiciones exigidas en el Reglamento (CE) número 1099/2009, del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
9. Desangrarán, desplumarán o desollarán y eviscerarán a los animales sin demora para evitar cualquier contaminación.
10. Tomarán medidas para prevenir cualquier derrame de los contenidos del estómago y los intestinos en la evisceración.
11. Refrigerarán las canales sin dilación hasta su venta a una temperatura no superior a 4 °C inmediatamente después de la evisceración. No obstante, si la entrega es inmediata tras el sacrificio no será necesaria su refrigeración.
12. Queda prohibida la congelación de las canales.
13. Las canales de aves de corral y lagomorfos solo podrán ser comercializadas mediante venta directa al consumidor final en la propia explotación.

Límites en la Comercialización de Productos de Origen Animal

- Huevos.
- Miel, Propóleo, Polen y Jalea Real.
- Caracoles terrestres.

<i>Producte</i>	<i>Quantitat</i>	<i>Període</i>
Ous	350 unitats	Setmanal
Mol·luscós gasteròpodes terrestres de cria en captivitat	100 kg	Setmanal
Aus de corral	7.000 canals	Anual
Lagomorfs	7.000 canals	Anual