
**Grup de Reflexió sobre els circuits curts de
comercialització de productes agroalimentaris**

PROPOSTA DE CONCLUSIONS



**Fundació del
Món Rural**



ÍNDEX:

1	PROPOSTA DE CONCLUSIONS:	3
1.1	ANTECENTS	3
1.2	OBJECTIUS	3
1.3	REFLEXIONS I RECOMANACIONS	4
1.3.1	Què s'entén per circuit curt de comercialització i qui el realitza	4
1.3.2	Marc normatiu i acreditació de l'activitat.....	6
1.3.3	Requeriments sanitaris i higiènics	7
1.3.4	Promoció, comerç i punts de venda.....	8
1.3.5	Organització sectorial	9
1.4	APUNT FINAL	10
2	ANNEX I:.....	11
2.1	MARC NORMATIU I ACREDITACIÓ DE L'ACTIVITAT	12
2.1.1	Recull dels diferents registres per tal d'acreditar productors i transformadors	12
2.1.2	Llistat de definicions en relació a l'activitat agrària.....	13
2.2	REQUERIMENTS SANITARIS I HIGIÈNICS	14
2.2.1	Informació sobre les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene	14
2.3	PROMOCIÓ, COMERÇ I PUNTS DE VENDA	28
2.3.1	Informe sobre comercialització electrònica d'aliments.....	28
2.3.2	Informe sobre turisme i venda directa	31
2.3.3	Informe sobre senyalització en carreteres i propostes	55
2.3.4	Informe sobre normativa italiana relativa a la venda de llet crua, i a la venda de llet mitjançant màquina expenedora.....	58
2.4	ORGANITZACIÓ SECTORIAL	62
2.4.1	Informe sobre les cooperatives de consumidors.....	62
2.4.2	Informe sobre les agrotigues	65
2.4.3	Informe sobre l'estructuració i funcions de les associacions, exemple del Ripollès	67
3	ANNEX II:	68
3.1	LEGISLACIÓ QUE S'HA TINGUT EN COMPTE.....	68



1 PROPOSTA DE CONCLUSIONS:

1.1 ANTECENTS

La proposta de tractar els **circuits curts de comercialització dels productes agroalimentaris** i de constituir un grup de reflexió, va ser una iniciativa de la Fundació del Món Rural conjuntament amb el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i el Programa de Comerç Agroalimentari, per tal d'aportar debat, reflexió i intercanvi d'experiències sobre la seva estructura, organització i regulació; així com també per a conèixer, aprendre i detectar què cal millorar perquè els productors agroalimentaris catalans puguin aprofitar plenament aquesta oportunitat per a complementar i millorar la seva renda d'explotació.

El grup de treball ha estat format per representants de les principals administracions que tenen competències sobre la venda directa de productes agroalimentaris, que són el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, i la Direcció General de Comerç; i per experts i representats de diverses associacions i institucions que treballen per la dinamització del sector, entre les que cal destacar: Consorci Ripollès Desenvolupament, Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de formatges artesans ACREFA, Àrea d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona, Consorci de Medi Ambient i Salut Pública SIGMA, Oficina Comarcal del DAR de la Conca de Barberà, Unió de Pagesos, Associació per a la conservació de l'agricultura de proximitat ACAP, Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, Coordinador de la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene de Mercats no sedentaris i Fires alimentaries.

1.2 OBJECTIUS

La funció principal del grup de treball és la reflexió, la consulta i la formulació de propostes per afavorir el desenvolupament dels circuits curts de comercialització dels productes agroalimentaris catalans i amb especial atenció a la venda directa per part dels productors agraris als consumidors.

Aquest objectiu es deriva de la constatació que les produccions agroalimentàries catalanes tenen, en general, un nivell de qualitat elevat però també uns costos de producció per sobre de la mitjana del mercat. I és a través de la potenciació dels circuits curts de comercialització que, d'una banda, es pot aconseguir una millor valoració econòmica i un increment del valor afegit i del marge de benefici del producte a vendre per part del productor o elaborador i, d'altra banda, un coneixement i reconeixement del producte i del productor o elaborador (millor traçabilitat alimentària). En molts casos, al ser productes de proximitat, també faciliten el coneixement i reconeixement del territori.

En tot moment, **el grup de reflexió sap i reconeix que els circuits curts de comercialització no poden assolir la comercialització de tota la producció catalana ni tampoc satisfer tota la demanda d'aliments de la població** però, en diversos nivells d'intensitat, **milloren la rendibilitat dels petits productors agroalimentaris, faciliten el coneixement dels nostres productes i productors per**



part del consumidor i ajuden a la viabilitat econòmica del camp català en tota la seva extensió i complexitat, que vol dir també millorar el desenvolupament socioeconòmic de les zones rurals.

Per tal d'aconseguir les conclusions i propostes que es presenten en aquest document, aquest grup de reflexió ha realitzat diverses reunions de treball per debatre sobre els principals aspectes que poden incidir en el foment dels circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris. Els temes tractats s'han agrupat en cinc grans conceptes.

1.3 REFLEXIONS I RECOMANACIONS

1.3.1 Què s'entén per circuit curt de comercialització i qui el realitza

El grup ha vist necessari i s'ha proposat establir una definició de "Circuit Curt de comercialització de productes agroalimentaris" per tal de clarificar l'activitat i el marc normatiu que s'hi pugui referir. Alhora, es creu que cal concretar aquells agents que prioritàriament han de ser destinataris de les mesures i accions de promoció dels circuits curts de comercialització que es puguin impulsar des dels poders públics.

En base a aquestes consideracions, es fa la següent proposta de definició de Circuit Curt de comercialització de productes agroalimentaris:

S'entén per **circuit curt de comercialització**, l'acte de comercialització de productes agroalimentaris quan hi intervé com a màxim un intermediari, des del productor agrari fins al consumidor. Distingim dins el circuit curt de comercialització, la venda directa i la venda amb intermediari. El circuit curt de comercialització fa referència al nombre d'intermediaris entre productor i consumidor, però no a la distància física entre ambdós.

S'entén per **venda directa** de productes agroalimentaris, la comercialització de productes agroalimentaris de producció pròpia, siguin en fresc o de primera transformació, que porta a terme directament un productor agrari professional o una agrupació de productors, sempre i quan aquesta venda estigui directament adreçada al consumidor final sense intervenció de tercers.

S'entén com a venda directa, la venda únicament i exclusivament de productes derivats de la pròpia explotació agrària. Cal considerar que les associacions i cooperatives que comercialitzen directament al consumidor els productes dels seus socis de manera agrupada, també es considera que fan venda directa.

En els casos en què el producte a vendre requereix un processat mínim obligat per la normativa sanitària (pasteurització, sacrifici i espedejament, entre altres) no es considera com a transformació i el productor agrari manté els seus drets sobre el producte processat.

Aquesta activitat pot portar-se a terme en les instal·lacions que integren la pròpia explotació agrària o obrador, per internet, en venda a domicili, en mercats municipals o fires, o en espais de via pública autoritzats per l'ajuntament; complint en cada cas la



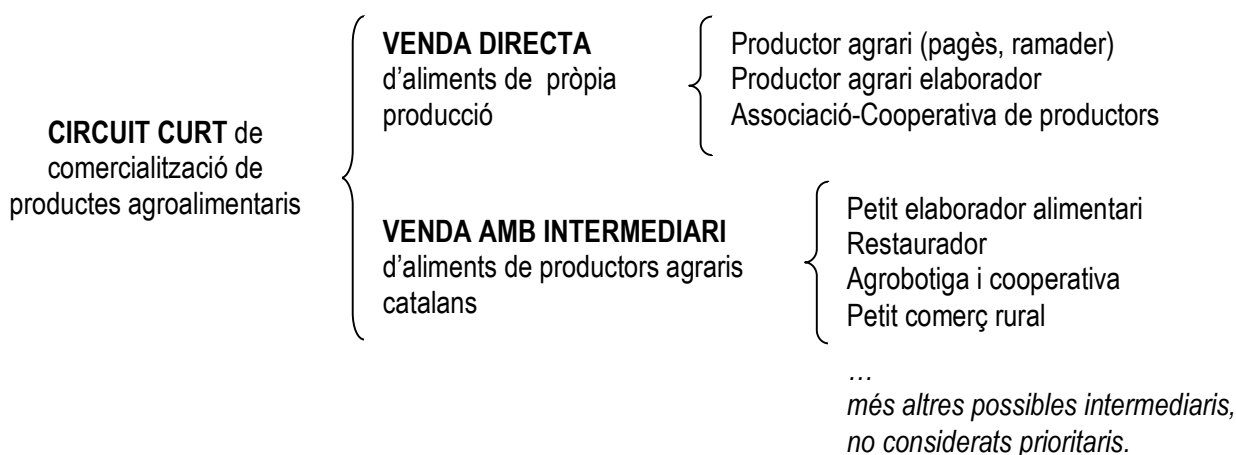
normativa corresponent. Quan la venda directa es realitza a la pròpia explotació, és considerada activitat agrària. En els altres casos, és activitat comercial, i per tant està subjecta a una legislació i fiscalitat diferent.

També es considera venda directa quan la relació comercial és entre una associació de consumidors i productors agraris associats o de manera individual.

Dins el marc de circuit curt de comercialització, s'entén per **venda amb intermediari** de productes agroalimentaris, la comercialització de productes agroalimentaris a través d'un agent que actui entre el productor agrari i el consumidor.

Dins la tipologia de venda amb intermediari, es considera que cal prioritzar i promoure, en tant que s'entén que afavoreixen especialment la dinamització i la diversificació de les economies locals i ajuden a les rendes de les explotacions agràries catalanes, les següents tipologies, ordenades segons proposta d'ordre de prioritat:

- els petits transformadors o elaboradors alimentaris que porten a terme la seva activitat preferentment amb matèries primeres produïdes en l'àmbit de Catalunya,
- les agrobotiques o cooperatives que venen productes cooperatius catalans no propis dels seus socis,
- la restauració que incorpora i identifica en els seus menús productes de productors agraris catalans,
- els petits comerços rurals,
- els establiments de turisme rural.





1.3.2 Marc normatiu i acreditació de l'activitat

Assegurar l'acreditació de productors i petits elaboradors agroalimentaris és del tot necessari per tal d'evitar l'intrusisme i per assegurar que els beneficiaris de les possibles línies de foment, adreçades a la venda directa i a la venda amb intermediari siguin els actors que proposem com a prioritaris, amb especial atenció als productors agraris.

Actualment **no hi ha un marc normatiu que reguli específicament els circuits curts de comercialització, tot i que sí que existeix normativa que contempla la venda directa de productes agroalimentaris realitzada directament per part de productors agraris a consumidor final.**

A partir d'aquestes consideracions, es proposa:

- Que amb l'acord de les Administracions competents i del sector, s'aprovi una Ordre o Resolució que reguli aquesta opció de comercialització del sector agroalimentari.

I en concret, que tingui en compte per a la **venda directa**:

- Per a l'acreditació dels productors agraris que realitzen venda directa es planteja la possibilitat d'emprar el REA (Registre d'Explotacions Agràries), ja que fins al moment no hi ha un únic document que identifiqui als pagesos i a les explotacions agràries com a tals. Una altra possibilitat que s'utilitza comunament és l'acreditació de l'activitat principal agrària a través de l'IRPF o de la seguretat social.
- El reconeixement formal de la venda directa, d'acord amb els criteris establerts a la proposta de definició, es podria basar en el reconeixement dels productors agraris que la realitzen mitjançant un distintiu de "venda directa" que els identifiqués davant els consumidors. Aquest reconeixement hauria de ser voluntari, a petició del productor agrari. Es considera molt interessant i necessari que s'impulsin les associacions de productors agraris constituïdes per a la venda directa conjunta dels seus productes, i que se'n fomenti la creació. Aquestes associacions, així com les cooperatives, es considera que també poden tenir el reconeixement i distintiu de "venda directa" quan comercialitzen els productes dels seus socis exclusivament. Igualment podrien acollir-se al distintiu les associacions de consumidors que adquirissin els aliments principalment a productors agraris catalans o a les seves associacions i cooperatives.

I per a la **venda amb intermediari**:

- L'acreditació dels transformadors agroalimentaris està ben definida a Catalunya. Està regulada a través del registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya (RIAAC) i del registre sanitari d'indústries i productes alimentàries de Catalunya (RSIPAC) (registres obligatoris), i també de la qualificació d'empresa artesanal alimentària (voluntària).



- El reconeixement formal de la venda amb intermediari, d'acord amb els criteris establerts a la proposta de definició, es podria basar en el reconeixement dels petits transformadors i elaboradors, restaurants, agrobotiques i petits comerços rurals, mitjançant un distintiu de "circuit curt" que els identifiqués davant dels consumidors. Aquest reconeixement hauria de ser també voluntari.

1.3.3 *Requeriments sanitaris i higiènics*

El grup de reflexió valora negativament el fet que la gran majoria de productors i petits elaboradors agroalimentaris desconeixen encara l'existència de la normativa publicada el 2007 (Decret 20/2007, de 23 de febrer), **per la qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural**, i si la coneixen, no la interpreten com a positiva o com a quelcom que els pot beneficiar. Per "petit establiment agroalimentari" s'entén aquell establiment amb menys de 10 treballadors i que factura menys de 2.000.000 €, d'acord amb la definició europea.

Aquesta normativa obre la possibilitat de que es puguin **adaptar els requeriments sanitaris i higiènics als nivells adequats pels petits establiments agroalimentaris, sense comprometre la seguretat ni la qualitat alimentària**, i d'aquesta manera afavorir els circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris, i especialment la venda directa.

Fetes aquestes consideracions, es creu que:

- Cal promoure i impulsar l'elaboració de les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH), per tal d'adequar la normativa relativa a la seguretat alimentària als petits establiments agroalimentaris i per afavorir els circuits curts de comercialització, especialment la venda directa per part de productors agraris. Els productors i elaboradors poden adoptar aquestes Guies de forma voluntària i els inspectors i controls de l'administració les han de reconèixer com a vinculants.
- Cal afavorir l'organització dels sectors productors perquè impulsin i s'impliquin de manera representativa en la redacció d'aquestes Guies. Actualment només se n'han aprovat 4 i estan en preparació unes 40 més. Caldria estendre la preparació d'aquestes GPCH a tots els sectors productius del camp català i vetllar perquè els sectors de manera consensuada amb l'autoritat sanitària incloguin elements per facilitar la venda directa dels seus productes.
- Actualment s'està elaborant la "Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene de mercats no sedentaris i fires", i es considera que aquesta podria ser una bona eina per a clarificar i homogeneïtzar criteris d'organitzadors i venedors a l'hora de realitzar la venda d'aliments en mercats, amb especial atenció a la venda per part de productors agraris i petits elaboradors.



1.3.4 Promoció, comerç i punts de venda

Existeixen diferents models i vies per a dur a terme els circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris. Alguns d'aquests necessiten ser desenvolupats i d'altres necessiten una millora de la seva reglamentació i/o legislació.

Dins els circuits curts de comercialització, des del grup de reflexió es considera que **cal promoure la venda directa per part de productors agroalimentaris i la venda amb intermediari per part de petits transformadors o elaboradors, agrobotigues, restaurants, i petits comerços rurals**, d'acord amb els criteris proposats en la definició.

Per tal d'afavorir la seva estratègia de comercialització, es proposa:

- crear un pictograma per identificar els "Circuits Curts de comercialització de Productes Agroalimentaris", que específicament distingeixi:
 - la "venda directa" per part dels productors agraris, les seves associacions i cooperatives. Aquest distintiu hauria d'identificar el punt de venda; en el cas de "venda directa" podria ser a l'explotació o obrador, la pàgina web, la parada de mercat o la màquina expendedora.
 - la "venda amb intermediari" d'aquells elaboradors, restaurants, agrobotigues i petits comerços rurals que realitzen venda de productes agroalimentaris de Catalunya. Aquest distintiu hauria d'identificar el punt de venda; en el cas de "venda amb intermediari" podria ser el restaurant, l'agrobotiga o petit comerç rural, la pàgina web o la parada de mercat.

Aquesta proposta de pictograma és només un primer esborrany i s'ha de definir què ha de constar en el distintiu, si s'escau.

- dissenyar estratègies de senyalització, identificació i difusió de la pràctica dels circuits curts. Es proposa incorporar a les rutes i guies turístiques oficials, existents i de nova creació, la identificació i senyalització dels punts que realitzin circuit curt de comercialització, amb especial atenció en el cas de venda directa en la pròpia explotació agrària o obrador. Alhora cal treballar per a poder retolar l'activitat de Circuits Curts de comercialització en alguns punts de la xarxa de carreteres de Catalunya, de manera també integrada a les rutes i senyalitzacions turístiques.
- promocionar les plataformes associatives de comercialització formades per productors o petits elaboradors agroalimentaris, i en cas necessari impulsar-ne la creació. Des del grup es considera que poden ser plataformes associatives sectorials, geogràfiques o generalistes (sinèrgies compartides), incloses les cooperatives, per tal d'ajuntar produccions i oferir-les al mercat de forma agrupada. Aquesta és una fórmula que afavoreix la creació de centres d'emmagatzematge i logística, que també podrien arribar a tenir una funció informativa, educativa, lúdica i gastronòmica dels productes agroalimentaris catalans. Alhora, poden ser una eina per a millorar l'oferta i el circuit curt de venda d'aliments a través del comerç electrònic.



1.3.5 Organització sectorial

En els últims anys s'ha impulsat des de l'administració local, la creació d'associacions de productors, d'artesans i d'altres col·lectius per afavorir la promoció dels aliments produïts en l'àmbit local i la dinamització de les economies locals. Des del grup de reflexió s'ha constatat que tot i aquests esforços per part de l'administració local, les associacions i col·lectius tenen un cert desconeixement dels recursos als que poden accedir i en ocasions encara tenen una feble organització interna i sobretot de xarxa. Per això es considera que **cal posar-les en valor perquè les associacions puguin fer un recolzament real als productors.**

Es considera que cal **fomentar el desenvolupament d'una xarxa entre les associacions existents per tal d'impulsar aquelles estratègies i propostes d'abast més general** en la promoció dels circuits curts de comercialització, i especialment de la venda directa. Així, a través d'aquest associacionisme i representativitat dels sectors afectats es poden impulsar mesures consensuades per, entre altres possibles,:

- limitar que d'altres que no realitzen venda directa o venda amb intermediari, d'acord amb els criteris i prioritats proposades en la definició, puguin beneficiar-se de les mesures de promoció dels circuits curts de comercialització;
- negociar amb les entitats i administracions locals perquè en fires i mercats de tota mena els revenedors quedin diferenciats dels productors i petits transformadors agroalimentaris;
- impulsar estratègies conjuntes d'identificació, senyalització i difusió dels circuits curts en rutes turístiques;
- impulsar l'adaptació a al venda directa de les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH).

Així mateix, el grup considera com a positiu el fet que **en els últims anys a Catalunya han aparegut associacions de consumidors que s'organitzen per comprar directament productes agroalimentaris** i per organitzar tot tipus d'accions i actes formatius i informatius sobre l'alimentació, i els seus aspectes del plaer, la salut, la dietètica i la nutrició, entre d'altres temes.

Cal reforçar tot aquest associacionisme, a nivell vertical i transversal, per tal de crear una xarxa de col·laboració estreta que vehiculi al màxim el contacte directe entre els productors agroalimentaris i els consumidors i faciliti la venda directa i la venda amb intermediari, d'acord amb els criteris proposats en la definició.



1.4 APUNT FINAL

El grup considera que s'hauria de continuar aprofundint, analitzant i impulsant la creació de noves eines de participació, discussió i trobament entre els dos extrems – productors i consumidors – de la cadena alimentària, per tal de **continuar impulsant propostes i eines de dinamització dels circuits curts de comercialització dels productes agroalimentaris catalans, i especialment de la venda directa**. En aquest sentit es podria fer a través d'una entitat com la Fundació del Món Rural, directament o a través del grup de reflexió constituït o altres grups i metodologies de treball que es puguin desenvolupar.

Es considera que la continuïtat d'aquesta línia de treball ha d'ajudar a aconseguir un agro català més satisfet, just, eficient i valorat en sí mateix i en les seves produccions, i uns consumidors-ciutadans més feliços i cofolls de la seva terra i país a través de la seva millor i satisfactòria alimentació.

Barcelona, 19 de febrer de 2010



2 ANNEX I:

Per tal d'arribar a aquest document de Conclusions sobre els Circuits Curts de Comercialització de productes agroalimentaris, s'han treballat un seguit de temes a través d'informes i recopilacions d'informació que adjuntem a continuació.

