

BASE DE DATOS DE Norma DEF.-

Referencia: NCL012078

DECRETO 201/2017, de 15 de diciembre, de la Comunitat Valenciana, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.*(DOGV de 20 de febrero de 2018 y corrección de errores de 21 de febrero)*

PREÁMBULO

La regulación y acreditación de la venta de proximidad de los productos agroalimentarios responde a la creciente demanda del sector productor primario y agroalimentario de la Comunitat Valenciana de obtener una regulación normativa específica, por parte de la administración de este tipo de venta.

La venta directa desde la explotación agraria y en ferias y mercados constituyó durante siglos el canal principal de comercialización de los productos agrarios. El crecimiento de la población y el desarrollo de la sociedad en modelos urbanos requirieron contar con la garantía de un abastecimiento alimentario en cantidad suficiente. Esta necesidad transformó profundamente la estructura de la cadena de valor de la producción alimentaria. El sistema tradicional de comercialización cambió, hasta esquemas de mayor complejidad, caracterizados por la presencia de intermediarios/as y la influencia de las empresas de distribución en la fijación de los precios agrarios.

La venta directa o en canales cortos de comercialización de los productos agroalimentarios por parte del productor/a primario/a o del pequeño/a elaborador/a agroalimentario es una forma de diversificar las fuentes de ingreso de las explotaciones agrícolas y ganaderas; también contribuye a incentivar la creación de microempresas asociadas al ámbito rural y al mismo tiempo ofrece a los consumidores/as productos de proximidad.

Por tanto, el fomento y protección de estos sectores ayudan a la creación de explotaciones o empresas agrícolas y ganaderas viables y sostenibles y aseguran la continuidad de las explotaciones del sector primario como instrumento básico del desarrollo económico en el medio rural, manteniendo sistemas más ligados a los recursos locales y como instrumento para la pervivencia del máximo número de personas en la agricultura familiar. Además, este sector se encuentra ligado a la conservación de la cultura alimentaria autóctona aportando un valor añadido a los productos agroalimentarios, lo que hace necesario su regulación en la Comunitat Valenciana.

Para trabajar en esta línea de venta de proximidad de los productos agroalimentarios a los consumidores/as finales, se requiere una regulación por la Administración para determinar de forma clara y detallada las condiciones higiénicas que deben cumplir la producción primaria para acogerse a esta modalidad de venta directa o en canales cortos de comercialización.

Este decreto responde a esta demanda, y complementa el marco normativo vigente en materia de higiene de la producción primaria y sus productos transformados, considerando como actividad agraria la venta directa de la producción propia de los agricultores/as, ya sea en su explotación, en mercados locales o en canales cortos de comercialización. No obstante es conveniente para favorecer sobre todo a las zonas despobladas del interior que su ámbito de comercialización sea el ámbito geográfico de la Comunitat Valenciana.

Desde el punto de vista de los consumidores/as, estos están cada vez más interesados/as en conocer el origen, los sistemas de producción y la sostenibilidad de los alimentos, lo que puede favorecer el consumo de los productos de temporada del ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

La finalidad primordial de este decreto es garantizar la seguridad alimentaria de los productos agrarios y sus transformados que se venden directamente a los consumidores/as o en canales cortos de comercialización.

Con la venta de proximidad se pretende:

Reducir el proceso de traslado, intermediación y venta de los productos agroalimentarios y disminuir el coste derivado de este, en beneficio de la producción y el consumo.

Favorecer el aumento del valor añadido de los productos agrarios y la diversificación de las fuentes de ingresos de las personas que los produzcan, para permitir un incremento de su renta y favorecer la viabilidad de sus explotaciones.

Contribuir a la consolidación del turismo rural y la restauración relacionados con la venta de proximidad de los productos agrarios de la Comunitat Valenciana.

Por otra parte, existe una creciente demanda de la sociedad de una mayor transparencia en las relaciones entre productores/as y consumidores/as que busca que los productos sean locales y obtenidos a partir de unas prácticas respetuosas con el medio ambiente.

La obligación de regular la venta directa está recogida en la normativa comunitaria. Así, los reglamentos (CE) número 852/2004 y (CE) número 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, excluyen de su ámbito de aplicación al suministro directo por los productores/as de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor/a final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento al consumidor/a final. Al ser una parte del territorio de la Unión Europea donde no se aplica la legislación comunitaria los Estados miembros deben regular, según el derecho nacional, este tipo de actividades garantizando que se alcancen los objetivos en seguridad alimentaria. De este modo, esta exclusión no implica que no tengan que ser respetados los principios básicos de la seguridad alimentaria y de la protección a la persona consumidora definidos en el Reglamento (CE) número 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, sino que estos quedan bajo el ámbito regulador de las autoridades nacionales.

La normativa comunitaria establece que los requisitos relativos al análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) deben ser lo suficientemente flexibles como para poder aplicarse en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas, ofreciendo la posibilidad de conceder excepciones o adaptaciones de determinados requisitos establecidos en los anexos de los reglamentos comunitarios de higiene o bien excluir algunas actividades del ámbito de aplicación de dichos reglamentos. Asimismo, esta flexibilidad también es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de la producción de alimentos y en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos.

Este decreto regula la actividad de los pequeños elaboradores/as agroalimentarios/as que realizan la venta de sus productos directamente al consumidor/a final o por medio de canales cortos de comercialización, y al mismo tiempo, incluye medidas de flexibilidad en la aplicación del Reglamento (CE) número 852/2004, en línea con las recomendaciones comunitarias para este tipo de establecimientos.

Debido a las características especiales de esta actividad, que con frecuencia se lleva a cabo en domicilios particulares o en la propia explotación, es conveniente que antes del inicio de la misma, se lleven a cabo las comprobaciones necesarias para autorizar la actividad y de este modo garantizar que la producción de alimentos se lleva a cabo en condiciones adecuadas.

Por otra parte el hecho de que para el funcionamiento de estos establecimientos sea preceptivo la aplicación de determinadas guías, donde se establecen entre otras las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones y equipos necesarios para poder realizar la actividad, refuerza la necesidad de comprobar con carácter previo al funcionamiento el cumplimiento de estos requisitos.

Por otro lado, el Reglamento (CE) número 853/2004 no se aplica al suministro por parte de los cazadores/as de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre directamente suministradas al consumidor/a final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor/a final. Por ello procede que los estados miembros tengan la responsabilidad de adoptar medidas nacionales para reducir el riesgo que llegue al consumidor/a final carne de jabalí con triquinias. El Real decreto 640/2006, establece que la autoridad competente podrá autorizar el suministro directo por parte de los cazadores/as de pequeñas cantidades de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor/a final, estableciendo para ello los requisitos sanitarios necesarios. En el caso de especies sensibles a triquina, se someterán a un análisis de detección de triquina conforme a lo establecido en la normativa vigente.

Las comunidades autónomas, en el ámbito de sus competencias, son las que establecen las condiciones en las que se debe realizar este tipo de suministro, en caso de autorizarlo.

El Reglamento (UE) número 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne, define los procedimientos de la toma de muestras y los métodos de análisis de referencia para la realización de estos controles. Dicho reglamento deroga expresamente el Reglamento (CE) número 2075/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne, que regulaba la materia hasta