- Marc normatiu i acreditació de l'activitat
 - Recull dels diferents registres per tal d'acreditar productors i transformadors
 - Llistat de definicions en relació a l'activitat agrària
- Requeriments sanitaris i higiènics
 - Informació sobre les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene
- Promoció, comerç i punts de venda
 - Informe sobre comercialització electrònica d'aliments
 - Informe sobre turisme i venda directa
 - Informe sobre senyalització en carreteres i propostes
 - Informe sobre normativa italiana relativa a la venda de llet crua, i a la venda de llet mitjançant màquina expenedora
- Organització sectorial
 - Informe sobre les cooperatives de consumidors
 - Informe sobre les agrobotigues
 - Informe sobre l'estructuració i funcions de les associacions, el cas del Ripollès



2.1 MARC NORMATIU I ACREDITACIÓ DE L'ACTIVITAT

2.1.1 Recull dels diferents registres per tal d'acreditar productors i transformadors

(Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)

Acreditació de transformadors:

- RIAAC: Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya

Registre obligatori per a tots els establiments industrials ubicats a Catalunya (grans i petits) que duguin a terme activitats agràries, alimentàries, forestals i de la pesca, amb l'excepció dels establiments en els quals els seu titular és una persona física que no té cap persona assalariada (es tramita a través de les Oficines de Gestió Empresarial, OGE).

- RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya. Registre obligatori per tot tipus d'indústria alimentària, sigui gran o petita (es tramita a través del Departament de Salut).

- Registre de Petit Transformador:

El DAR no té actualment cap registre específic per als petits transformadors alimentaris si bé té regulada l'activitat de l'artesania alimentària que bàsicament la realitzen petits transformadors.

L'artesania alimentària està regulada a Catalunya mitjançant la Llei 14/2003, de 14 de juny, de qualitat agroalimentària i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, que la desenvolupa. Segons aquesta normativa, l'activitat artesanal alimentària està classificada en dos grups:

- Empreses artesanals alimentàries vinculades a la producció
- Empreses artesanals alimentàries vinculades a la venda

En el repertori d'oficis de l'artesania alimentària que figura al Decret 285/2006, es detallen les activitats a què es poden dedicar cada grup d'aquestes empreses.

La sol·licitud de la qualificació com empresa artesana alimentària és voluntària.

A més, hi ha altres reconeixements per a les persones que es dediquen a l'activitat artesanal,, també de caràcter voluntari:

- Carnet d'artesà alimentari, el sol·licita el propi interessat.
- Diploma de mestre artesà, a proposta de les entitats de representació i de defensa dels interessos professionals dels artesans alimentari (Gremis..).

Acreditació de productors:

No existeix un únic document obligatori que identifiqui a una persona com a pagès. Existeixen diferents figures:

- Agricultor professional
- Agricultor a títol principal
- Agricultor a temps parcial

Es proposa utilitzar el **Registre d'Explotacions Agràries (REA)**, com a identificació dels productors. Actualment el REA no està massa promocionat i no és obligatori. A partir d'aquest any però, **tots els agricultors que facin la DUN (Declaració Única Agrària), uns 60.000 agricultors aproximadament, si volen quedaran inscrits al REA.**



2.1.2 Llistat de definicions en relació a l'activitat agrària

Activitat agrària, el conjunt de treballs que es requereix per a l'obtenció de productes agrícoles, ramaders i forestals.

Explotació agrària, el conjunt de béns i drets organitzats empresarialment pel seu titular en l'exercici de l'activitat agrària, primordialment, amb fins de mercat, i que constituïx en si mateixa una unitat tècnic-econòmica.

Elements de l'explotació, els béns immobles de naturalesa rústica i qualssevol altres que són objecte d'aprofitament agrari permanent; l'habitatge amb dependències agràries; les construccions i instal·lacions agràries, fins i tot de naturalesa industrial, i els bestiar, màquines i aperos, integrats en l'explotació i afectes a la mateixa, l'aprofitament de la qual i utilització corresponen al seu titular en règim de propietat, arrendament, drets d'ús i gaudi i fins i tot per mera tolerància del seu amo. Així mateix constituïxen elements de l'explotació tots els drets i obligacions que puguin correspondre al seu titular i es trobin afectes a l'explotació.

Titular de l'explotació, la persona física o jurídica que exerceix l'activitat agrària organitzant els béns i drets integrants de l'explotació amb criteris empresarials i assumint els riscos i responsabilitats civil, social i fiscal que puguin derivar-se de la gestió de l'explotació.

Agricultor jove, la persona que tingui una edat compresa entre els 18 i 40 anys i exerceixi o pretengui exercir l'activitat agrària.

Petit agricultor, l'agricultor a títol principal l'explotació agrària del qual no superi 12 unitats de dimensió europea (UDEs) i la renda total de la qual sigui igual o inferior al 75 per 100 de la renda de referència. 9. **Agricultor a temps parcial**, la persona física que sent titular d'una explotació agrària, dedica a activitats agràries en la mateixa, no menys de la cinquena part ni més de la meitat del seu temps total de treball. 10. **Unitat de treball agrari**, el treball efectuat per una persona dedicada a temps complet durant un any a l'activitat agrària.

Renda unitària de treball, el rendiment econòmic generat en l'explotació agrària que s'atribuïx a la unitat de treball i que s'obté dividint entre el nombre d'unitats de treball agrari dedicades a l'explotació, la xifra resultant de sumar el marge net o excedent net d'explotació i l'import dels salaris pagats.

Renda de referència, indicador relatiu als salaris bruts no agraris a Espanya. La determinació anual de la seva quantia es farà en concordança amb el previst referent a això en la normativa de la Comunitat Europea i tenint en compte les dades de salaris publicats per l'Institut Nacional d'Estadística.

Agricultor professional, la persona física que sent titular d'una explotació agrària, almenys el 50% de la seva renda total la obtingui d'activitats agràries o altres activitats complementàries sempre i quan la part procedent directament de l'activitat agrària no sigui inferior al 25% de la seva renda total i el volum de treball dedicat a activitats agràries o complementàries sigui igual o superior a la meitat d'una unitat de treball agrari.

Professional de l'agricultura, la persona física titular d'una explotació agrària, ramadera o forestal que requereix un volum de treball d'almenys la meitat d'una unitat de treball i que obtingui, almenys, el 25% de la seva renda d'activitats agràries o complementàries.

Agricultor a títol principal, l'agricultor professional que obtingui almenys el 50% de la seva renda total de l'activitat agrària exercida en la seva explotació i el temps de treball dedicat a activitats no relacionades amb l'explotació sigui inferior a la meitat del seu temps de treball total.



2.2 REQUERIMENTS SANITARIS I HIGIÈNICS

2.2.1 Informació sobre les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene

(Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

Informe elaborat per l'ACSA com a conseqüència del treball realitzat en relació a les conclusions del Congrés del Món Rural de l'any 2006, i que van donar com a resultat el Decret 20/2007, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural (DOGC. 4807, 25/01/07).

Informe sobre el tractament dels petits establiments agroalimentaris a la normativa relativa a seguretat alimentària

Índex

Antecedents i context

- ✓ Introducció
- ✓ Plantejament de la necessitat
- ✓ Els actors
- ✓ L'encàrrec a l'ACSA
- ✓ El context normatiu

Feina feta

- ✓ Un treball d'equip
- ✓ Altres feines connexes

Resultats

1. La base: la flexibilitat
 - 1.1. Com es manifesta la flexibilitat en la norma
 - 1.2. Qui aplica i decideix la flexibilitat
2. Conceptes i elements definidors
 - 2.1. Producció primària
 - 2.2. Petit establiment, com es dimensiona i expressa
 - 2.3. Mètode de producció tradicional i artesania alimentària
 - 2.3.1. La producció tradicional
 - 2.3.2. L'artesania
 - 2.4. Consideracions relatives a les instal·lacions
3. La percepció de la seguretat alimentària
 - 3.1. Seguretat alimentària i producció artesana
 - 3.2. L'agricultura i la ramaderia intensiva
4. L'autocontrol
 - 4.1. Autocontrol basat en Guies de bones pràctiques higièniques
 - 4.2. El contingut de les guies de bones pràctiques
 - 4.3. Les guies de bones pràctiques i els controls oficials
 - 4.4. Guies *versus* norma
5. L'experiència francesa
6. L'experiència del País Basc
7. Programa d'ajuts

Conclusions

Proposta



Antecedents i context

Introducció

Els principis i els requisits generals de la legislació alimentària els estableix el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002. Entre els seus enunciats es fixa que els principals responsables de la seguretat alimentària són les empreses alimentàries. Així mateix, estableix que totes les empreses agroalimentàries han d'aplicar sistemes d'autocontrol que garanteixin la seguretat dels productes que produeixen, elaboren o comercialitzen. Les administracions responsables han de garantir el compliment d'aquesta obligació mitjançant sistemes de vigilància i de control adequats. En aquesta mateixa línia s'expressa la Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària.

El Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, assenyala que els sistemes d'autocontrol s'han de basar en els principis del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). La complexitat i extensió de l'autocontrol que ha d'aplicar una empresa agroalimentària és proporcional al risc per a la salut de les persones que es deriva de la seva activitat.

Plantejament de la necessitat

Diversos sectors han expressat en el grup de treball reunit a Gerri de la Salt en el marc del Congrés del Món Rural, i també directament al Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, la necessitat de proporcionar als petits establiments agroalimentaris una eina entenedora i simplificada, a través de la qual es pugui assegurar la seguretat dels aliments que produeixen.

Es detecta que l'àmbit de la simplificació reclamada va més enllà dels requeriments en matèria de seguretat alimentària, abraçant elements relacionats amb la fiscalitat o la seguretat social.

Aquesta necessitat també l'han expressada davant del Departament de Comerç, Turisme i Consum.

Els actors

Les empreses agroalimentàries:

A través de les seves associacions

Les autoritats competents:

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

Departament de Salut

Departament de Comerç, Turisme i Consum

Agència Catalana del Consum (ACC)

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Els municipis

Les associacions de consumidors i usuaris.



L'encàrrec a l'ACSA

El passat dia 18 d'octubre, en les dependències del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, es va fer una reunió presidida pel secretari general d'aquest Departament. L'objecte de la reunió era tractar la dificultat de les petites empreses per adaptar-se a les exigències de la normativa. En aquesta mateixa reunió es va considerar que la normativa vigent en l'àmbit de la seguretat alimentària permetia fer interpretacions de les exigències, i per un altre costat, hi havia la possibilitat d'establir una norma que regulés per als petits establiments el compliment de determinats requisits susceptibles d'interpretació.

A proposta del director general de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries es va decidir que l'ACSA realitzés un estudi sobre aquest tema, amb la finalitat de poder donar als petits establiments agroalimentaris un tractament específic adaptat a la seva realitat.

Aquest encàrrec s'ha matisat conforme s'ha parlat amb les associacions que feien la sol·licitud i han concretat la seva petició.

El context normatiu

En aquest procés els límits els defineixen un conjunt de normes, la majoria d'elles relativament recents, i que mantenen un elevat grau de coherència.

- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.
- Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària.
- Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut.
- Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya.
- Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Les guies elaborades els darrers mesos de l'any 2005 per la Comissió Europea, per interpretar i aplicar els reglaments anteriors, així com una tercera guia sobre la implementació del sistema d'APPCC:
 - o *Guidance document; Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses (16/11/2005).*
 - o *Guidance document; Implementation of certain provisions of Regulation (EC) N° 853/2004 on the hygiene of food of animal origin (21/12/2005).*
 - o *Guidance document; Implementation of certain provisions of Regulation (EC) N° 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. (21/12/2005).*



Feina feta

Un treball d'equip

S'ha creat un grup de treball en el qual participen els Departaments que són competents en l'àmbit de la producció d'aliments. La coordinació d'aquest grup recau en l'ACSA. Aquest grup s'ha reunit el 27 de gener i el 3 d'abril d'enguany¹.

Paral·lelament l'ACSA ha encarregat a una empresa un estudi per identificar els instruments que proporcionava la normativa vigent per assolir el binomi simplificació/protecció dels consumidors en l'àmbit dels petits establiments. L'empresa encarregada de l'estudi s'ha reunit amb associacions relacionades amb el món rural, amb la finalitat de recollir les seves impressions, inquietuds i necessitats. Alhora, ha organitzat un viatge a França per valorar com es tracta el tema dels petits establiments en el país veí. Les conclusions d'aquesta empresa es recullen en un informe que va elaborar al finalitzar l'encàrrec i que s'adjunten com annex I.

Això a banda, es va contractar a una empresa que es dedica a la implantació de l'autocontrol en petits establiments en el País Basc perquè ens informés sobre la seva experiència i punt de vista.

Des de l'ACSA s'han estudiat les possibilitats, quant a la interpretació de la norma, considerades per tres documents elaborats per la Comissió Europea per a interpretar-la, i que daten dels mesos de novembre i desembre de l'any 2005. La norma i els documents als quals ens referim estan ressenyats en l'apartat *Context normatiu* del capítol *Antecedents*.

Alhora, l'ACSA ha tingut accés a l'estudi *Informe sobre el tractament legal de l'artesanía alimentària a alguns països de la UE i a l'Estat Espanyol*, elaborat pel Departament de Comerç, Turisme i Consum. En aquest document es revisa l'artesanía alimentària a Catalunya, a Espanya i a la Unió Europea (s'adjunta com annex II).

En el marc de l'assemblea preparatòria del Congrés del Món Rural, que va tenir lloc a principis del mes de març, el director de l'ACSA va presentar les línies de com abordar la problemàtica dels petits establiments. Es va tenir oportunitat de debatre aquest tema amb el representant d'Unió de Pagesos per a l'àmbit de la seguretat alimentària.

Altres feines connexes

El mes de setembre de l'any 2005 l'ACSA va contractar l'empresa ANSOAP perquè realitzés un estudi a través d'un mètode qualitatiu –entrevistes– de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya. Dels resultats definitius d'aquest estudi es deriven afirmacions que tenen a veure amb els petits establiments. Part d'aquestes dades s'han utilitzat per a l'elaboració del present informe.

Així mateix, l'ACSA va signar el mes de desembre passat un conveni amb Unió de Pagesos per a l'elaboració de guies de bones pràctiques en diversos sectors. En aquest mateix sentit, també ha formalitzat encàrrecs i convenis amb altres sectors i associacions (veure annex III).

¹ Varies de les persones presents en la reunió en la qual es va fer l'encàrrec a l'ACSA, en concret la directora general d'Artesania de Catalunya i la coordinadora del Servei d'Autoempresa, van ser convidades a formar part d'aquest grup de treball, però amb les dades que ara disposaven consideraren que el seu camp de treball les exclouïa d'aquesta temàtica.



Resultats

1. La base: la flexibilitat

La mateixa norma (Reglament (CE) núm. 852/2004) assenyala de manera insistent que el Sistema d'APPCC s'ha de poder aplicar a totes les situacions, incloses les petites empreses, per la qual cosa s'ha d'aplicar amb flexibilitat.

No sempre es poden identificar punts de control crític ni fixar xifres com a límits crítics. Alhora, cal ser flexible sobre l'arxiu de documentació i en els requisits estructurals dels establiments.

La flexibilitat ha de permetre poder seguir utilitzant els mètodes tradicionals, sigui en la producció, en la transformació o en la distribució d'aliments.

1.1. Com es manifesta la flexibilitat en la norma

- És un terme que es recull de manera expressa.
- A través de les expressions "quan sigui necessari", "en el seu cas", "adequat" i "suficient", sempre referents a assolir un alt grau de seguretat alimentària.
- Guies d'interpretació de l'anomenat paquet d'higiene (Reglaments del Parlament Europeu, de 29 d'abril de 2004, ressenyats en la pàgina 5): la seva existència indica que hi ha un marge per a la interpretació.

1.2. Qui aplica i decideix la flexibilitat

La interpretació de les expressions "quan sigui necessari", "en el seu cas", "adequat" i "suficient", en primer terme l'ha de fer el responsable de l'empresa agroalimentària, en base als principis del sistema d'APPCC. En segon terme l'ha de fer l'autoritat competent.

Les guies de bones pràctiques higièniques i les guies sectorials sobre APPCC donen resposta a aquestes expressions.

L'autoritat competent interpreta expressions del tipus petit establiment, petites quantitats, procés complex, mètode tradicional o regions amb limitacions geogràfiques. En base a aquesta interpretació pot elaborar normes.

2. Conceptes i elements definidors

- 2.1. Producció primària.
- 2.2. Petit establiment, com es dimensiona i expressa.
- 2.3. Mètode de producció tradicional i artesania alimentària.
- 2.4. Algunes consideracions relatives a les instal·lacions.

2.1. Producció primària

S'entén per producció primària la producció, cria o cultiu de productes primaris, incloent la collita, la munyida, la cria d'animals de renda, la caça, la pesca i la recol·lecció de productes silvestres. També s'inclou dins d'aquesta simplificació la venda directa a la menuda o els establiments de venda al detall, inclosos restaurants.



Qualsevol manipulació que variï substancialment la naturalesa del producte implica que sortim del concepte producció primària i producte primari.

Definir què és producció primària té interès, atès que no han d'aplicar de manera integral el sistema d'APPCC sinó les primeres fases del sistema (bàsicament el que fa referència a condicions generals o prerequisits).

El processat de productes primaris en les explotacions agràries solen ser processos molt estandarditzats, es pot aplicar l'autocontrol a través de guies simplificades.

2.2. Petit establiment, com es dimensiona i expressa

La dimensió de l'establiment permet adaptar els requeriments higiènic-sanitaris. No obstant, la naturalesa de l'activitat és tant o més determinant que les dimensions de l'establiment.

Són empreses alimentàries que se solen caracteritzar per no disposar d'una estructura administrativa forta i diferenciada. Tot i així, dins d'aquest àmbit es considera que s'hi poden incloure establiments de 10 operaris i inclús alguns més.

A part de la producció i el nombre d'operaris que contribueixen a definir què és un petit establiment, hi hauria altres elements: la complexitat del procés, processos estandarditzats, la ubicació de l'empresa, etc.

En el cas del País Basc es defineix com microempresa les que tenen menys de 10 treballadors, i que no estan participades en més d'un 25% per empreses de més de 250 treballadors o amb un volum de negoci anual de més de 40.000.000 d'euros i un balanç general anual superior a 27 milions d'euros.

Aquest conjunt de conceptes ens porta a parlar de *petits establiments alimentaris del món rural*. Entenem que d'aquesta manera s'acota els establiments als quals ens referim.

2.3. Mètode de producció tradicional i artesania alimentària

2.3.1. La producció tradicional

El tipus i volum d'activitats que quedarien recollits sota l'expressió mètode de producció tradicional és molt discutible, i d'acord amb l'ús actual resulta un terme en excés genèric. Per tant, no esdevé un element útil per a definir un àmbit d'aplicació d'un document de referència. Té molt més pes específic la definició d'un procés concret, i per tant les especificacions per a un determinat sector.

2.3.2. L'artesania

La utilització de la paraula artesania per definir establiments de producció reduïda o establiments lligats al món rural no és la més adient. L'artesania alimentària a Catalunya es regula mitjançant el Decret 163/1986, de 26 de maig, sobre l'artesania alimentària i la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

La Llei esmentada considera com artesania alimentària l'activitat d'elaboració de productes alimentaris que, complint els requisits assenyalats per aquesta matèria, estan subjectes a unes condicions durant tot el seu procés productiu que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal de l'artesà. A banda, cal valorar l'existència del carnet d'artesà alimentari (Ordre de 16 de setembre de 1987), així com el repertori d'oficis d'artesania alimentària que s'estableixen en el Decret 163/1986.

L'evidència que un artesà és qui exerceix una activitat artesana, activitat que està ben definida normativament, delimita molt l'àmbit d'aquest concepte, de manera que difícilment pot satisfer la petició que s'ha fet des de les comissions de treball del congrés del Món Rural. El concepte 'món rural' no intervé en la definició d'artesania alimentària. Entre ambdós no hi ha una relació d'equivalència, tenen diferent amplitud i els àmbits espacials no sempre coincideixen.



2.4. Consideracions relatives a les instal·lacions

La simplificació que permet fer la legislació en quant a requeriments estructurals dels petits establiments del món rural és reduïda. En qualsevol cas, caldria diferenciar com actuar davant d'establiments de nova creació o davant d'establiments que ja estan en funcionament. En aquest darrer cas, en el si d'unes instal·lacions que no s'adapten perfectament als requeriments normatius es poden assegurar la qualitat i la seguretat dels aliments a través de l'aplicació d'un autocontrol correcte. Si s'escau abordar les instal·lacions es pot fer de manera progressiva.

- Els obradors polivalents.

Aquest tipus d'obradors, consistents en unes instal·lacions propietat d'una administració o associació, on diversos empresaris realitzen la seva activitat, és una experiència que s'ha desenvolupat a França. D'acord amb les dades recollides en la visita que s'hi va realitzar, és una experiència que no ha funcionat, ja que ningú es responsabilitzava de l'estat de neteja i manteniment. Seria similar al que succeïa en determinats escorxadors municipals. El tema dels vivers d'empreses té un altre caràcter i va molt lligat als municipis.

- Els escorxadors.

Per l'especialització de les seves instal·lacions, i la particularitat dels controls oficials que s'hi han de fer, es considera que representen un tipus d'activitat que requereix un tractament al marge del concepte petits establiments del món rural.

3. La percepció de la seguretat alimentària

Els resultats de l'estudi *Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya*, posen de manifest que entre altres indicadors de risc, els ciutadans distingeixen entre els establiments (aspecte, netedat...) on es poden adquirir uns determinats aliments, el preu (un preu massa baix inspira desconfiança), el grau de manipulació, si bé un procés complex també es veu com a garantia de seguretat, i la procedència.

Pel que fa a la procedència sí que és acceptat per la majoria de la població de manera positiva quan es coneix l'origen i aquest es proper. Un origen llunyà es relaciona amb riscos associats al transport i conservació, i a controls no suficients quan és de fora de la Unió Europea. La proximitat és un valor a destacar quan es parla de productes frescos -fruites, verdures, peix, etc. La proximitat, i per tant la frescor dels productes, incidiria en unes millors característiques organolèptiques dels mateixos. En definitiva, el factor proximitat, i atès l'àmbit de comercialització més habitual dels petits establiments, pot enllaçar amb el concepte món rural i petits establiments.

En els resultats de l'estudi esmentat en el paràgraf anterior, es conclou que, després de l'aspecte del producte, els grans indicadors de seguretat dels aliments que se citen són les condicions i característiques dels establiments on aquests s'adquireixen. En aquest sentit, es parla per exemple de la netedat de l'establiment. El lloc on s'adquireixen els productes és un element clau a l'hora de generar confiança o desconfiança vers els aliments. L'establiment comercial, juntament amb la confiança que pugui generar el venedor, són factors que incideixen en la percepció de la seguretat. En definitiva, cal tenir en compte els establiments de venda al detall del món rural, com element que integra la cadena alimentària, quan parlem de petits establiments, alhora que esdevenen significatius en el procés de comercialització.

3.1. Seguretat alimentària i producció artesana

En l'estudi sociològic sobre la percepció de la seguretat alimentària, la meitat dels informants van manifestar una certa desconfiança vers la forma de producció artesanal, en considerar que no garanteix la seguretat higiènica i bacteriològica. L'altra meitat percep com a segura aquesta



forma de producció, en considerar que els productes es manipulen de manera correcta, i les primeres matèries utilitzades són d'una qualitat superior que les de la producció industrial, i això les faria més segures.

Per tant, podem concloure que no seria convenient fer referència de manera explícita a simplificació de controls, sinó que cal parlar de controls adaptats a les activitats i a les seves dimensions.

Tot i que la seguretat alimentària es percep només com una dimensió més de la seguretat dels aliments, cal assegurar-la, i la utilització de l'expressió artesanal no incideix en aquest tema.

3.2. L'agricultura i la ramaderia intensiva

En l'estudi al qual ens estem referint, la valoració de la seguretat alimentària pel que fa als sistemes de producció intensiu és molt negativa. Es manifesta desconfiança per l'ús de productes químics en l'agricultura, desconfiança vers els productes d'engreix i per la utilització d'antibiòtics en ramaderia, així com vers les formes de cria intensives. Les referències explícites a ramaderia o sistema agrícola no aporten connotacions positives.

Ser capaços de traslladar als consumidors que s'apliquen unes bones pràctiques de producció i que aquestes estan sotmeses a controls oficials és fonamental per incidir en aquesta percepció.

4. L'autocontrol

4.1. Autocontrol basat en Guies de bones pràctiques higièniques.

L'article 5 del Reglament (CE) Núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell sobre la higiene dels productes alimentaris estableix que els operadors d'establiments alimentaris han de posar a punt, implementar i mantenir un autocontrol basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquest mateix Reglament permet que els procediments basats en l'APPCC s'implementin amb flexibilitat, per tal que es puguin aplicar en totes les situacions.

Quan l'objectiu de identificar i controlar els perills significatius per a un determinat aliment es pot aconseguir per mitjans equivalents que substituïxin d'una manera simplificada però eficaç els set principis del sistema d'APPCC, es considera que es compleix l'obligació establerta a l'Article 5 abans esmentat.

Això es pot aconseguir amb l'aplicació correcta dels requisits i les bones pràctiques higièniques o aplicant de manera simplificada els principis de l'APPCC.

Les guies de bones pràctiques són una manera simple però eficaç de vèncer dificultats que certs establiments alimentaris poden tenir a l'hora d'implementar un procediment d'APPCC detallat. Les guies poden ser aplicades per a qualsevol sector alimentari, i en particular quan la manipulació d'aliments es fa d'acord amb procediments ben coneguts i que són sovint part de la formació professional habitual dels operadors. Bàsicament les guies de bones pràctiques s'apliquen quan la seguretat dels aliments es pot garantir a partir de l'aplicació del requisits.

Un tipus especial de guies de bones pràctiques és la guia genèrica d'APPCC. Aquestes darreres poden suggerir perills i controls comuns de certs establiments alimentaris. Substitueixen un o més dels set principis del sistema d'APPCC per mètodes equivalents i simples.

4.2. El contingut de les guies de bones pràctiques

Les guies de bones pràctiques han de descriure d'una manera entenedora i simple els mètodes per controlar perills. No obstant això, aquestes guies haurien de cobrir tots els perills significatius en un establiment, així com definir clarament els procediments per al seu control, i l'acció correctiva que caldrà que es prengui en cas de problemes.



Han d'aportar quelcom més que la legislació, la qual ens molts casos deixa el què s'ha de fer als coneixements i experiència del responsable de l'empresa alimentària (suficient per a, segons s'escaigui, etc.). Les guies han d'evitar generalitzacions, de manera que han de ser específiques. Tampoc han de repetir allò que en la legislació queda prou clar i és evident. No han de pretendre substituir-la, just han d'interpretar els punts més ambigus o aquells en els que es donen varies opcions. Cal recordar que les guies les han d'aplicar establiments que prèviament han estat autoritzats per al seu funcionament. Les guies han d'incidir tant en les bones pràctiques com en les pràctiques incorrectes, és a dir aquelles que calen evitar, i de manera especial en tot allò que no es fa prou bé.

Sí que s'escau fer referència a les instal·lacions quan la interpretació de la norma permet simplificar-les.

El contingut de les guies de bones pràctiques d'un sector l'ha d'avaluar, i posteriorment verificar l'autoritat competent.

4.3 Les guies de bones pràctiques i els controls oficials

Quan existeixin guies de bones pràctiques o genèriques d'APPCC que ha validat l'administració, aquests poden substituir les documentacions individuals sobre els procediments basats en l'APPCC. Aquestes guies poden indicar on hi ha una necessitat de registres i el període de temps durant el qual aquests registres s'han de mantenir.

Els procediments d'APPCC, sota qualsevol forma que s'apliquin, han de ser desenvolupats per i sota la responsabilitat dels operadors dels establiments alimentaris. Les autoritats sanitàries tenen l'obligació de supervisar l'autocontrol. En aquest sentit l'avaluació de les autoritats competents en seguretat alimentària s'ha de fer tenint en compte els mitjans que els establiments alimentaris han escollit per garantir la conformitat amb el requisit de l'autocontrol.

En el *Document guia d'APPCC sobre l'aplicació de procediments basats en els principis de l'APPCC i facilitació de la implementació dels principis de l'APPCC en certs establiments alimentaris*, elaborat per la Comissió Europea el 16 de novembre de l'any passat, es raona que quan els establiments alimentaris apliquen guies de bones pràctiques higièniques i guies per a l'aplicació dels principis de l'APPCC, seria una pràctica correcte per a l'autoritat de control la d'avaluar aquests establiments mitjançant la contrastació amb aquestes guies.

4.4. Guies versus normes

La guia neix del sector, és un compromís del sector en treballar d'una determinada manera, és fruit d'un convenciment. El sector proposa i l'Administració opina.

L'elaboració de guies permet tractar amb més detall les situacions. És un camí ja iniciat, de manera que permetrà obtenir resultats abans. És important aconseguir, per part de l'administració que les ha de validar, el seu compromís d'utilitzar-les com a eines de la inspecció. Això ens apropa a l'objectiu d'assolir unes inspeccions més homogènies.

5. L'experiència francesa

Els petits establiments visitats no es caracteritzen per les seves instal·lacions sinó per la seva netedat i interiorització dels conceptes relacionats amb la seguretat alimentària i la gestió de la qualitat. La part teòrica és poc manifesta (inexistència de plans d'autocontrol escrits i arxius de documentació) en contrast amb la bona formació professional dels treballadors i responsables (tots han passat per una formació professional reglada).

No hi ha una normativa oficial específica per a petits establiments, sí que existeixen normes de qualitat de grups de productors. Alhora, cal destacar que hi ha nombrosos controls oficials sobre producte acabat.



El finançament de les guies o documents de normes internes es realitza a través de les cambres agràries, on el 50% del finançament s'aconsegueix a través dels seus associats i el 50% restant l'aporta l'administració.

6. L'experiència del País Basc

El Govern Basc té una línia d'ajuts per a les empreses agroalimentàries pels conceptes de *diagnòstic i implantació de sistemes de gestió de la qualitat i/o la incorporació de noves tecnologies de la informació i comunicacions* (veure annex IV, Decret 209/2003, de 9 de setembre del Govern Basc, d'ajuts a les indústries agroalimentàries per a la millora de la qualitat dels seus productes –Programa Ekin-).

De l'experiència en aquesta Comunitat Autònoma podem concloure que per la implantació de l'autocontrol en petits establiments és important començar per sectors concrets, i alhora s'ha d'evitar centrar-se exclusivament en el camp de la seguretat alimentària.

Els responsables de les empreses interioritzen els autocontrols de manera proporcional al valor afegit que tenen per la seva repercussió en el bon funcionament de l'empresa.

És fonamental disposar de la figura del tècnic extern que encarrila el què s'ha de fer, així com dóna suport a la gestió inicial. Primer es crea la consciència, després l'hàbit.

Cal evitar l'ús d'un llenguatge excessivament tècnic, la qual cosa dóna lloc a equívocs i desmotiva per la seva aparent complicació.

7. Programa d'ajuts

Considerem que s'escau mantenir un programa subvencional que fomenti el desenvolupament productiu i la millora del valor afegit dels productes agroalimentaris dels petits establiments del món rural.

Els ajuts no haurien de cobrir totes les despeses, caldria plantejar-los com una cofinanciació, d'acord amb la responsabilitat que tenen els operadors alimentaris. En principi l'objecte dels ajuts seria la implantació dels sistemes d'autocontrol, els quals poden incloure aspectes referents als atributs dels productes. Els ajuts haurien de considerar en un inici el manteniment d'aquests sistemes, de manera que la subvenció progressivament anés disminuint, fins arribar a ser un aspecte testimonial de la voluntat de col·laborar en la viabilitat d'aquestes sectors. De tot això es desprèn que no es tracte d'ajuts puntuals, sinó que s'hauria d'establir un programa d'ajuts de caràcter plurianual.



Conclusions

1. La normativa actual sobre seguretat alimentària permet adaptar (flexibilitat) els requeriments a les dimensions dels establiments i el tipus d'activitat que realitzen. Aquesta simplificació ha d'aspirar a assolir els nivells més alts possibles de seguretat alimentària. Per tant no és necessari fer una norma pròpia només pels aspectes de seguretat alimentària.

El context seria molt rígid, atès que ha de prevaldre la normativa de la Unió Europea, alhora que és impossible arribar en una norma al grau d'especificitat que requereix cada sector per poder aconseguir la simplificació que es demana.

Normar de manera detallada i específica, sense comptar amb la dificultat que suposa el tractar activitats molt diverses, no permetria avançar més enllà de generalitats. Això a banda, una norma detallada portaria més inconvenients que avantatges, donant al marc legal una gran rigidesa, atesa la impossibilitat de preveure els diferents escenaris, entorns i activitats.

En cas de fer-se, l'elaboració d'una norma catalana hauria de fer referència a consideracions com impulsar o promoure la seguretat alimentària mitjançant unes determinades activitats d'autocontrol en un àmbit concret.

2. La simplificació de les exigències no ha de suposar ni deixar entreveure cap feblesa en els controls oficials ni cap a la protecció de la salut dels consumidors.
3. Entenem que s'ha de desestimar la utilització de l'expressió artesania alimentària quan volem definir l'àmbit sobre el qual volem actuar, ja que aquesta té un ús molt restringit.
4. L'escenificació d'un tracte específic cap aquest tipus d'establiments quedaria recollida en l'expressió *petits establiments del món rural* –amb l'extensió que pot tenir aquest terme- i en establir una línia d'ajuts dirigida a ells.

Dins de *petits establiments* té importància atendre a les botigues de venda al detall del món rural –caldrà incloure les carnisseries, etc.-, doncs els punts de venda són elements rellevants per a la percepció dels productes que sorgeixen dels petits establiments agroalimentaris, i que es comercialitzen en aquestes botigues, a banda de l'activitat *per se* que es realitza en els mateixos punts de venda. Els punts de venda al detall del món rural podrien quedar inclosos dins del concepte petits establiments del món rural.

Actualment des del Departament de Comerç, Turisme i Consum hi ha establertes línies d'ajut per als comerços, als quals podrien dirigir-se els punts de venda, tot i que majoritàriament no són coneixedors d'aquesta possibilitat. Avançar en aquest sentit permetria assolir nivells més alts de simplificació.

5. L'instrument per a presentar els requeriments en matèria de seguretat alimentària de manera entenedora i simplificada són les guies:
 - o Guies de bones pràctiques higièniques
 - o Guies per aplicar Sistemes d'APPCC.



Les guies han de ser sectorials i tenir un caràcter eminentment pràctic. Les han d'elaborar els sectors, a través de tècnics amb experiència de camp en el sector al qual van dirigides.

6. L'Administració pot col·laborar amb recursos econòmics i tècnics i validar-les. Cal, doncs, que els diferents sectors tinguin associacions representatives a través de les quals es pugui vehicular l'elaboració de les guies. L'Administració s'ha d'adreçar a aquestes associacions.
7. El contingut de les guies ha de servir de referent a les persones que executin el control oficial d'aquests tipus d'establiments, de manera que hi hagi la seguretat de què a priori no s'exigirà res més a banda del que consta en la guia. Aquest pas permetria anar en la línia d'estandarditzar els controls oficials. És important que els responsables de les empreses alimentàries coneguin d'antuvi què han de fer i què no, si més no en l'àmbit de la seguretat alimentària, i evitar al màxim l'heterogeneïtat en els controls.

En aquest mateix sentit, caldria que la freqüència dels controls oficials en aquells establiments que es comprometessin a aplicar el contingut d'una guia, fos proporcional al risc associat a la seva producció.

8. Les associacions del món agroalimentari han de concretar les seves necessitats, cal definir els àmbits d'actuació. S'ha de decidir si aquestes guies han d'incloure altres requeriments que no són de l'àmbit de la seguretat alimentària.
9. En la revisió de continguts i validació per part de les autoritats competents, s'ha de tenir en compte les competències municipals. Per aquest motiu, i d'acord amb el tipus d'activitat i el contingut que es vulgui donar a aquests documents, en el procés de validació s'hauria d'incorporar l'Associació Catalana de Municipis i Comarques i la Federació de Municipis de Catalunya.
10. És transcendental cercar fórmules per a la implantació dels continguts de les guies: possibilitat d'establir convenis on es contempli el suport econòmic de l'Administració. Incidir en el procés d'interiorització de determinats requeriments per part dels responsables de les empreses alimentàries, i que aquests esdevinguin hàbits, contribueix a percebre els requeriments com a quelcom no problemàtic i feixuc.



Proposta

1. L'àmbit d'actuació seria el dibuixat per l'expressió *petits establiments del món rural*. Hi tindrien cabuda empreses agroalimentàries de tota la cadena alimentària. S'actuarià d'acord amb les peticions i compromís de cada sector.
2. L'adaptació –simplificació– de la legislació en l'àmbit de la seguretat alimentària als petits establiments es pot fer a través de l'elaboració de guies de bones pràctiques higièniques o guies per a establiment del sistema d'APPCC, específiques per a cada sector.
3. El contingut de les guies pot anar més enllà de l'àmbit de la seguretat alimentària, de manera que la simplificació vagi més enllà d'aquest camp. En aquest sentit, cal atendre als requeriments d'altres Departaments, unitats i administracions.

Les guies poden contemplar requisits bàsics d'estructura i equipaments, així com qüestions en relació amb els atributs dels productes, de manera que es tingui en compte que un aliment segur no és només el que resulta innocu sinó que també respon a uns determinats atributs.

4. La validació d'aquestes guies hauria d'assegurar que s'utilitzen com a referents en el moment d'exercir el control oficial. Alhora, la implantació d'autocontrols ha de deixar percebre a aquestes establiments quelcom afegit, en principi la disminució de les freqüències d'inspecció.
5. Establir dues línies d'ajuts econòmics:
 - a. Amb les associacions dels sectors, per a l'elaboració de les guies de bones pràctiques higièniques i/o per a la implantació del sistema d'APPCC², centrades en l'acompliment dels prerequisits, incloent-hi en particular:
 - i. Manteniment d'infraestructura i equipaments
 - ii. Control de l'aigua
 - iii. Neteja i desinfecció
 - iv. Control de plagues i altres animals indesitjables
 - v. Formació i capacitació del personal en seguretat alimentària (incloent-hi l'envasament i el transport, i atenent de manera especial a la higiene i salut del personal).
 - vi. Control de proveïdors (requisits de la primera matèria)
 - vii. Traçabilitat
 - viii. Manteniment de la cadena del fred

² Hores d'ara s'estan elaborant guies en col·laboració amb diferents sectors. En determinats casos es poden reconduir cap aquesta estratègia.



- b. Per a cada empresa alimentària que vulgui implantar un sistema de gestió de la qualitat alimentària, on la seguretat alimentària és un element més. La implantació dels autocontrols requereix almenys la plurianualitat de dos anys.
6. Atès que la possibilitat i conveniència que l'Administració validi les guies de bones pràctiques està contemplada en varis Reglaments, i d'acord amb l'àmbit d'aplicació que tindria, s'escau establir a través d'un Decret quines han de ser les passes a seguir per aquesta validació. Així mateix, el Decret pot recollir consideracions fetes en els punts anteriors d'aquest apartat, com és l'establiment d'un programa d'ajuts o la necessitat de tenir en compte la guia que aplica un sector com a document de referència en el moment d'una inspecció. En l'annex 5 s'adjunta una proposta en aquest sentit.



2.3 PROMOCIÓ, COMERÇ I PUNTS DE VENDA

2.3.1 Informe sobre comercialització electrònica d'aliments

(Dinamitzador Grup de treball, Enric Canut)

Consideracions prèvies:

- Com es va ressaltar en una reunió del grup de treball, a Vic: "no existeix una reglamentació específica catalana per al comerç electrònic. Només n'hi ha d'àmbit estatal i europeu que ens afectin i regulin".
- D'altra banda, caldria ampliar el concepte de comerç electrònic (aquell que emprava aparells electrònics per la seva finalitat comercial) per un concepte més ampli de "comerç virtual"; es a dir, aquell comerç o activitat comercial que emprava qualsevol suport o mitjà informatius per donar a conèixer als potencials compradors –siguin consumidors finals o no- la seva oferta.
- El "Comerç virtual" no és un fi en sí mateix: és un altre sistema o mitjà de venda
- Desenvolupar les eines apropiades per a realitzar el "comerç virtual" és necessari i imprescindible però no – actualment- determinant. Ni es creu que ho sigui en un futur proper.
- En el cas d'aquest informe, el "comerç virtual" es circumscriu a l'oferta alimentària en la seva globalitat i als petits establiments agroalimentaris en particular.

Simplificació del "comerç virtual":

- 1.- Cal definir l'oferta alimentària que vol ser comercialitzada
- 2.- Cal definir la demanda a qui es vol dirigir l'oferta definida
- 3.- Cal definir la logística per a realitzar l'acció comercial.
- 4.- Cal definir els mètodes segurs i fiables per ambdues parts (comprador/venedor) de les transaccions econòmiques
- 5.- Cal definir les accions o mètodes de captació de nous clients, tant a nivell d'oferta com de demanda.
- 6.- Cal definir els mètodes de fidelització dels clients.

1.- L'Oferta:

- Tot tipus d'aliments i productes alimentaris produïts en PEA's:
 - . Frescos: carns/peixos/mariscs/verdures/fruïtes
 - . Peribles: carnis /embotits/ làctics/ semi conserves
 - . No peribles: Conserves / Begudes /Dessecats/ Deshidratats/ Aliments molt curats
- Oferta temàtica o variada?:
Les dos, prioritàriament variada.
- Oferta estacional o temporal o sense restriccions? :
Sense restriccions i recolzant-se en ofertes o propostes temporals, estacionals o puntuals (accions comercials agressives)
- Oferta limitada o massificada?:
Les dos, en funció del tipus i estacionalitat de producció.
- Oferta de Qualitat?:



Prioritària i principalment: DOP, IGP, Aliments Artesanals, Labels de qualitat, Ecològics, Producció Integrada, Marques d'associacions professionals (confiança)

Però NO exclusivament: hi ha productes de qualitat que no són cars ni estan emparats per cap reglamentació o normativa!: oferta oberta i eclèctica

- Oferta Econòmica o Cara?

Principalment productes on la relació qualitat/preu sigui òptima!

Indistintament de que siguin econòmics o cars: tot dos!.

El comerç virtual és molt complex i no és barat!

2.- La Demanda:

-Consumidor final o Professional?:

Ambdós, sabent diferenciar el tracte i les condicions de comerç per ambdós tipus de clients.

-Quins tipus de consumidor?:

Tot tipus de consumidor. Sempre hi haurà algun producte o moment adequat per a tothom. Només cal que estigui acostumat a emprar el "comerç virtual".

- Client català o no?:

El "comerç virtual" no té fronteres!.

Facilitat de comunicació!: català, castellà i anglès com a mínim!.

- Client Urbà o Rural?:

Principalment urbà però entenent-ho de forma molt àmplia: petites ciutats i viles.

- Client familiar o Single?:

Ambdós. El client familiar mou volum i quantitat; el client single mou prestigi i coneixement: efecte multiplicador

- Estatus econòmic?:

Principalment clients d'estatus mig alt i alt, sense abandonar l'estatus mig.

- Abandonament de l'estatus baix: "el comerç virtual és molt complex i car"!

3.- La Logística:

- Cal un únic Centre d'emmagatzematge i "picking" (composició de l'oferta).

- Aquest Centre ha de ser molt a prop del Consum i dels Consumidors:

espai urbà o d'extraradi però amb fàcil comunicació i aparcament.

- Possibilitat de lliurament a domicili.

- Preus que inclouen el lliurament domiciliari (quantitat de despesa mínima) i tots els serveis i taxes incloses: NO sorpreses!.

- Combinació de repartiment propi (grans centres urbans, grans comandes) i subcontractació de transport extern.

- Cal emprar tots els sistemes d'informació de l'oferta: impresa, publicitat, telemarketing, web, etc.

4.- Transaccions econòmiques:

Totes son vàlides:



Facilitats de pagament amb seguretat de cobrament.

- No venda a crèdit. Sí venda a terminis.
- Descomptes agressius (amb productes "prèmium") pel pagament amb efectiu ("cash")
- Registre de morosos

5 i 6.- Fidelització i Captació:

- Presència Real com a empresa:

S'empra el "comerç virtual" com a eina, però tant els productes, els productors com qui ho venen i comercialitzen son reals.

Presència real a fires, mercats, trobades i accions on l'alimentació i la gastronomia participin de forma directa i indirecta

- Espai Real per a veure, tastar i conèixer l'oferta:

El Centre d'emmagatzematge no ha d'estar pensat únicament com a Magatzem de "Comerç Virtual".

Ha de ser un espai real on es puguin fer visites, tastos i compres directes: "Cash & Carry" de Qualitat amb Centre Lúdic, Gastronòmic i culinari

- Marca única:

Cal una única marca integradora de la oferta alimentària a través del "comerç virtual" i de l'espai de venda real.

Es mantenen i respecten les marques de cadascú però sota un paraigües comú que preval per sobre de tot.

- Fidelització:

És el mètode més efectiu de tenir i captar nous clients.

Cal fer totes les accions encaminades a satisfer, reconèixer i agrair als clients més antics, fidels i actius: Registre de clients per activitat.

- Captació:

Emprant els productors de PEA's com elements explicatius, divulgadors i presentadors, tant a nivell de productors d'aliments com de serveis derivats (agrobotigues, turisme rural, visites en granja....)

Resum:

- Creació d'un **Consorci de PEA's**
- per a la creació d'un **Centre de Vendes d'Aliments Catalans de Qualitat**
- i que disposi d'un **Cash & Carry**,
- tant per a Consumidors Finals i Professionals,
- ubicat en una zona urbana propera o a Barcelona
- i que actuï com a **Centre Informatiu, Lúdic, Gastronòmic i Culinari de l'Alimentació de Qualitat Catalana**



2.3.2 Informe sobre turisme i venda directa

(Àrea d'Espais Naturals, Diputació de Barcelona)

MOTIVACIONS

La Fundació del Món Rural juntament amb el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i la Direcció General de Comerç ha creat un grup de treball per debatre i reflexionar sobre la venda directa de productes agroalimentaris en el que també participen experts i representants del sector agrari i d'artesania alimentària.

Activitats a estudiar

Venda directa de productes agroalimentaris: per la qual s'entén; venda de productes agroalimentaris en fresc o transformats, directament per part del productor/transformador al consumidor.

Activitat turística

- * Restauració
- * Allotjament
 - Turisme Rural
 - Altres
- * Altres

Regulació venda directa per part del productor

2.4 Llei 45/2007, de 13 de desembre, per al desenvolupament sostenible del medi rural:

CAPÍTULO V

Acciones generales para el desarrollo rural sostenible

Artículo 16. *Apoyo a la agricultura territorial.*

3. A efectos de lo previsto en este artículo, se entenderá por profesional de la agricultura la persona física titular de una explotación agrícola, ganadera o forestal, que requiera un volumen de empleo de al menos una Unidad de Trabajo Anual y que obtenga al menos el 25 por ciento de su renta de actividades agrarias.

Asimismo, **se considerará explotación territorial** la explotación agrícola, ganadera o forestal que posea una dimensión económica inferior a 40 Unidades de Dimensión Económica europea cuando la titularidad corresponda a una persona física, y se encuentre localizada en una zona rural prioritaria o en una zona calificada como de agricultura de montaña.

4. También tendrán la consideración de profesional de la agricultura, las entidades asociativas agrarias titulares de explotaciones agrícolas, ganaderas o forestales, que requieran un volumen de empleo de al menos una Unidad de Trabajo Anual. Estas explotaciones tendrán la consideración de explotación territorial, cuando su dimensión económica sea inferior a las Unidades de Dimensión Económica europea establecidas para el titular persona física en el apartado anterior, incrementadas en función del número de socios que reúnan la condición

de profesional de la agricultura.



Modificat pel la Llei 10/2009, de 20 d'octubre, de creació d'òrgans consultius de l'Estat a l'àmbit agroalimentari i de determinació de les bases de representació de les organitzacions professionals agràries amb el següent redactat:

*«Als efectes del que preveu aquest article, s'entén per professional de l'agricultura la persona física titular d'una explotació agrícola, ramadera o forestal que requereixi un volum d'ocupació d'almenys **mitja unitat de treball agrari i que obtingui, almenys, el 25 per cent de la seva renda d'activitats agràries o complementàries.***

*Així mateix, es presumeix el **caràcter de professional de l'agricultura al titular d'una explotació agrícola, ramadera o forestal donat d'alta en el sistema especial per a treballadors per compte propi agraris del règim especial dels treballadors per compte propi o autònoms, així com els enquadrats en l'esmentat règim per la seva activitat agrària.**»*

2.5 Llei 19/1995

Artículo 2. Definiciones.

(Redacció donada per la disposició adicional trigésimo segunda de la Ley 66/1997, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social.)

A los efectos de esta Ley, se entiende por:

1. Actividad agraria, el conjunto de trabajos que se requiere para la obtención de productos agrícolas, ganaderos y forestales.

Asimismo, a efectos de esta Ley y de las disposiciones correspondientes a la adscripción al Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social, se considerará como actividad agraria la venta directa por parte del agricultor de la producción propia sin transformación, dentro de los elementos que integren la explotación, en mercados municipales o en lugares que no sean establecimientos comerciales permanentes.

Redacció segons Ley 50/1998, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y de Orden Social.

2. **Explotación agraria, el conjunto de bienes y derechos organizados empresarialmente por su titular en el ejercicio de la actividad agraria, primordialmente con fines de mercado, y que constituye en sí misma una unidad técnico-económica.**
3. **Elementos de la explotación, los bienes inmuebles de naturaleza rústica y cualesquiera otros que son objeto de aprovechamiento agrario permanente; la vivienda con dependencias agrarias; las construcciones e instalaciones agrarias, incluso de naturaleza industrial, y los ganados, máquinas y aperos, integrados en la explotación y afectos a la misma, cuyo aprovechamiento y utilización corresponden a su titular en régimen de propiedad, arrendamiento, derechos de uso y disfrute e incluso por mera tolerancia de su dueño. Asimismo, constituyen elementos de la explotación todos los derechos y obligaciones que puedan corresponder a su titular y se hallen afectos a la explotación.**
4. **Titular de la explotación, la persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con**



critérios empresariales y asumiendo los riesgos y responsabilidades civil, social y fiscal que puedan derivarse de la gestión de la explotación.

5. **Agricultor profesional**, la persona física que siendo titular de una explotación agraria, al menos el 50 % de su renta total la obtenga de actividades agrarias u otras actividades complementarias, siempre y cuando la parte de renta procedente directamente de la actividad agraria no sea inferior al 25 % de su renta total y el volumen de empleo dedicado a actividades agrarias o complementarias **sea igual o superior a la mitad de una Unidad de Trabajo Agrario.**

A estos efectos se considerarán actividades complementarias la participación y presencia del titular, como consecuencia de elección pública, en instituciones de carácter representativo, así como en órganos de representación de carácter sindical, cooperativo o profesional, siempre que éstos se hallen vinculados al sector agrario, **las de transformación de los productos de su explotación** y las relacionadas con la conservación del espacio natural y protección del medio ambiente, **al igual que las turísticas, cinegéticas y artesanales realizadas en su explotación.**

Modificada per la Llei 45/2007 de 13 de desembre, pel desenvolupament sostenible del medi rural. (Disposició final primera: Modificació de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias.

El apartado 5 del artículo 2, primer párrafo, queda como sigue: *5. Agricultor profesional, la persona física titular de una explotación agrícola, ganadera o forestal, que requiera un volumen de empleo de al menos una Unidad de Trabajo Anual y que obtenga al menos el 25 % de su renta de actividades agrarias*

Modificada per la Llei 10/2009, de 20 d'octubre, de creació d'òrgans consultius de l'Estat a l'àmbit agroalimentari i de determinació de les bases de representació de les organitzacions professionals agràries.

Disposición final cuarta. *Modificación de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias.*

El párrafo primero del apartado 5 del artículo 2, queda redactado como sigue:

«Agricultor profesional, la persona física que siendo titular de una explotación agraria, al menos el 50 por cien de su renta total la obtenga de actividades agrarias u otras actividades complementarias, siempre y cuando la parte de renta procedente directamente de la actividad agraria no sea inferior al 25 por cien de su renta total y el volumen de empleo dedicado a actividades agrarias o complementarias sea igual o superior a la mitad de una Unidad de Trabajo Agrario.»

6. Agricultor a título principal, el agricultor profesional que obtenga al menos el 50 % de su renta total de la actividad agraria ejercida en su explotación y cuyo tiempo de trabajo dedicado a actividades no relacionadas con la explotación sea inferior a la mitad de su tiempo de trabajo total.
7. Agricultor joven, la persona que haya cumplido los dieciocho años y no haya cumplido cuarenta años y ejerza o pretenda ejercer la actividad agraria.
8. Pequeño agricultor, el agricultor a título principal cuya explotación agraria no supere 12 unidades de dimensión europea (UDEs) y cuya renta total sea igual o inferior al 75 % de la renta de referencia.



9. Agricultor a tiempo parcial, la persona física que siendo titular de una explotación agraria, dedica a actividades agrarias en la misma, no menos de la quinta parte ni más de la mitad de su tiempo total de trabajo.
10. Unidad de trabajo agrario, el trabajo efectuado por una persona dedicada a tiempo completo durante un año a la actividad agraria.
11. Renta unitaria de trabajo, el rendimiento económico generado en la explotación agraria que se atribuye a la unidad de trabajo y que se obtiene dividiendo entre el número de unidades de trabajo agrario dedicadas a la explotación, la cifra resultante de sumar el margen neto o excedente neto de explotación y el importe de los salarios pagados.
12. Renta de referencia, indicador relativo a los salarios brutos no agrarios en España. La determinación anual de su cuantía se hará en concordancia con lo previsto al respecto en la normativa de la Comunidad Europea y teniendo en cuenta los datos de salarios publicados por el Instituto Nacional de Estadística.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA. Territorios con insuficiencias estructurales.

1. Atendiendo a la especial incidencia de las insuficiencias estructurales agrarias en determinados territorios, a su menor nivel de desarrollo o a la especificidad de su agricultura, el Gobierno, a propuesta de las Comunidades Autónomas, podrá rebajar el límite inferior de la renta unitaria de trabajo en relación con la renta de referencia a todos los efectos contemplados en la presente Ley para las explotaciones prioritarias.

2. Cuando en una Comunidad Autónoma las explotaciones que cumplen los requisitos exigidos a las explotaciones familiares en el apartado 1 del artículo 4, excepto el de que la renta unitaria de trabajo alcance el 35 %, al menos, de la renta de referencia, representen más de la cuarta parte del total de las explotaciones familiares prioritarias, se rebajará el indicado porcentaje del 35 % de la renta de referencia, al 30 %.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 4, 5 y 6 de la presente Ley, **tendrán también la consideración de prioritarias**, a todos los efectos de la misma, las explotaciones contempladas en los siguientes supuestos:

a. **Las explotaciones familiares y otras cuyos titulares sean personas físicas, localizadas en zonas de montaña**, siempre que su titular sea agricultor profesional y que cumplan los requisitos establecidos al efecto por las respectivas Comunidades Autónomas.

b. **Las explotaciones asociativas situadas en zonas de montaña** en las que la mayoría de los socios sean agricultores profesionales y cumplan requisitos específicos establecidos al efecto por las respectivas Comunidades Autónomas.

En cualquiera de los supuestos contemplados en este apartado, la renta unitaria de trabajo deberá ser inferior al 120 % de la renta de referencia.

2.6 Reial decret 613/2001, de 8 de juny, per a la millora i modernització de les estructures de producció de les explotacions agràries

CAPÍTULO I.

OBJETO Y DEFINICIONES.

Artículo 1. Objeto.



Con el fin de contribuir al desarrollo rural se establece un régimen de ayudas para la modernización de las explotaciones agrarias conforme al Reglamento (CE) 1257/1999, del Consejo, de 17 de mayo, y la Ley 19/1995, de 4 de julio.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente Real Decreto se entenderá por:

1. Actividad agraria: El conjunto de trabajos que se requiere para la obtención de productos agrícolas, ganaderos y forestales.

Asimismo, se considerará como actividad agraria la venta directa por parte del agricultor de la producción propia sin transformación, dentro de los elementos que integren la explotación, en mercados municipales o en lugares que no sean establecimientos comerciales permanentes.

2. Explotación agraria: El conjunto de bienes y derechos organizados empresarialmente por su titular en el ejercicio de la actividad agraria, primordialmente con fines de mercado, y que constituye en sí misma una unidad técnico-económica.
3. Elementos de la explotación: Los bienes inmuebles de naturaleza rústica y cualesquiera otros que son objeto de aprovechamiento agrario permanente; la vivienda con dependencias agrarias; las construcciones e instalaciones agrarias, incluso de naturaleza industrial, y los ganados, máquinas y aperos integrados en la explotación y afectos a la misma, cuyo aprovechamiento y utilización corresponden a su titular en régimen de propiedad, arrendamiento, derechos de uso y disfrute e incluso por mera tolerancia de su dueño. Asimismo, constituyen elementos de la explotación todos los derechos y obligaciones que puedan corresponder a su titular y se hallen afectos a la explotación.
4. Titular de la explotación: La persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria, organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con criterios empresariales y asumiendo los riesgos y las responsabilidades civil, social y fiscal que puedan derivarse de la gestión de la explotación.
5. Agricultor profesional: La persona física que, siendo titular de una explotación agraria, obtenga al menos el 50 % de su renta total de actividades agrarias u otras actividades complementarias, siempre y cuando la parte de renta procedente directamente de la actividad agraria realizada en su explotación no sea inferior al 25 % de su renta total y el tiempo de trabajo dedicado a actividades agrarias o complementarias sea superior a la mitad de su tiempo de trabajo total.

A estos efectos, se considerarán actividades complementarias la participación y presencia del titular, como consecuencia de elección pública, en instituciones de carácter representativo, así como en órganos de representación de carácter sindical, cooperativo o profesional, siempre que éstos se hallen vinculados al sector agrario, las de transformación de los productos de su explotación y las relacionadas con la conservación del espacio natural y protección del medio ambiente, al igual que las turísticas, cinegéticas y artesanales realizadas en su explotación.

Asimismo, se considerarán agricultores profesionales a los titulares de explotaciones agrarias, situadas en la Comunidad Autónoma de Canarias, que obtengan al menos un 25 % de su renta total de la actividad agraria ejercida en su explotación, siempre que ésta no requiera más de una unidad de trabajo agrario.

6. Agricultor a título principal: El agricultor profesional que obtenga al menos el 50 % de su renta total de la actividad agraria ejercida en su explotación y cuyo tiempo de



trabajo dedicado a actividades no relacionadas con la explotación sea inferior a la mitad de su tiempo de trabajo total.

7. Agricultor joven: La persona que haya cumplido los dieciocho años y no haya cumplido cuarenta años y ejerza o pretenda ejercer la actividad agraria.
8. Pequeño agricultor: El agricultor a título principal cuya explotación agraria no supere 12 unidades de dimensión europea (UDE) y cuya renta total sea igual o inferior al 75 % de la renta de referencia.
9. Plan de mejora de la explotación: El conjunto de inversiones que, con carácter anual o plurianual y con planteamientos técnicos, económicos y financieros adecuados, proyecta introducir el titular de la explotación agraria para su modernización y la mejora de su estructura.
10. Primera instalación:
 1. Aquella en la que un joven accede por primera vez a la titularidad, exclusiva o compartida, de una explotación agraria prioritaria o a la cualidad de socio de una entidad titular de una explotación prioritaria de carácter asociativo.
 2. También se considerará primera instalación la realizada por un agricultor joven en los demás supuestos que, en desarrollo de la presente norma, se contemplen.
11. Agricultor joven cotitular de una explotación: Aquél que en su primera instalación accede a la titularidad compartida de una explotación agraria conforme a las siguientes condiciones:
 - a. Que el titular y el agricultor joven acuerden que éste compartirá las responsabilidades gerenciales, los resultados económicos de la explotación, los riesgos inherentes a su gestión y las inversiones que en ella se realicen, en una proporción mínima del 50 %. Dicho acuerdo deberá tener una duración mínima de seis años.
 - b. Que el titular transmita al agricultor joven, al menos, un tercio de su propiedad en los elementos que integran su explotación, cuyo uso y aprovechamiento continuarán integrados en la misma.

Los acuerdos previstos en los párrafos a y b del apartado anterior deberán formalizarse en escritura pública, y la transmisión a la que se refiere el párrafo b) deberá inscribirse en el Registro de la Propiedad, si están previamente inscritas las fincas a favor del titular.

A los efectos de lo señalado en el presente apartado, cuando un agricultor joven sea cotitular de una explotación que reúna los requisitos de la explotación prioritaria, bastará, para que la explotación alcance tal consideración, que dicho joven reúna personalmente los requisitos exigidos al titular de la explotación prioritaria.

12. Unidad de trabajo agrario (UTA): El trabajo efectuado por una persona dedicada a tiempo completo durante un año a la actividad agraria. Para su determinación, se estará a lo establecido en la [disposición final sexta de la Ley 19/1995](#).
1. Renta total del titular de la explotación: La renta fiscalmente declarada como tal por el titular de la explotación en el último ejercicio, excluyendo del cómputo de las ganancias y pérdidas patrimoniales. A estos efectos se imputará al titular de la explotación:
 - . La renta de la actividad agraria de la explotación.
 - a. Las rentas procedentes de otras actividades empresariales o profesionales, así como las rentas procedentes del trabajo desarrollado fuera de la



explotación, incluidas las pensiones y haberes pasivos que fiscalmente haya obligación de declarar.

- b. El 50 % de las rentas del capital mobiliario e inmobiliario, en el caso de régimen de gananciales, y el 100 % de sus rentas privativas.

No obstante lo anterior, por el órgano competente de la Comunidad Autónoma podrá utilizarse para la evaluación de la renta total del titular de la explotación la media de las rentas fiscalmente declaradas como tales por el mismo durante tres de los cinco últimos años, incluyendo el último ejercicio, excluyendo del cómputo las ganancias y pérdidas patrimoniales.

Asimismo, para la determinación de la renta procedente de la actividad agraria y de otras actividades complementarias se excluirán las ganancias y pérdidas patrimoniales correspondientes.

En todo caso, se estará a lo establecido por la disposición final sexta de la Ley 19/1995.

2. Renta de referencia: Indicador relativo a los salarios brutos no agrarios en España. La determinación anual de su cuantía se hará por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en concordancia con lo previsto al respecto en la normativa de la Unión Europea y teniendo en cuenta los datos de salarios publicados por el Instituto Nacional de Estadística.

Para su determinación, se estará a lo establecido en la disposición final sexta de la Ley 19/1995.

3. Renta unitaria de trabajo: El rendimiento económico generado en la explotación agraria que se atribuye a la unidad de trabajo y que se obtiene dividiendo, entre el número de unidades de trabajo agrario dedicadas a la explotación, la cantidad resultante de sumar el margen neto o el excedente neto de la explotación y el importe de los salarios devengados.

Para su determinación se estará a lo establecido por la disposición final sexta de la Ley 19/1995.

4. Explotación agraria prioritaria: Aquella que, de acuerdo con lo establecido en los artículos 4, 5 y 6 y en la disposición final tercera de la Ley 19/1995, reúna los requisitos establecidos en los apartados 1 ó 4 y, en su caso, en los restantes de esta definición:

0. Se considerará prioritaria la explotación agraria que posibilite la ocupación de, al menos, una unidad de trabajo agrario, cuya renta unitaria de trabajo sea igual o superior al 35 % de la renta de referencia e inferior al 120 % de ésta, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria única de la Ley 19/1995, y cuyo titular sea una persona física que reúna los siguientes requisitos:
 - a. Ser agricultor profesional, conforme a lo establecido en el apartado 5 del presente artículo.
 - b. Poseer un nivel de capacitación agraria suficiente, para cuya determinación se conjugarán criterios de formación lectiva y experiencia profesional.
 - c. Haber cumplido dieciocho años y no haber cumplido sesenta y cinco años.



- d. Estar dado de alta en el Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social o en el Régimen Especial de Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos, en función de su actividad agraria. Los agricultores profesionales que no estén encuadrados en los regímenes anteriores deberán cumplir los requisitos indicativos de su profesionalidad agraria establecidos a estos efectos por las Comunidades Autónomas.
- e. Residir en la comarca en donde radique la explotación o en las comarcas limítrofes definidas por la legislación autonómica sobre organización territorial. En su defecto, se tendrá en cuenta la comarcalización agraria establecida en el Censo Agrario del Instituto Nacional de Estadística.

Este requisito de residencia se entiende salvo caso de fuerza mayor o necesidad apreciada por las Comunidades Autónomas.

1. En caso de matrimonio, la titularidad de la explotación prioritaria podrá corresponder, a los efectos indicados, a ambos cónyuges, siendo suficiente que uno de ellos reúna los requisitos indicados en el apartado anterior.
2. Las explotaciones agrarias que pertenezcan a una comunidad hereditaria y sobre las que exista pacto de indivisión por un período mínimo de seis años, se considerarán, a los efectos indicados, como explotaciones prioritarias, siempre que la explotación y, al menos, uno de los partícipes en la comunidad cumplan los requisitos señalados en el punto 1 de este apartado. El período de indivisión se contará a partir de la calificación de la explotación como prioritaria.
3. Tendrá también la consideración de prioritaria la explotación agraria cuya renta unitaria de trabajo sea igual o superior al 35 % de la renta de referencia e inferior al 120 % de ésta, que posibilite la ocupación de, al menos, una unidad de trabajo agrario y cuyo titular sea una persona jurídica que responda a cualquiera de las alternativas siguientes:
 - a. Ser sociedad cooperativa de explotación comunitaria de la tierra o de trabajo asociado dentro de la actividad agraria.
 - b. Ser sociedad cooperativa, sociedad agraria de transformación, sociedad civil o sociedad mercantil que, en cualquier caso, cumpla los requisitos señalados en uno de los tres guiones siguientes:
 1. Que, al menos, el 50 % de los socios cumplan los requisitos exigidos al agricultor profesional, en cuanto a procedencia de rentas y dedicación al trabajo, conforme a lo establecido en el apartado 5 del presente artículo.
 2. Que los dos tercios de los socios que sean responsables de la gestión y administración cumplan los requisitos exigidos al agricultor profesional en cuanto a dedicación al trabajo y procedencia de rentas, referidos a la explotación asociativa, así como lo señalado en los párrafos b), c), d) y e) del subapartado 1 de este apartado, y que dos tercios, al menos, del volumen del trabajo desarrollado en la explotación sea aportado por socios que cumplan los requisitos anteriormente señalados.
 3. Que la explotación de la que sea titular se constituya agrupando, al menos, dos terceras partes de su superficie bajo una sola linde, siempre que la superficie aportada por un solo socio en ningún caso supere el 40 % de la superficie total de la explotación y, al menos, un socio cumpla las



exigencias de procedencia de rentas y dedicación de trabajo establecidas en el apartado 6 del presente artículo para el agricultor a título principal y las establecidas en el subapartado 1 de este apartado para el titular de la explotación agraria prioritaria.

c. Además de lo establecido en el punto anterior, cuando el titular de la explotación prioritaria sea una sociedad civil, laboral u otra mercantil, sus acciones o participaciones sociales deberán ser nominativas y, en el caso de que no se trate de una sociedad agraria de transformación, tendrá por objeto exclusivo el ejercicio de la actividad agraria en la explotación de la que sea titular y más del 50 % del capital social, de existir éste, deberá pertenecer a socios que reúnan los requisitos de procedencia de rentas y dedicación de trabajo exigidos a los agricultores profesionales, referidos a dicha explotación.

d. A los efectos de lo dispuesto en los subapartados 4 y 5 podrán considerarse rentas procedentes de la explotación las remuneraciones que devenguen los socios por el trabajo de todo tipo desarrollado en la explotación, las contraprestaciones por la cesión a la misma de tierra u otros medios de producción y por sus aportaciones al capital social y sus respectivas participaciones en los resultados positivos de la explotación.

e. Tendrán asimismo la consideración de prioritarias, a los efectos de lo dispuesto en el presente Real Decreto, las explotaciones a las que resulte de aplicación lo dispuesto en la disposición final tercera de la Ley 19/1995.

4. Viabilidad económica de la explotación: Se considerará que una explotación es viable económicamente cuando su renta unitaria de trabajo no sea inferior al 20 % de la renta de referencia.

También se considerarán viables las explotaciones clasificadas como prioritarias de conformidad con lo establecido en la disposición final tercera de la Ley 19/1995.

Las definiciones establecidas en el presente artículo únicamente tendrán carácter básico respecto a ayudas estatales, de acuerdo con lo dispuesto en la disposición final primera de este Real Decreto.

2.7 Llei 1/2008, del 20 de febrer, de contractes de conreu

Article 6 Conreador directe i personal

1. S'entén per **conreador directe i personal** la persona física que, sola o amb la col·laboració de persones que hi conviuen o, si no hi ha convivència, de descendents o d'ascendents, duu a terme efectivament l'activitat agrària i assumeix els riscos de l'explotació, si el 50% de la seva renda total s'obté d'activitats agràries o d'altres de complementàries, sempre que la part de la renda procedent directament de l'activitat agrària efectuada a la seva explotació no sigui inferior al 25% de la seva renda total i el temps de treball dedicat a activitats agràries o complementàries sigui superior a la meitat del seu temps de treball total, sens perjudici que pugui contractar personal auxiliar.

2. Tenen la condició de conreador directe i personal les societats agràries de transformació, les comunitats de béns, les cooperatives o seccions de cooperativa de producció agrària i les societats civils, mercantils i laborals, per al conreu de què es tracti, sempre que incloguin en llur



objecte social finalitats de caràcter agrari i que la majoria de drets de vot correspongui a les persones físiques a què es refereix

l'apartat 1.

3. Les administracions públiques i llurs empreses i entitats vinculades arrendatàries de finques rústiques tenen la condició de conreador directe i personal a tots els efectes d'aquesta llei.

4. Amb la finalitat de preservar, potenciar i fomentar els valors ambientals, la diversitat biològica i el patrimoni cultural de les terres agràries, gaudeixen dels efectes dels drets específics que aquesta llei reconeix al conreador directe i personal les associacions i les fundacions sense afany de lucre arrendatàries de terres agrícoles definides per llurs estatuts com a entitats exclusivament dedicades a la custòdia del paisatge rural o agrícola, a la cura de la biodiversitat en el territori rural o al manteniment del patrimoni cultural de les terres rurals.

2.8 Llei 49/2003, de 26 de Novembre, d'arrendaments rústics

Article 9 Capacitat i limitacions a l'extensió de l'arrendament

1. Es poden acordar arrendaments rústics entre persones físiques o jurídiques.

Als efectes d'aquesta llei, és **agricultor professional** qui obtingui uns ingressos bruts anuals procedents de l'activitat agrària superiors al doble de l'Indicador públic de renda d'efectes múltiples (IPREM) establert al Reial decret llei 3/2004, de 25 de juny, per a la racionalització de la regulació del salari mínim interprofessional i per a l'increment de la seva quantia, i la dedicació directa i personal a aquestes activitats.

2. En tot cas, poden ser arrendatàries les cooperatives agràries, les cooperatives d'explotació comunitària de la terra, les societats agràries de transformació i les comunitats de béns.

3. Per ser arrendatàries, les persones jurídiques, siguin civils, mercantils o laborals, incloses **les societats agràries de transformació (SAT)**, han de tenir inclòs en el seu objecte social, d'acord amb els seus estatuts, l'exercici de l'activitat agrària i, si s'escau, d'activitats complementàries a aquesta dins de l'àmbit rural, sempre que no excedeixin els límits que estableix l'apartat 6.

A aquests efectes, es consideren activitats complementàries la participació i presència del titular, com a conseqüència d'una elecció pública, en institucions de caràcter representatiu, així com en òrgans de representació de caràcter sindical, cooperatiu o professional, sempre que aquests estiguin vinculats al sector agrari; **les de transformació i venda directa dels productes de la seva explotació** i les relacionades amb la conservació de l'espai natural i protecció del medi ambient, **de la mateixa manera que les turístiques, cinegètiques i artesanals dutes a terme en la seva explotació.**

2.9 Resolució 210/VIII del Parlament de Catalunya, sobre la modificació de diverses mesures del Programa de desenvolupament rural de Catalunya per al període 2007-2013 amb relació al conreu de l'avellana

Tercer. Afegir-hi un nou subapartat amb el text següent:

«Els agricultors a títol principal i els agricultors professionals han de rebre el 100% de la prima, mentre que la resta d'agricultors n'ha de percebre el 80%. **S'entén per agricultor a títol principal la persona física que obté almenys el 50% de la seva renda total de l'activitat agrària exercida a la seva explotació i que dedica a activitats no relacionades amb l'explotació un temps de treball inferior a la meitat del seu temps de treball total. S'entén per agricultor professional la persona física que, essent titular d'una explotació agrària, obté almenys el 50% de la seva renda total d'activitats agràries o altres activitats complementàries, sempre que la part de renda procedent directament de l'activitat**



agrària realitzada en la seva explotació no sigui inferior al 25% de la seva renda total i que el temps de treball dedicat a activitats agràries o complementàries sigui superior a la meitat del seu temps de treball total. A aquests efectes, es consideren activitats complementàries la participació i la presència de la persona titular, com a conseqüència d'elecció pública, en institucions de caràcter representatiu, i també en òrgans de representació de caràcter sindical, cooperatiu o professional, sempre que aquests estiguin vinculats al sector agrari; **les de transformació i comercialització dels productes de la seva explotació**, i les relacionades amb la conservació de l'espai natural i la protecció del medi ambient, **i també les turístiques, les cinegètiques i les artesanals en la seva explotació.** També s'equiparen a **agricultor a títol principal i a agricultor professional les persones jurídiques el 50% dels socis i del capital social de les quals estigui en mans de persones que compleixen el requisits d'agricultor a títol principal o d'agricultor professional.»**

3 Regulació del turisme rural a Catalunya

2.10 Llei 13/2002, de 21 de juny, de turisme de Catalunya

Capítol II Règim general de les empreses i els establiments turístics

Article 33 Concepte

1. Són empreses turístiques les que es dediquen professionalment a la prestació de serveis turístics retribuïts d'allotjament, restauració o mediació, i les que ofereixen qualssevol altres serveis turístics.
2. Tenen la consideració d'establiment turístic els locals i les instal·lacions oberts al públic, amb caràcter temporal o permanent, emprats per les empreses turístiques per a la prestació de llurs serveis.
3. Les empreses i els establiments turístics han de complir les condicions fixades per aquesta Llei i per la normativa que la desplegui per a la prestació de serveis turístics.

Article 34 Classificació de les empreses turístiques

Als efectes d'aquesta Llei, les empreses turístiques es classifiquen en:

- a) Empreses turístiques d'allotjament.
- b) Empreses turístiques de restauració.
- c) Empreses turístiques de mediació.
- d) Empreses turístiques de serveis complementaris.

Capítol III Empreses turístiques d'allotjament

Secció primera Establiments d'allotjament turístic

Article 38 Concepte

Tenen la consideració d'establiment d'allotjament turístic els que, d'una manera habitual i amb caràcter professional, ofereixen als usuaris turístics, mitjançant preu, allotjament temporal que no constitueixi un canvi de residència per a la persona allotjada, d'acord amb les condicions i les característiques que siguin establertes per reglament.

Article 39 Modalitats

1. Els establiments d'allotjament turístic es classifiquen en les modalitats següents:
 - a) Establiments hotelers.
 - b) Apartaments turístics.
 - c) Càmpings.
 - d) Establiments de turisme rural.
 - e) Qualsevol altra que s'estableixi per reglament.



2. Els establiments d'allotjament turístic han d'exhibir les plaques identificatives de llur modalitat i, si s'escau, de llur categoria.

3. La classificació d'un establiment d'allotjament turístic pot ésser revisada o revocada en qualsevol moment, d'ofici o a instància de la persona interessada, mitjançant l'expedient corresponent.

(...)

Secció cinquena Establiments de turisme rural

Article 49 Concepte

1. Tenen la consideració d'establiment de turisme rural els establiments que presten allotjament als usuaris turístics en habitacions o habitatges rurals, d'una manera habitual i mitjançant preu.

2. Els establiments de turisme rural han de satisfer els requisits que siguin establerts per reglament i s'han d'inscriure en el Registre de Turisme de Catalunya.

Article 50 Classificació

1. Els establiments de turisme rural es classifiquen en els dos grups següents:

a) Cases de pagès.

b) Allotjaments rurals.

2. S'han d'establir per reglament les característiques pròpies de cada un dels grups a què es refereix l'apartat 1 i els requisits que han de complir els establiments que s'hi vulguin incloure. En qualsevol cas, els titulars de les cases de pagès han d'obtenir rendes de l'activitat agrària, ramadera o forestal.

3. Dins cada un dels grups a què es refereix l'apartat 1 es poden establir categories o modalitats, en atenció a característiques com l'emplaçament en zones determinades, la tipologia arquitectònica, l'antiguitat de l'edificació originària, l'obligació de la persona titular de residir a la mateixa explotació agrària o a la comarca, el nombre màxim d'habitants del nucli de població, tenint-ne en compte el caràcter rural, l'activitat agroturística, o altres d'anàlogues.

4. No poden ésser qualificades en cap cas com a establiments de turisme rural les empreses que presten llurs serveis d'allotjament en pisos, considerats com a habitatges independents en un edifici de diverses plantes, en règim de propietat horitzontal.

Capítol IV Empreses turístiques de restauració

Article 51 Concepte

1. Tenen la consideració d'empresa turística de **restauració les empreses que exploten locals o espais on, amb caràcter principal o complementari, s'ofereixen menjars i begudes, mitjançant preu, perquè hi siguin consumits.**

2. Les empreses turístiques de restauració s'han d'inscriure en el Registre de Turisme de Catalunya i s'han d'ajustar a les determinacions que siguin establertes per reglament.

Article 52 Classificació

1. Sens perjudici de llur denominació comercial, les empreses turístiques de restauració es classifiquen en els grups següents:

a) Restaurant.

b) Bar.

c) Restaurant bar.

2. S'han d'establir per reglament les característiques, els requisits i les condicions de funcionament de les instal·lacions i dels serveis en els restaurants, els bars i els restaurants bar.



3.2 Decret 239/1999, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el catàleg dels espectacles, les activitats recreatives i els establiments públics sotmesos a la Llei 10/1990, de 15 de juny, sobre policia de l'espectacle, les activitats recreatives i els establiments públics. (DOGC 2972, de 10.9.1999)

(...)

Capítol III Activitats de restauració

Article 12 Definició

Es consideren activitats de restauració aquelles que tenen com a objecte oferir menjars i begudes al públic assistent per ser consumits en l'establiment on es desenvolupen.

Article 13 Classificació

Sens perjudici de la seva denominació comercial, les activitats de restauració es classifiquen en:

- a) Restaurant: aquesta activitat disposa de servei de menjador per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.
- b) Bar: aquesta activitat disposa de barra i també pot disposar de servei de taula, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans freds o calents.
- c) Restaurant bar: aquesta activitat té com a objecte oferir al públic, mitjançant preu, els serveis de restaurant i bar conjuntament.

(...)

Capítol V Activitats culturals i socials

Article 16 Definició

Es consideren activitats culturals i socials les relacionades amb el foment i l'intercanvi de coneixements i de les relacions humanes.

Article 17 Classificació

Sens perjudici de la seva denominació comercial, les activitats culturals i socials es classifiquen en:

- a) Exposicions, museus i altres similars: aquesta activitat té com a objecte mostrar pintura, escultura, fotografia, llibres o qualsevol altre tipus d'objecte mòbil. Amb la finalitat esmentada, en aquesta activitat es poden utilitzar mitjans audiovisuals.
- b) Conferències o congressos: aquesta activitat té com a objecte la realització de conferències, congressos, debats, taules rodones o actes similars. Amb la finalitat esmentada, en aquesta activitat es poden utilitzar mitjans audiovisuals.
- c) Festes populars: aquesta activitat consisteix en la celebració d'actes festius en dates assenyalades. Tenen la consideració de festes populars, entre d'altres, les revetlles i les festes populars i majors, en les quals es pot combinar la realització d'altres activitats, com concerts, audicions, balls o activitats d'hoteleria.
- d) Festes tradicionals: aquesta activitat consisteix en la celebració d'actes festius de caràcter tradicional en els quals els assistents es concentren en el lloc de realització o en el del seu recorregut. Tenen la consideració de festes tradicionals, entre d'altres, els aplecs, les romeries, desfilades, ofrenes i actes similars.

Títol IV Establiments públics



Article 20 Tipus d'establiments públics

Tots els espectacles i les activitats recreatives definits en aquest catàleg poden realitzar-se en diferents tipus d'establiments públics, els quals es classifiquen de la manera següent:

- a) Tipus I: establiments estables dins d'una edificació completament tancada. Tenen aquesta consideració, entre d'altres, les sales de ball, les discoteques, els bars, els restaurants i els pavellons.
- b) Tipus II: establiments estables en un recinte tancat a l'aire lliure. Tenen aquesta consideració, entre d'altres, els velòdroms, els camps de futbol i els parcs aquàtics, així com els bars i els restaurants.
- c) Tipus III: estructures desmuntables, amb caràcter itinerant o sense. Tenen aquesta consideració, entre d'altres, els circs, els envelats, les carpes i les fires d'atraccions.
- d) Tipus IV: establiments i/o manifestacions recreatives en recintes de gran magnitud, en espais oberts o a la via pública. Tenen aquesta consideració, entre d'altres, els camps de golf, els parcs temàtics i els establiments on es realitzen curses, macroconcerts o estacions d'esquí.
- e) Tipus V: establiments en edificis, recintes o entorns de remarcable valor arquitectònic, històric o cultural.

Article 21 Condicions dels establiments públics

Les condicions tècniques que ha de complir cadascun dels diversos tipus d'establiments públics per raó de les seves característiques pròpies, el seu aforament, si són recintes oberts o tancats, instal·lacions fixes o estructures desmuntables, així com les dels espectacles o activitats recreatives que es realitzen en espais oberts o a la via pública, s'hauran d'ajustar a la vigent reglamentació d'espectacles, activitats recreatives i establiments públics.

Article 22 Llicències municipals

22.1 Atès el que disposa l'article 4 de la Llei 10/1990, de 15 de juny, sobre policia de l'espectacle, les activitats recreatives i els establiments públics, per realitzar un espectacle o exercir una activitat recreativa en un establiment de pública concurrència, s'ha d'obtenir prèviament la llicència municipal específica, sens perjudici de la necessitat d'obtenir altres autoritzacions o llicències previstes en la normativa vigent, supòsit en el qual el procediment haurà de ser únic.

22.2 No es pot iniciar l'espectacle o l'activitat recreativa abans que s'hagi comprovat que les instal·lacions s'ajusten al projecte aprovat. Aquesta comprovació s'ha de dur a terme d'acord amb el que disposa la normativa específica corresponent.

Article 23 Adaptació de les llicències al catàleg

A les llicències d'activitat i d'obertura que atorguen els ajuntaments per als establiments de pública concurrència, espectacles públics o activitats recreatives ha de constar, amb exactitud, l'activitat o activitats a les quals s'hagin de dedicar d'acord amb les definicions que conté el catàleg, l'aforament màxim permès, tant de públic com d'actuants, així com qualsevol condicionament que hagi estat imposat per l'ajuntament i per la ponència tècnica corresponent, si escau.

Article 24 Establiments per a diverses activitats

Quan un establiment es dediqui a diverses activitats de les definides per separat en aquest catàleg, sempre que es tracti d'activitats compatibles físicament, tècnicament i legalment, a les llicències municipals es farà constar cada una de dites activitats amb especificació de l'activitat principal del local. Si l'establiment, l'estructura o el recinte té diversos espais independents d'ús diferenciat, s'haurà d'expressar l'aforament de cadascun d'ells i l'activitat que s'hi desenvolupa.



Article 25 Establiments d'activitats no catalogades

Els establiments amb una llicència que no correspon a l'àmbit d'aquest catàleg, per tal d'exercir complementàriament i amb caràcter permanent qualsevol dels espectacles o activitats recreatives que s'hi defineixen, han d'obtenir, prèviament, la preceptiva llicència municipal específica d'acord amb les exigències que els corresponguin segons la seva classificació, i sens perjudici de la necessitat d'obtenir altres autoritzacions previstes en la normativa vigent.

Article 26 Autoritzacions per realitzar espectacles o activitats recreatives de caràcter extraordinari

26.1 L'empresa que disposi de llicència per realitzar un espectacle o exercir una activitat recreativa i pretengui desenvolupar-ne, amb caràcter extraordinari i esporàdic, alguna altra de les que conté aquest catàleg, ha de sol·licitar a la corresponent Delegació Territorial del Govern de la Generalitat o a l'Ajuntament, d'acord amb l'article 2.4 d'aquest Decret, l'autorització pertinent, amb una antelació mínima d'un mes a la realització de l'activitat.

26.2 Tota activitat que no es realitzi amb caràcter extraordinari i esporàdic, sinó de forma habitual, requerirà la corresponent llicència municipal específica, d'acord amb el que disposa la Llei 10/1990, de 15 de juny, sobre policia de l'espectacle, les activitats recreatives i els establiments públics, i normativa reglamentària de desenvolupament.

3.3 DECRET 313/2006, de 25 de juliol, que regula els establiments de turisme rural.

El Decret 365/1983, de 4 d'agost, pel qual es crea la modalitat d'allotjament turístic "Residència-Casa de Pagès" tenia la finalitat de promoure els recursos turístics de les comarques catalanes, actuació necessària per raons econòmiques, per assolir l'objectiu de millora de les rendes de les famílies que viuen al medi rural i d'equilibri territorial de Catalunya.

El Decret esmentat va ser desplegat per l'Ordre, de 6 d'octubre de 1983, per la qual s'estableix la normativa per a l'obertura i funcionament de les residències-casa de pagès, que va establir les condicions d'obertura i els requisits que havien d'acomplir aquests establiments turístics.

El Decret 214/1995, de 27 de juny, pel qual es regula la modalitat d'allotjament turístic anomenada residència-casa de pagès va definir de nou aquesta modalitat d'allotjament turístic a fi, d'una banda, de millorar la qualitat de les instal·lacions i els serveis, diferenciar les ofertes que existien en el camp de l'allotjament rural i, d'altra banda, de preservar l'entorn natural i arquitectònic de la seva zona d'ubicació.

La Llei 13/2002, de 21 de juny, de turisme de Catalunya, defineix en els seus articles 49 i 50 els establiments de turisme rural tot establint una nova denominació i classificació en dos grups, les cases de pagès i els allotjaments rurals. La diferència fonamental entre ambdós grups és el fet que les persones titulars de les Cases de pagès han de tenir, en tot cas, rendes procedents de l'activitat agrària, ramadera o forestal i són aquests establiments des d'on es pot practicar l'agroturisme com a forma de participació i coneixement de la realitat agrària, generant així uns ingressos que han de complementar l'activitat principal agrària dels pagesos. S'han creat dins de cada grup d'establiments quatre modalitats: les masies, les masoveries, les cases de poble compartides i les cases de poble independents.

És de destacar la nova opció que es preveu per aquelles persones titulars que no obtenen rendes agràries de poder compartir el seu habitatge amb els hostes, opció que no existia fins ara i que ha de permetre assolir l'objectiu de diversificació de rendes de la població rural i la fixació d'aquesta en el territori.

Aquest Decret contempla la possibilitat que puguin ser titulars de Cases de pagès determinades societats lligades a l'activitat agrària. Aquesta opció es preveu aquí, amb la conformitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, però salvant l'exigència que la



persona física que ha de conviure o relacionar-se amb els turistes aconpleixi uns determinats requisits.

Article 1 Establiments de turisme rural

1.1 Són establiments de turisme rural aquells que presten allotjament als usuaris turístics en habitacions o habitatges rurals, d'una manera habitual i mitjançant preu.

1.2 **Aquests establiments estan situats en el medi rural, fora o dins de nuclis de població de menys de 1000 habitants, integrats en edificacions preexistents anteriors a 1950, i respecten la tipologia arquitectònica de la zona, la qual es tracta de potenciar afavorint la seva rehabilitació i conservació, tot evitant les noves construccions.**

1.3 No poden ésser considerats en cap cas com establiments de turisme rural aquells ubicats en pisos, considerats com a habitatges independents en un edifici de diverses plantes, en règim de propietat horitzontal.

1.4 Els establiments de turisme rural es classifiquen en els dos grups següents:

- a) Cases de pagès o establiments d'agroturisme.
- b) Allotjaments rurals.

Article 2 Cases de pagès o establiments d'agroturisme

Les Cases de pagès o establiments d'agroturisme són aquells en els **quals la persona titular, pagès o pagesa professional, obté rendes agràries, ramaderes o forestals d'acord amb els criteris normatius del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, i on les persones usuàries poden conèixer les tasques i activitats pròpies de l'explotació agrària a la qual estan vinculades.**

Article 3 Modalitats de cases de pagès

Les cases de pagès es classifiquen en les modalitats de masia, masoveria, casa de poble compartida i casa de poble independent.

1. Masia. S'entén per masia l'habitatge unifamiliar fora de nucli, situat en el sí d'una explotació agrícola, ramadera o forestal, que comparteix el pagès o pagesa amb els usuaris turístics i on es presta el servei d'allotjament en règim d'habitacions i, com a mínim, d'esmorzar.

2. Masoveria. És aquell habitatge unifamiliar, fora de nucli de població i ubicat a la mateixa explotació on es troba l'habitatge on hi viu el pagès o pagesa. Es lloga en règim d'habitatge rural, es a dir, la casa sencera.

3. Casa de poble compartida. S'entén per casa de poble l'habitatge unifamiliar dins de nucli de població, que comparteix el pagès o pagesa amb els usuaris turístics i on es presta el servei d'allotjament en règim d'habitacions i, com a mínim, d'esmorzar.

4. Casa de poble independent. És aquell habitatge unifamiliar, en nucli de població on es presta el servei d'allotjament en règim d'habitatge rural.

Article 4 Allotjaments rurals

Els allotjaments rurals són aquells establiments en els quals el seu titular no està obligat a obtenir rendes agràries, ramaderes o forestals, però ha de residir efectivament a la mateixa comarca o habitatge, dependent de la modalitat.

Article 5 Modalitats d'allotjaments rurals

Els allotjaments rurals es classifiquen en les modalitats de masia, masoveria, casa de poble compartida i casa de poble independent.



(...)

Article 6 Identificació

(...)

6.3 Els establiments del grup Cases de pagès, s'autoritzaran amb l'afegitó "Establiment d'agroturisme" al darrera de la modalitat.

Article 7 Normes per iniciar l'activitat de turisme rural.

7.1 Grup cases de pagès

Les persones físiques o jurídiques que vulguin dur a terme l'explotació d'un establiment d'aquest grup, als efectes d'inscriure l'establiment en el Registre de Turisme de Catalunya, hauran d'aportar la documentació següent:

a) (...)

b) (...)

c) Declaració responsable de la persona titular conforme compleix les condicions següents:

Que en l'explotació es duen a terme activitats agrícoles, ramaderes o forestals, incloent-hi una descripció d'aquestes i del grau d'implicació que poden oferir a les persones usuàries en les tasques pròpies de la finca.

Que és pagès o pagesa i obté rendes de l'activitat agrària, ramadera o forestal, d'acord amb els criteris normatius del departament competent en matèria d'Agricultura.

Que està inscrita en el Registre d'Explotacions Agràries i que disposa de l'escriptura de constitució de la societat i poders del sol·licitant pel supòsit que no es dedueixen clarament de l'escriptura social, si la persona titular és una persona jurídica.

d) Còpia de la llicència ambiental o dels documents acreditatius del tràmit de comunicació a l'Ajuntament, segons descriu la normativa sectorial d'aplicació.

e) En el cas de tractar-se d'una masia o casa de poble compartida, còpia de les certificacions d'empadronament i residència efectiva emeses pel secretari o secretària de l'ajuntament corresponent que acreditin que la persona sol·licitant resideix efectivament en el municipi i adreça on pretén exercir l'activitat turística.

f) En el cas de tractar-se d'una casa de poble independent, còpia de les certificacions d'empadronament i residència efectiva amb una antiguitat mínima de tres anys bé a la mateixa comarca o bé al municipi limítrof.

g) En el cas de tractar-se d'una masoveria, còpia de les certificacions d'empadronament i residència efectiva amb una antiguitat mínima de tres anys a l'edificació on viu la persona titular.

No caldrà l'aportació en suport paper o per mitjans electrònics de la documentació assenyalada a les lletres e), f) i g), tan bon punt es disposi dels mitjans telemàtics adients per obtenir aquesta informació.

7.2 Grup allotjaments rurals

Les persones que vulguin dur a terme l'explotació d'un establiment d'aquest grup, que en tot cas hauran de ser persones físiques, als efectes d'inscriure l'establiment al Registre de Turisme de Catalunya, hauran d'aportar la documentació següent:



a) La documentació prevista a les lletres a), b) i d) de l'apartat anterior.

(...)

Article 15 Limitacions

“15.1 La inscripció com a establiment de turisme rural és incompatible amb l'explotació a la mateixa finca de qualsevol altre tipus d'allotjament turístic i d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves. En cas de disposar d'establiments de restauració, aquests no podran tenir, en cap cas, més de 30 places, segons el rati previst a la normativa de restauració i hauran de tenir una entrada independent.”

“15.2 No podran ser inscrits com a establiments de turisme rural aquells que, malgrat estar ubicats en el medi rural i complir amb els requisits previstos a la present disposició, per determinades característiques pròpies de l'edificació, l'entorn immediat o les activitats que s'hi realitzin, no s'adiguin amb l'exigència de tranquil·litat i integració en el paisatge que han de reunir aquests establiments. Els establiments de turisme rural no poden organitzar ni llogar el seu espai per tal que s'organitzin activitats socials o qualsevol tipus de celebració o acte quan això impliqui la presència a l'establiment i/o explotació d'un nombre de persones superior al nombre de places inscrites”.

15.3 El titular d'un establiment de turisme rural podrà explotar fins un màxim de 25 places entre totes les modalitats i no podrà explotar cap altre tipus d'establiment d'allotjament turístic.

15.4 Dins la mateixa edificació no podran coexistir més de 15 places en establiments de turisme rural, siguin del mateix o diferent titular.

Article 16 Serveis

(...)

16.2 Visita explotacions.

Els titulars d'establiments del grup cases de pagès han de possibilitar la visita de l'explotació a que estan vinculades

16.3 Serveis de menjar.

Els serveis de menjar, que tan sols poden prestar les Masies i les Cases de Poble Compartides, aniran adreçats exclusivament als seus hostes i es procurarà incloure-hi plats de cuina casolana de la comarca.

16.4 Informació turística.

Les persones titulars dels establiments de turisme rural lliuraran, a l'entrada de la clientela, per escrit les informacions relatives a recursos turístics de la comarca, els informaran de les activitats que es poden practicar a la zona i contribuïran a fer-los conèixer les normes de respecte i conservació de l'entorn natural i rural.

16.5 Atenció als hostes.

Les persones titulars dels establiments de turisme rural han de **donar una atenció personalitzada a la seva clientela**, la qual comprendrà, com a mínim, el servei d'acollida en el moment de l'arribada a l'establiment i acomiadament a la seva partida.

En el cas de les masoveries i cases de poble independents, els titulars hauran d'estar disponibles i facilitar la seva localització les 24 hores per atendre consultes o resoldre incidents. Tanmateix han de facilitar als hostes la visita a explotacions agràries en el cas que l'establiment en tingui de pròpia (cas del grup de cases de pagès), i han de possibilitar el contacte amb aquells prestataris i organitzadors d'activitats que tinguin lloc a la zona i que puguin ser d'interès pels visitants (cas del grup allotjaments rurals).



4 URBANISME I ACTIVITATS

4.1 DECRET LEGISLATIU 1/2005, de 26 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei d'urbanisme

Article 47 Règim d'ús del sòl no urbanitzable

1. Els propietaris o propietàries de sòl no urbanitzable tenen el dret d'ús, de gaudi i de disposició de llurs propietats, d'acord amb la naturalesa rústica dels terrenys, sempre sota els imperatius derivats del principi d'utilització racional dels recursos naturals i dins els límits establerts per aquesta Llei, per la legislació sectorial, pel planejament urbanístic i per la legislació que sigui aplicable a l'exercici de les facultats de disposició d'aquesta classe de sòl.

2. Es prohibeixen les parcel·lacions urbanístiques en sòl no urbanitzable.

3. És permès, en sòl no urbanitzable, amb els requisits fixats pels articles 50 i 51, **reconstruir i rehabilitar les masies i les cases rurals que calgui preservar i recuperar per raons arquitectòniques, històriques, mediambientals, paisatgístiques o socials. Les masies i les cases rurals han d'haver estat incloses pel planejament urbanístic en el catàleg a què es refereix l'article 50.2, amb vista a destinar-les a habitatge familiar, a un establiment hoteler amb exclusió de la modalitat d'hotel apartament, a un establiment de turisme rural o a activitats d'educació en el lleure.**

Tanmateix, per a poder destinar les masies o les cases rurals a establiment hoteler ha d'estar previst expressament en el dit catàleg, el qual pot establir un límit del nombre de places.

6. En sòl no urbanitzable, ultra les actuacions d'interès públic a què es refereix l'apartat 4, **només es poden admetre com a noves construccions**, respectant sempre les incompatibilitats i les determinacions de la normativa urbanística i sectorial aplicable:

a) **Les construccions i les dependències pròpies d'una activitat agrícola, ramadera, d'explotació de recursos naturals o, en general, rústica.** Entre les construccions pròpies d'una explotació de recursos naturals procedents d'activitats extractives, s'hi inclouen les instal·lacions destinades al primer tractament i a la selecció d'aquests recursos, sempre que aquestes activitats de selecció produeixin un impacte ambiental menor si es duen a terme al lloc d'origen.

b) Les construccions destinades a habitatge familiar o a l'allotjament de persones treballadores temporeres que estiguin directament i justificadament associades a una de les activitats d'explotació a què fa referència la lletra a.

c) Les estacions de subministrament de carburants i de prestació d'altres serveis de la xarxa viària.

d) Les construccions i les instal·lacions vinculades a l'execució, el manteniment i el funcionament de les obres públiques.

e) **Les construccions destinades a les activitats de turisme rural** o de càmping autoritzades pel pla d'ordenació urbanística municipal, que exigeixen en tot cas la

4.2 DECRET 305/2006, de 18 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei d'urbanisme

Article 48 Construccions i instal·lacions pròpies d'una activitat agrícola, ramadera o forestal

48.1 Als efectes del que estableix l'article 47.6.a) de la Llei d'urbanisme, es consideren construccions pròpies d'una activitat agrícola, ramadera o forestal:



- a) Les construccions o instal·lacions destinades específicament a la cria d'animals o bé al conreu d'espècies vegetals.
- b) Les construccions destinades a la guarda de la maquinària i demés estris al servei de les activitats forestals, de cria d'animals o de conreu d'espècies vegetals.
- c) Les construccions destinades a l'emmagatzematge, la conservació, la manipulació, l'envasat i la transformació de productes, **Així com les destinades a la prestació de serveis, sempre que els esmentats productes i serveis s'hagin originat o tinguin com a destinació, respectivament i exclusivament, una unitat d'explotació agrícola o ramadera o un conjunt d'unitats d'explotació, integrades sota una direcció empresarial comuna i sempre que els terrenys objecte de la construcció formin part de l'esmentada unitat d'explotació o de l'esmentat conjunt.**
- d) Les construccions destinades a l'emmagatzematge, conservació i prestació de serveis propis dels centres de jardineria, sempre que en la finca es desenvolupin les activitats de conreu o viver d'espècies vegetals.

(...)

Article 51 Establiments de turisme rural i de càmping

51.1 Es consideren construccions destinades a activitats de turisme rural, als efectes de l'article 47.6.e) de la Llei d'urbanisme, les construccions auxiliars dels establiments de turisme rural que regula la legislació de turisme de Catalunya.

51.2 Les construccions a què es refereix l'apartat anterior, així com la implantació de càmpings requereixen que aquestes actuacions estiguin admeses pel pla d'ordenació urbanística municipal i que, amb caràcter previ a l'obtenció de la llicència urbanística municipal, s'aprovi un pla especial urbanístic que estableixi l'ordenació i les condicions d'implantació de les indicades actuacions. Aquest pla especial ha de regular la superfície de l'actuació, i l'emplaçament, ocupació, alçades i la resta de paràmetres de les edificacions o de les àrees d'acampada i de serveis, d'acord amb l'estudi d'impacte i integració paisatgística que ha d'incorporar.

Article 55 Reconstrucció i rehabilitació de masies i cases rurals

55.1 **En sòl no urbanitzable s'admet la reconstrucció i rehabilitació de masies i cases rurals**, per destinar-les a habitatge familiar, **a establiment de turisme rural o a activitats d'educació en el lleure i de restauració**, sempre i quan aquestes masies o cases rurals hagin estat incloses per part del planejament urbanístic general o especial en el catàleg previst per la Llei d'urbanisme a aquests efectes. **Les masies o cases rurals també es poden destinar a establiment hoteler**, amb exclusió de la modalitat d'hotel apartament, **si ho preveu expressament el catàleg**, el qual pot establir un límit del nombre de places.

(...)

4.3 LLEI 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats

ANNEX III

Activitats sotmeses al règim de comunicació

12.36. Establiments hotelers en tots els grups, modalitats, categories i especialitats, amb un nombre d'habitacions de fins a 400.

12.38. Cases de colònies, granges escola, aules de natura i albergs de joventut.



12.49. Establiments comercials amb una superfície total superior a 400 m2.

12.56. Establiments de turisme rural en tots els grups i modalitats.

12.57. Establiments d'apartaments turístics.

5 CONCLUSIONS I PUNTS DE CONFLICTE

Definició de l'activitat agrària i venda directa

* La venda directa és activitat agrària quan el producte és de la pròpia explotació, **no** és transformat i quan **no** és venut en punt de venda estable

* La transformació i venda són activitats complementàries a l'explotació (però no activitat agrària)

* Diferents definicions d'agricultor professional

* Potser el que cal acreditar simplement és ser titular d'explotació

Activitats turístiques

* Les activitats d'hotel i restauració no preveuen venda de producte (a excepció de botiga amb degustació)

*Quan la venda es produeixi en Casa de Pagès no hi ha problema (si és producte no transformat de la pròpia explotació es pot considerar activitat agrària, sinó caldrà una altra llicència)

* Alerta quan la venda és en allotjament rural, hotel o en restauració (caldrà segurament una llicència específica)

Urbanisme i activitats Agricultor professional:

* L'ús comercial no està recollit com admissible en SNU (sòl no urbanitzable) i de fet molts POUM el prohibeixen explícitament. Per tant alerta amb implantar punts de venda fixos.

* Tema llicència d'activitats i llicència ambiental

* **Alerta en molts POUMS no es permet l'ús (o activitat comercial) en SNU; alerta doncs amb els punts de venda de productes de qualitat.**

6 ANNEX I

EXEMPLES DEFINICIONS

6.1 Venda directa

6.1.1 NORMA TÈCNICA PER A LA PRODUCCIÓ INTEGRADA D'HORTALISSES. DAAR. 2009

Venda directa: venda realitzada pels propis operadors del seu producte fresc, envasat i etiquetat a la pròpia explotació, tant al consumidor, com a l'assentador, comerciant o majorista.

6.1.2 El Butlletí d'informació diària del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya (Núm. 990 12 de juny de 2009)



El conseller Llena presideix la inauguració del primer local comercial del Grup Carni Vilaró

El conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena, acompanyat del coordinador dels Serveis Territorials del DAR a Girona, Josep Guix, va presidir ahir a Salt la inauguració del primer local comercial del Grup Carni Vilaró.

Aquest projecte té com a objectiu iniciar un model de negoci pioner en el sector carni basat en la venda directa de carn fresca del productor al consumidor final.

El Grup Carni Vilaró és una de les principals empreses de l'Estat espanyol dedicada a l'esquarterament i ultracongelació de carn de porc. És la principal companyia espanyola en exportacions de porc i va tancar l'exercici passat amb una facturació de 220 milions d'euros, fet que suposa un creixement del 10% respecte de la xifra de negoci de l'any anterior.

En el decurs de la seva intervenció, el conseller Llena va fer una crida a vendre productes propers per reduir costos i preus: "Arribarà un dia que serà insostenible menjar productes de lluny. El que cal es anticipar-se a les necessitats del consumidor i reduir costos per oferir uns millors preus. El que es tracta és de reduir intermediaris i logística en la mesura que sigui possible perquè els productes no tinguin un sobrecost".

Llena va posar com a exemple d'iniciativa innovadora el nou supermercat carni de Vilaró, que ofereix unes 200 referències de productes, tant de carn de la pròpia empresa com de productes complementaris, que inclouen un apartat de precuinats de diferents proveïdors.

6.2 Agricultor professional

6.2.1 Circular de Cessions de Drets de Pagament Únic. Campanya 2010 23 de desembre de 2009 versió 1.0

V2.- Compra-venda o cessió definitiva de drets sense terres a un agricultor professional (3% peatge)

Consisteix en el canvi de titularitat dels drets, no acompanyat del traspàs de terres, d'un agricultor transmissor a un receptor **que és agricultor professional**.

Documentació justificativa de:

- que es tracta d'un agricultor professional (compleix els requisits establerts a la disposició final primera de la Llei 45/2007, de 13 de desembre, modificada per la Llei 10/2009, de 20 de octubre):

- que el receptor és explotació agrària prioritària

o bé:

- que el volum de treball de l'explotació requereix com a mínim 1/2 UTA

- que el 25% de la renda prové de l'activitat agrària o complementària

o bé:

- que el receptor (titular d'una explotació agrícola, ramadera o forestal), estigui donat d'alta en el Sistema Especial per a Treballadors per Compte Propi Agrari del Regim Especial dels treballadors per Compte propi o Autònoms



o bé:

- que el volum de treball de les entitats associatives agràries titulars d'explotacions agrícoles, ramaderes o forestals requereix com a mínim 1 UTA

NOTA: en el cas que el receptor sigui una societat, com a mínim el 50% dels socis han de complir amb els requisits esmentats anteriorment. Les Comunitats de Béns no es consideren societats, ja que s'assimilen a persones físiques, per la qual cosa la totalitat del comuns han de complir la condició d'agricultor professional

6.2.2 ORDRE ARP/216/2006, de 3 de maig, per la qual es desenvolupen per a Catalunya els ajuts per a la reconversió de plantacions de fruita dolça, i es convoquen els corresponents a l'any 2006. (Pàg. 20504)

Article 2 Beneficiaris

2.1 Poden ser beneficiàries d'aquests ajuts les persones físiques i jurídiques, que compleixin els requisits següents:

- a) Ser titulars d'una explotació fructícola situada en l'àmbit territorial de Catalunya.
- b) Haver presentat la declaració única agrària corresponent.
- c) Disposar del Pla de reconversió degudament aprovat tal com estableix l'Ordre ARP/168/2006, de 7 d'abril.
- d) Tenir les seves parcel·les fructícoles degudament inscrites al Registre de plantacions de fruita dolça de Catalunya.
- e) Pretendre arrencar i plantar pomera, perera, presseguer, nectariner, cirerer i prunera, amb excepció de les pomeres per a sidra, en parcel·les de la seva explotació.
- f) Ser titular d'una explotació agrària viable, d'acord amb l'article 2.17 del Reial decret 613/2001, de 8 de juny, per a la millora i modernització de les estructures de producció de les explotacions agràries (BOE núm. 138, de 9.6.2001).

Es considera que l'explotació és viable quan la seva renda unitària de treball no és inferior al 20% de la renda de referència. Per al càlcul d'aquesta renda unitària de treball es tindran en compte els rendiments nets declarats fiscalment més els salaris pagats, dividits per les unitats de treball agrari de l'explotació. En tot cas, i a efectes del càlcul esmentat, les dades vàlides seran les darreres declarades fiscalment. Si aquestes dades no acreditessin la viabilitat de l'explotació, podrà fer-se el càlcul amb la mitjana de les dades de tres exercicis fiscals dels darrers cinc anys, sempre que un d'aquests tres sigui el de l'últim exercici fiscal.

No caldrà l'acreditació de la viabilitat quan es tracti d'una explotació agrària prioritària (en endavant EAP) i la catalogació sigui vigent; o quan l'explotació hagi estat beneficiària d'un pla de millora en els cinc anys anteriors a la sol·licitud de l'ajut.

- g) Tenir una capacitat professional adequada.

6.2.3 Titular d'explotació (Presentació Contracte Global d'Explotació V2.09. DAAR)

Què vol dir ser titular de l'explotació per a les ajudes agroambientals?

Per titular d'explotació s'entén "la persona física o jurídica, o agrupació de productors, que exerceix l'activitat agrària, organitza els béns i els drets que integren l'explotació amb criteris empresarials i assumeix els riscos i les responsabilitats civil, social i fiscal, que puguin derivar-se de la gestió de l'explotació "



Així entendrem que com a mínim per complir l'anterior definició, en la declaració de renda de les persones físiques caldrà tenir ingressos agraris a la casella corresponent. Si les persones físiques són integrants d'una societat en règim de transparència fiscal, caldrà comprovar en els estatuts de la societat que el seu objecte és agrari. Tot això sens perjudici que es cregui convenient, per part del DAR, que el sol·licitant acrediti la titularitat de l'explotació per altres mitjans.



2.3.3. Informe sobre senyalització en carreteres i propostes

(Fundació del Món Rural)

Motivacions

La Fundació del Món Rural juntament amb el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i la Direcció General de Comerç hem creat un grup de treball per debatre i reflexionar sobre la venda directa de productes agroalimentaris en el que també participen experts i representants del sector agrari i d'artesania alimentària.

A l'hora d'abordar el tema de la comercialització i punts de venda s'ha encomanat a la FMR l'elaboració d'un informe per valorar la possibilitat d'utilitzar rètols per informar de l'activitat de venda directa de productes agroalimentaris a les carreteres o vies de comunicació.

Activitats a retolar

Venda directa de productes agroalimentaris: per la qual s'entén; venda de productes agroalimentaris en fresc o transformats, directament per part del productor/transformador artesà al consumidor. La venda es pot realitzar a la mateixa explotació/obrador, en fires o mercats locals o a través d'una agrobotiga.

Regulació de les carreteres a Catalunya

A l'hora de conèixer les regulacions sobre la possibilitat de que es pugui instal·lar algun sistema de retolació destinat a informar d'activitats de **venda directa de productes agroalimentaris** a les carreteres catalanes; s'ha de diferenciar entre carreteres que depenen de l'Estat, que depenen de la Generalitat de Catalunya, que depenen de les Diputacions i que depenen de municipis; i les diferents lleis³ que s'apliquen.

A nivell estatal:

- Ministerio de Fomento: Àrea d'activitat: Carreteras;
- Ley 25/1988, de 29 de julio, de Carreteras.

A nivell català:

- Departament de Política Territorial i Obres Públiques: Direcció General de Carreteres. Indiquen que les lleis que regulen les carreteres i la possibilitat de posar rètols són:
 - Llei 7/1993, de 30 de setembre, de carreteres
 - Decret 293/2003, de 18 de novembre, que aprova el Reglament general de carreteres
 - Llei 11/2008, de 31 de juliol, de modificació de la Llei 7/1993, de carreteres

Catàlegs de Carreteres i titularitat:

Per conèixer la titularitat de cadascuna de les carreteres de Catalunya.

- Carreteres de titularitat de l'Administració General de l'Estat:
- Catàleg de carreteres de titularitat de la Generalitat de Catalunya:
- Catàleg de carreteres de titularitat de la Diputació de Barcelona:

³ Resum legislatiu a l'annex 1



- Catàleg de carreteres de titularitat de la Diputació de Lleida:
- Catàleg de carreteres de titularitat de la Diputació de Girona:
- Catàleg de carreteres de titularitat de la Diputació de Tarragona:

Consideracions de treball

1.- Tipus de via a treballar:

No treballarem amb:

- Autopistes i autovies, siguin de titularitat estatal o autonòmica.

Treballarem amb:

- Resta de carreteres que integren la xarxa viària de Catalunya.

2.- Consideracions de què és publicitat i què no d'acord amb la normativa consultada:

Cal destacar que la normativa estableix que no es pot realitzar publicitat en la zona de domini públic dels trams no urbans de les carreteres (Article 91, Decret 293/2003)

La normativa també estableix el que no és publicitat i en conseqüència es pot anunciar:

→ **Rètols informatius** (Article 93, Decret 293/2003)

Són aquells que tenen per finalitat informar d'un servei o indret de possible utilitat per a les persones usuàries de la via:

- Els que assenyalin indrets, centres o activitats d'atracció o interès turístic o cultural.

Els rètols informatius requereixen l'autorització prèvia del DPTOP.

→ **Senyals de servei** essencials (Article 94, Decret 293/2003)

S'han de situar sempre en àrees o zones de servei amb presència de gasolineres.

La resta de senyals de servei (els no essencials) s'han d'emprar amb caràcter restrictiu, prèvia justificació de la seva rellevància i conveniència.

→ **Rètols indicatius** d'establiments mercantils o industrials (Article 97, Decret 293/2003)

S'han de situar en el mateix edifici o en la seva immediata proximitat, i el seu contingut ha de tenir per única finalitat la identificació de l'establiment, sense incloure cap informació addicional.

3.- L'activitat de Venda directa de productes agroalimentaris es podria anunciar com a:

→ **Rètol informatiu**: si es considera com a una activitat d'atracció o interès turístic o cultural. Sempre i quan es faci de manera no publicitària d'un determinat producte o establiment; sinó com a activitat genèrica o per producte genèric. (Article 93, Decret 293/2003)

Molts dels productes que es venen mitjançant venda directa són productes típics d'alguna zona concreta de Catalunya; i això fa que siguin d'atracció i interès turístic. La venda directa de productes agroalimentaris pot ser un bon reclam turístic, ja que molts ciutadans estan interessats en comprar productes alimentaris típics de les zones que visiten; productes que no poden trobar amb les mateixes qualitats i preus a les grans ciutats.



La venda directa de productes agroalimentaris és també una activitat d'interès cultural ja que apropa el consumidor amb el productor. Existeix la possibilitat de conèixer de prop la realitat de l'explotació o l'obrador, i aprofundir en el coneixement de l'obtenció i manipulació o transformació dels aliments. Es pot potenciar la realització de visita a l'explotació/obrador en el moment de realitzar la compra de productes agroalimentaris.

Considerant aquestes característiques de la venda directa, es pot considerar com a activitat d'interès i atracció turística o cultural, i com un element dinamitzador de l'economia local.

La Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya compta amb un Pla Estratègic del Turisme a Catalunya 2005-2010, on hi ha accions transversals susceptibles de senyalitzar la Venda Directa de productes agroalimentaris.

També s'ha elaborat el Pla director de senyalització territorial i temàtic (T&T), impulsat per DG de Carreteres.

→ **Rètol indicatiu d'establiment mercantil:** quan es situï en el mateix establiment de producció/elaboració dels productes agroalimentaris. (Article 97, Decret 293/2003)

4.- Característiques dels rètols:

Criteris establerts per la Generalitat de Catalunya a:

- *Manual de senyalització urbana d'orientació*- PTOP, Generalitat de Catalunya.
- *Manual de senyalització interurbana d'orientació*: Cedit per PTOP.

A través dels manuals de senyalització es constata l'ús de diferents **pictogrames** per indicar diverses activitats i facilitar l'orientació.

Es podria crear un pictograma per indicar la venda directa de productes agroalimentaris; perquè actualment no existeix un pictograma que identifiqui aquesta activitat.

Existeix un pictograma genèric per a senyalitzar els recursos T&T (territorial i temàtica), que s'utilitza per identificar de forma genèrica els recursos turístics del territori.

5.- Propostes:

- Possibilitat de crear un logotip o pictograma que distingeixi la venda directa de productes agroalimentaris i els artesans agroalimentaris; ja que actualment no existeix un pictograma que identifiqui aquesta activitat. Aquest pictograma es podria utilitzar en:
 - o Guies de Departament d'Innovació, Universitats i Empresa, de la Direcció General de Turisme.
 - o Guies turístiques locals.
 - o Senyalització en carreteres.



2.3.4. Informe sobre normativa italiana relativa a la venda de llet crua, i a la venda de llet mitjançant màquina expendedora

(Unió de Pagesos)

1. Introducció

Aquesta informació és obtinguda a través de tres documents, relatius a la venda de llet crua a Itàlia, que es passem a comentar.

1.- 25 de gener 2007: Acord entre el Govern, les Regions i les províncies autònomes de Trento i Bolzano, sobre la venda directa de llet crua per a l'alimentació humana (segons Art 8.6 de la llei de 6 de juny 2003, n131)

Considerant que el Reglament 852/2004 sobre la higiene dels productes alimentaris, exclou del seu camp d'aplicació la venda directa de petites quantitats de producte primari, del productor al consumidor final o a detallistes locals; considerant a més que aquest Reglament esmenta els requisits aplicables a estructures mòbils o temporals de venda d'aliments, el Govern italià i les regions de Trento i Bolzano van arribar a un acord en aquestes matèries.

Vista la gran quantitat de sol·licituds enviades al Ministeri per autoritzar la venda directa de llet crua directament al consumidor final, mitjançant la màquina de venda directa de llet, s'han establert procediments higiènic sanitaris per assegurar la seguretat alimentària en aquest tipus de venda.

S'han harmonitzat per a totes les zones de l'Estat, les normes de registre, tècniques i de controls per aquest tipus de comercialització.

Es permet la venda de llet crua per a l'alimentació humana segons les modalitats:

- Directament a la granja del productor al consumidor final.
- Mitjançant màquines de venda col·locades a la mateixa explotació o fora d'aquesta. En aquest segon cas, els distribuïdors s'han de registrar segons Reglament 852/2004.

L'explotació que vol vendre llet crua amb màquina ha de sol·licitar el registre segons el Reglament 853/2004, juntament amb relació tècnica detallada sobre la modalitat de venda.

L'ubicació de la màquina es limita al territori de la província on es troba l'explotació de producció, o la província adjacent.

Les explotacions han de demostrar que compleixen amb el Reglament 853/2004, i a l'apartat de producció primària del Reglament 852/2004.

S'ha de complir amb els requisits, segons autocontrols, amb una mitjana d'almenys 2 mostres al mes. La província però, pot ser més restrictiva. A més, es faran controls oficials.

En cas de superar el límit de càrrega bacteriana i/o de cèl·lules somàtiques, i/o de presència de microorganismes patògens i les seves toxines, s'ha de suspendre la venda de llet crua fins que s'acabi la situació de no conformitat: en tal cas, mentre dura la suspensió de la venda, l'explotació no pot recórrer a la substitució de la seva llet per la llet d'una altra explotació que no sigui aquesta registrada.

El transport de la llet des de la granja fins el lloc on es troba la màquina, ha de complir amb el Reglament 852/2004.

Les màquines s'han de reomplir cada dia de llet crua.

La llet de la màquina que no s'ha venut el mateix dia d'omplir-la, s'ha de retornar a l'explotació, respectant la temperatura i condicions higièniques, i deixar-ho en un dipòsit específic, i passar a ser pasteuritzada per a ser venuda, o bé passar a "caseificació" per produir formatge de llarga durada o bé a alimentar animals.

Si la llet es ven directament de la màquina, a la màquina han de figurar les indicacions establertes per l'acord. En cas de que la màquina tingui un sistema automàtic d'embotellament,



aquestes ampolles han de dur les mateixes indicacions en una etiqueta. Si la llet es dona directament del productor al consumidor, se li ha de lliurar la informació indicada, on digui "llet crua no pasteuritzada".

L'ús de la llet crua en restauració col·lectiva (escoles, hospitals, cases de repòs...) queda limitat al subministrament des de la mateixa regió.

Alegat A: mesures higiènic-sanitàries per a la venda de llet crua destinada al consum humà directe

El reglament 853/2004 preveu la venda de llet crua per consum humà directe, a no ser que l'Estat membre ho prohibeixi, immediatament després de la muntada, i sense cap tractament tèrmic, excepte la refrigeració a temperatura entre 0° i 4°C.

Aquesta modalitat es reconduïx amb el concepte de genuïtat i qualitat, pressuposant el respecte a la seguretat alimentària.

Per tant, la venda de llet crua pot ser:

- directament a l'explotació a consumidor final
- mitjançant màquina, col·locada a la mateixa explotació o no

En l'autocontrol és especialment important:

- paràmetres higiènic sanitaris
- neteja i sanejament dels locals
- neteja i sanejament dels instruments, tancs...
- temperatura, transport...

Cal una programació d'autocontrols i els serveis veterinaris poden entrar en qualsevol moment per comprovar tota la documentació.

Venda mitjançant màquina: La llet ha de provenir d'una única explotació lletera. No es contempla la possibilitat de vendre a través de màquina, la llet resultant d'una recollida, de part d'una cooperativa o qualsevol altra societat, encara que se'n sigui soci.

Es dona una llista de microorganismes que cal avaluar. Si se supera aquest, o les aflatoxines, s'ha d'avisar els serveis veterinaris i retirar la llet de la venda.

Les màquines s'han de situar en locals tancats o en àrees delimitades i dotades de corrent elèctric i si cal, d'aigua potable calenta i freda. Lluny de fonts d'insalubritat o brutícia. Cal garantir el respecte de la temperatura de conservació de la llet, incús en el conducte del tanc a l'erogador.

La màquina s'ha de carregar cada dia.

Cal apuntar-ho tot, assegurant la traçabilitat.

Les màquines han de ser:

- fàcil i àgil neteja i desinfecció, interna i externa
- el que entra en contacte amb la llet ha de ser idoni per contacte amb aliments
- garantir temperatura de 0 a 4 °C.
- Que el lloc per on surt la llet no sigui exposat a brutícia o contaminació, fàcilment desmuntable, per a la neteja
- Tenir termòmetre que registri la lectura externa i registrar-la durant un any
- Dispositiu que impedeixi la venda si s'interromp el subministrament elèctric
- Han de dur clarament visible les següents indicacions:
 - o Denominació de venda: llet crua de ...



- Raó social de l'explotació de producció, amb indicació complerta de l'adreça
- Data de munida
- Data de subministrament a la màquina
- Data de caducitat
- Instruccions per conservació domèstica: a frigorífic entre 0 i 4 °C

Si es disposa de sistema d'envasat, les ampolles han de dur una etiqueta amb:

- Denominació de venda: llet crua de...
- Quantitat neta en litres
- Data de confeccionament (dia, mes i any)
- Raó social de l'explotació de producció, amb indicació complerta de l'adreça i número de registre
- Data de caducitat
- Instruccions per conservació domèstica: a frigorífic entre 0 i 4 °C

Informació al consumidor: "Llet crua no pasteuritzada".

2.- 13 abril 2007: circular de la junta regional (Lombardia), Direcció general de sanitat, sobre venda directa de llet crua de vaca, oví, caprí i búfal , al consumidor, en la mateixa explotació de producció

Inclou algunes modificacions pel que fa als requisits higiènics i sanitaris de la llet de vaca.

Modificacions en la informació que cal donar al consumidor:

- Indicar unes precaucions d'ús: llet crua no pasteuritzada, es recomana l'ús de contenidors, preferentment monoús, perfectament nets, com per a tots els aliments crus, en cas de subjectes amb risc (debilitats, amb malalties immunodepressives o gastrointestinals) i els nens amb edat inferior a 3 anys, s'aconsella escalfar la llet crua almenys a 70 °C abans de consumir.
- Es permet afegir a tot allò, els resultats de les anàlisis fetes.

Es prohibeix posar indicacions que puguin portar a error respecte el producte, o li atribueixin efectes o propietats que no té, o destinades a curar malalties.

3.- Desembre 2008: Ordenança del Ministeri de Treball, Salut i Política Social, sobre mesures urgents en matèria de producció, comercialització i venda directa de llet crua per a l'alimentació humana.

Introdueix modificacions en les disposicions en matèria de producció i comercialització de llet crua per consum humà.

- les màquines de venda directa de llet crua han de portar en vermell la següent indicació clarament visible: producte a consumir només després de l'ebullició. Aquesta indicació s'ha de posar al frontal de la màquina de venda de llet amb caràcters d'almenys 4cm.
- La data de caducitat no ha de superar els 3 dies des de que es posa a disposició del consumidor.
- En cas de que la màquina tingui sistema d'envasat, les ampolles han de portar una etiqueta amb les dues indicacions comentades, amb caràcters d'almenys 1cm en vermell.
- Es prohibeix la comercialització de llet crua a través de màquina de venda que no respongui a aquests requisits.



- El responsable de la màquina ha d'excloure la possibilitat de posar recipients destinats al consum del producte en mateix lloc.

En cas de cessió directa de llet crua del productor al consumidor final, el productor ha d'informar de la millor manera possible, sobre la necessitat de consumir el producte després de ser bullit.

Es prohibeix vendre llet crua en l'àmbit de la restauració col·lectiva incloses les escoles.



2.4. ORGANITZACIÓ SECTORIAL

2.4.1. Informe sobre les cooperatives de consumidors

(Consorti de Medi Ambient i Salut Pública SIGMA, i Oficina comarcal del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)

Una **cooperativa** és una associació autònoma de persones que s'han unit voluntàriament per a formar una organització democràtica, que s'administra i es gestiona de la forma que acordin els socis. La diversitat de necessitats i aspiracions (treball, consum, crèdit, etc.) dels socis, que conformen l'objecte social o activitat cooperativitzada d'aquestes empreses, defineix una tipologia molt variada de cooperatives.

Una **cooperativa de consum** és un tipus de cooperativa la fi de la qual és satisfer les necessitats dels seus socis, com la compra conjunta de determinats productes, la prestació de serveis personals, etc., exercint el seu dret a organitzar-se per a autoabastir-se de material en les millors condicions possibles de qualitat i preu.

Un exemple: **El rebost**

Cooperativa de consumidors de productes biològics

Informació extreta parlant amb un dels socis:

És una cooperativa establerta com a associació. Els socis paguen una quota anual i poden adquirir els productes que es venen a la botiga a un preu més econòmic (entre un 10 i 15%) que no pas la gent que no és sòcia. També reben un butlletí d'informació.

Per algun tipus de producte fan compres segons la demanda i a l'engròs, per exemple, carn i oli ecològics sense envasar: els socis fan la comanda i un cop al mes o anualment s'adquireix el producte directament del productor.

Els productes són locals i ecològics. Un dels problemes que tenen és la competència que fan les cadenes comercials de productes ecològics, que poden aconseguir-los més econòmics. Un altre dels problemes és que si volen comprar plàtans o kiwis ecològics, per exemple, han d'obtenir-los de més lluny.

Article: El consum ecològic a casa nostra (Teresa Bau)

Cada vegada hi ha més gent amb consciència ecològica i preocupada per l'alimentació que s'apunta a consumir productes ecològics. Malgrat tot, els productors lamenten que la comercialització sigui l'esglaió que falla dins la roda de la producció ecològica, perquè és molt complicat trobar aquests productes en la majoria de comerços. La principal plataforma de comercialització són les cooperatives i les xarxes de consum solidari, i també se'n poden trobar en les parades d'alguns mercats. Internet s'ha convertit també en una opció per fer una compra ecològica.

A Catalunya hi ha vint-i-dues cooperatives, la majoria són a Barcelona i l'àrea metropolitana, però també n'hi ha a Girona (Gironès), el Rebost, la segona que es va crear, i la pionera, El Brot, a Reus (Baix Camp), fundada l'any 1979. La tercera més antiga és Germinal, degana a Barcelona (Barcelonès), que té delegacions al barri de Sants, a Sarrià i a la comarca del Vallès, i que és la 'mare' de Cydonia, al barri del Clot. També en trobem a Manresa (Bages), l'associació Rostoll Verd, a Granollers (Vallès Oriental), el Sedàs, a Terrassa (Vallès Occidental), la Candela, al Berguedà, la Pallofa, a Sabadell (Vallès Occidental), el Teixit de la Terra, a Sabadell, i una altra a Sant Feliu de Guíxols (Baix Empordà).

Les cooperatives funcionen amb l'ideari cooperatiu, és a dir, són una entitat econòmica sense ànim de lucre que pertany als seus usuaris i que té per objectiu l'ajut mutu i equitatiu entre els socis. Aquest moviment funciona a partir del voluntariat, tot i que en les que hi ha molts socis,



els membres es limiten a fer la compra de productes. De fet, segons expliquen representants de les cooperatives de casa nostra, cada vegada és més difícil convèncer els socis que facin tasques de voluntariat, en part pel ritme de vida que portem i, també, per la manca de voluntat d'oferir un treball voluntari. Per això cada vegada més els usuaris fan servir la cooperativa per fer la compra de la setmana, i deixen de banda la vessant del voluntariat: 'és una de les mancances de la nostra societat - explica Sara Casas, de la Cooperativa El Brot, de Reus- avui en dia ningú col·labora en res de manera desinteressada, manca el sentiment cooperatiu'.

A cada cooperativa hi ha una comissió de qualitat, que pren les decisions sobre els productes que cal comprar, i una comissió de compra, que s'encarrega d'adquirir els productes. En entrar, el soci fa una aportació econòmica que sol rondar els quaranta euros, i que se li retornarà si mai decideix marxar, sempre i quan demostrï que hi ha una causa justificada. A banda, cal pagar una quota anual o trimestral (uns 20 euros al trimestre com a màxim) que serveix bàsicament per les despeses d'organització d'activitats, l'edició d'un butlletí, conferències, visites als proveïdors... En la filosofia d'una cooperativa de consum ecològic, la part social és tant important com l'econòmica, i per això es promouen actes on hi puguin participar tots els socis. Des de fa deu anys, les cooperatives catalanes s'han agrupat en una organització, Ecoconsum, amb l'objectiu d'actuar coordinadament, comunicar-se i organitzar activitats conjuntes. A la seva web, s'hi pot trobar informació sobre totes les cooperatives del país i sobre consum ecològic.

Cooperatives i consum responsable

La Cooperativa El Brot, de Reus, va ser la primera que es va fundar a Catalunya, ara fa vint anys. Dues o tres famílies que compartien l'ideari ecològic van decidir d'organitzar-se per comprar productes ecològics a pagesos de la comarca i a partir d'aquí s'hi va anar afegint gent. Al cap de tres anys van llogar un magatzem i, a poc a poc, han anat creixent. Actualment en formen part unes 120 famílies, i tenen un local al centre de Reus, on també venen productes al públic en general amb força èxit. En aquest comerç s'hi pot trobar de tot per a l'alimentació i les necessitats domèstiques: productes frescos, làctics, pa i derivats, menjars preparats, productes d'higiene i cosmètica... La fruita i la verdura la compren a pagesos de la comarca, i si en necessiten més, s'adrecen a grans productors de les comarques de Lleida i de l'àrea de Barcelona. Durant l'estiu incrementen les vendes considerablement perquè hi van a comprar estrangers que fan les vacances a la costa Daurada i que estan acostumats a consumir productes ecològics, la majoria d'Alemanya i altres països del nord d'Europa, on el consum de productes ecològic està normalitzat.

La cooperativa El Rebost, de Girona, és la segona amb més anys d'existència i l'integren unes 150 famílies de la ciutat i dels pobles del voltant. A Girona hi té una botiga de venda al públic, tot i que la major part de productes els distribueix entre els associats. Engràcia Valls és membre de la comissió de qualitat d'El Rebost i representant de la Federació de Cooperatives de Consumidors i Usuaris de Catalunya (FCCUC) al CCPAE, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Valls explica que el perfil del soci del Rebost i, en general, de totes les cooperatives, 'és el d'una persona que dóna importància a l'alimentació i fa la compra setmanal i cuina a casa. Són gent conscienciada que prioritzen l'alimentació sobre altres despeses, a diferència de com funciona avui la nostra societat, on hi ha tendència a comprar àpats preparats o a menjar molt a fora de casa'. Al Rebost hi podem trobar fins a un miler de referències de productes, la majoria d'alimentació, però també s'hi poden comprar productes de neteja de la llar, d'higiene personal i cosmètica. Com totes les cooperatives més o menys grans, edita un butlletí, que serveix per informar els socis de la gestió de la cooperativa i de les activitats socials que s'organitzen.

'En la nostra cooperativa -explica Valls-, prioritzem aconseguir el producte ecològic a un preu avantatjós, però també tenim en compte la proximitat del proveïdor, que estigui lligat al territori, que el coneguem, i que la seva producció sigui el màxim de respectuosa amb el concepte d'agricultura ecològica. Per exemple, no només que no utilitzin productes químics sinó que el sistema de producció sigui sostenible. No ens interessa, per exemple, comprar tomàquets d'hivernacle procedents d'Almeria, el Marroc o el Brasil, encara que procedixin de l'agricultura ecològica'. Les cooperatives no només són un centre on el consumidor pot adquirir productes



ecològics sinó que van acompanyades del concepte 'consum responsable', l'antítesi de la tendència actual, en què domina el consumisme: la compra desenfrenada i sense sentit comú. Consumir de manera responsable significa ser conscient dels residus que generem i reduir-los al màxim possible, i tenir en compte que els recursos naturals no són inesgotables i, per tant, actuar d'acord amb aquests principis.

A l'hora d'anar a comprar, el consumidor responsable té en compte una sèrie de factors: portar sempre un cistell, així no hem d'utilitzar les bosses de plàstic, que s'utilitzen a dojo i que tenen un alt cost ambiental; no comprar aliments en safates de polietilè (aquell suro blanc on s'envasen menjars preparats), pràcticament no es reciclen; reduir la utilització de paper d'alumini, es necessita molta energia per produir-lo; evitar les begudes en llauna i els tetra-brik; escollir una nevera sense gasos perjudicials, ja que destrueixen la capa d'ozó; reduir el consum de piles, l'energia que produeixen és 450 vegades més cara que l'electricitat en xarxa, i a més, són molt contaminants; consumir aliments frescos i de productors locals; utilitzar paper reciclat; fer servir productes de neteja ecològics o poc agressius amb l'entorn; ser crític amb la publicitat i evitar comprar per comprar.

Però si mirem al nostre voltant, veurem que només una minoria tenen en compte aquests criteris, ja sigui per comoditat o perquè sovint no és fàcil complir-los. Segons Engràcia Valls, 'a Catalunya està poc desenvolupada la producció i comercialització de productes ecològics. A més, el consumidor no està conscienciat, els preus són cars... l'administració no hi dóna suport, no ha fet una aposta pel sector com han fet altres països europeus, sinó que ha apostat per l'agricultura i ramaderia de tipus industrial: pomes a Lleida, vaques a Osona, preus baixos... això no contribueix a desenvolupar els mercats locals'. Per Valls hi hauria fórmules per ajudar el sector, com ara que els productors ecològics paguessin menys impostos, donar-los publicitat... Al seu parer, la producció ecològica es troba en un 'carreró sense sortida, com ho demostra el fet que l'any passat el nombre de productors ecològics en el conjunt de l'estat va disminuir'. Un dels problemes perquè augmenti el mercat dels productes ecològics és que normalment són més cars i de més difícil accés i, això, afirma Valls, hauria de canviar: 'no haurien de ser productes d'elit, però tampoc s'haurien de poder comprar en grans superfícies, perquè el consum ecològic està lligat a la sostenibilitat'.

Un bon exemple de la relació entre el consum ecològic i la sostenibilitat és la Xarxa de consum solidari, una organització que desenvolupa projectes de cooperació i que també ha creat una cooperativa de consum ecològic. La xarxa és una organització de consumidors crítics amb el model de consum que proposa la societat actual i que des del 1996 fomenta el comerç just a Barcelona i Catalunya. L'organització va sorgir de So de Pau, una entitat pacifista, i actualment té projectes de cooperació a l'Equador, Cuba i des de fa poc al Marroc. A banda dels projectes d'educació i sobirania alimentària, tenen una cooperativa de consum ecològic integrada per una cinquantena de socis. La seu la tenen a la plaça de Sant Agustí, al barri de la Ribera de Barcelona, on una vegada a la setmana els socis passen a recollir la compra setmanal de fruita, verdura, i altres productes d'alimentació com arròs, pasta, mel, sucs... També funciona com a botiga, on s'hi poden adquirir productes de comerç just i ecològics. A diferència d'altres cooperatives, aquesta no depèn del voluntariat, ja que tenen personal que s'ocupa de gestionar-la. Marion, una de les responsables, és molt crítica amb el model de consum actual i creu que 'si la gent conegués realment com funciona l'agricultura i la ramaderia industrial, segurament molts es passarien a comprar productes ecològics'.

Una altra opció per fer una compra ecològica és Internet. Actualment hi ha diferents portals que permeten fer la comanda a través de la xarxa i rebre els productes a casa en quaranta-vuit hores. És el cas de plataformes com ecologiacerificada.com, ecocaja.com, delaterra.net (d'àmbit català). Aquest portals ofereixen prop d'un miler de referències de tot tipus de productes alimentaris: fruita, verdura, làctics, carn, ous, pasta, articles d'higiene, neteja i cosmètica, i l'usuari pot fer la comanda per Internet. A banda, alguns supermercats, com ara Carrefour, El Corte Inglés Alcampo, Caprabo, Eroski, ofereixen també productes ecològics, encara que normalment a un preu prohibitiu.



2.4.2. Informe sobre les agrobotigues

(Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya)

Cooperatives agràries

“els productes que ofereixen les cooperatives agràries són un exemple, en molts casos centenari, de compromís amb les persones i el medi ambient d'un territori..., l'agrobotiga és una aposta moderna i complementària per seduir a nous clients...”

.. és precís promocionar aquesta oferta diferenciada, l'agrobotiga, entre el comerç tradicional i les grans superfícies i crear estructures potents per vendre els nostres productes.

- Són l'eix vertebrador del medi rural, amb vocació de permanència al territori
- Són garantia de seguretat i confiança, ja que estan vinculades a la producció, transformació i comercialització dels aliments

Punts de venda a les cooperatives

Les cooperatives creen botigues de productes alimentaris per cobrir:

- Les necessitats dels socis d'accés i subministrament de productes alimentaris.
- Les necessitats de la població “urbana” que busca productes del territori.
- Les necessitats de les cooperatives de promocionar i donar a conèixer els propis productes.

Diferents sistemes de venda de productes alimentaris:

- Botiga d'ultramarins.
- Supermercat lligat a una cadena de distribució.
- Punt de venda de cooperativa – magatzem.
- Les agrobotigues i espais agrobotiga.

Les agrobotigues:

- Vinculades a les cooperatives agràries
- Producte de qualitat de les cooperatives (amb denominació d'origen o no)
- Imatge de qualitat
- Productes d'artesania alimentària
- Productes artesanals
- Valors del producte: del territori, directament del productor, diferenciat
- Clients: població urbana i rural

Els espais agrobotiga:

- Espai ubicat en un supermercat
- Productes de qualitat de cooperativa i artesania alimentària
- Imatge de qualitat
- Productes diferenciats
- Productes lligats a un territori
- Clients: població urbana i rural

Activitats lligades a l'agrobotiga:

- Forn de pa



- Bar restaurant
- Productes de jardineria per a segones residències
- Punt d'informació i turisme
- Turisme industrial (agroindústria, cooperativa, etc)
- Turisme cultural (museu, ruta modernista, etc)
- Exposicions d'art

Reptes de l'agrobotiga

- Definir un model propi
- Regulació normativa (horaris, etc)
- Distribució de productes entre les agrobotigues
- Identificació de producte "COOP"
- Potenciació de les interrelacions producte – territori – agents



2.4.3. Informe sobre l'estructuració i funcions de les associacions, exemple del Ripollès

(ConSORCI Ripollès Desenvolupament)

L'experiència del Ripollès

L'experiència del Consorci Ripollès Desenvolupament en el tema de l'associacionisme ens ha fet arribar a la conclusió que la creació d'associacions ajuda a dinamitzar els sectors. Un cas clar és el de la promoció dels productes, ja que és més fàcil promocionar un conjunt de productes sota una característica comuna o un sol producte amb diferents productors que un producte d'un sol productor.

També l'associacionisme és una eina de comunicació, on els diferents socis comparteixen experiències i informacions, i on entre ells s'animen a fer actuacions conjuntes que els beneficiïn.

Però és difícil que la gent s'associï en alguns sectors i territoris per temes culturals i de costums, i és aquí on l'administració juga un paper important en quant a comunicació, difusió de la informació i sobretot en la gestió de l'associació.

També pel tema de les ajudes per part de les diferents administracions públiques, les associacions tenen molts avantatges.

Concretament, en el Ripollès, l'associacionisme en el sector agroalimentari ha servit per crear una marca de qualitat per la carn de vedella, i també per animar a tot el sector agroalimentari que s'inscrigui a la marca Producte del Ripollès un cop aquesta estigui aprovada.

Val a dir, que mitjançant les associacions l'administració té un canal de comunicació directe amb els productors, i això fa que si aquests canals perduren, és una forma clau de fer una xarxa de comunicació vertical entre legisladors, administradors i productors.

Actualment, el consorci porta la gestió de tres associacions molt actives i manté una estreta relació amb 4 associacions més.

Un altre aspecte que ara s'està a punt de portar a terme, és l'assistència a fires a través de l'associació, ja que els productors són petits, molts d'ells és porten la producció a nivell familiar, i els és difícil assistir a moltes fires, per tant la contractació conjunta d'un firaire és també una acció fruit de l'associacionisme.

Entre moltes altres activitats de promoció, impressió de material promocional, tastets, assistència a mostres gastronòmiques, i potser més endavant cooperar amb cooperatives de consumidors, empreses de distribució, són algunes de les activitats que estan dintre les idees dels productors.



3. ANNEX II:

3.1.LEGISLACIÓ QUE S'HA TINGUT EN COMPTE

Europea

Seguretat alimentària

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Estatal

Activitat agrària i pagesos

- Real Decret 1882/1978, de 26 de juliol, sobre canals de comercialització de productes agropecuaris i pesquers per a l'alimentació.
- Reial decret 613/2001, de 8 de juny, per a la millora i modernització de les estructures de producció de les explotacions agràries.
- Llei 49/2003, de 26 de novembre, d'arrendaments rústics.
- Llei 45/2007, de 13 de desembre, per al desenvolupament sostenible del medi rural.

Catalana

Activitat agrària i pagesos

- Llei 19/1995, de 4 de juliol, de modernització de les explotacions agràries.
- Decret 263/2003, de 21 d'octubre, de creació del Registre d'explotacions agràries de Catalunya.
- Llei 1/2008, de 20 de febrer, de contractes de conreu.
- Llei 10/2008, de 10 de juliol, del codi civil a Catalunya.
- Ordre AAR/4/2009, de 12 de gener, per la qual s'estableix i es regula la declaració única agrària.

Qualitat i seguretat alimentària

- Reial Decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre el registre general sanitari d'aliments.
- Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària.



- Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
- Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
- Decret 20/2007, de 23 de febrer, pel la qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

Activitat turística i comercial

- Llei 13/2002, de 21 de juny, de turisme a Catalunya.
- Decret 313/2006, de 25 de juliol, que regula els establiments de turisme rural.
- Decret Llei 1/2009, de 22 de desembre, d'ordenació dels equipaments comercials.

Urbanisme

- Llei 7/1993, de 30 de setembre, de carreteres.
- Decret 293/2003, de 18 de novembre, que aprova el Reglament general de carreteres.
- Decret legislatiu 1/2005, de 26 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei d'urbanisme.
- Decret 305/2006, de 18 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei d'urbanisme.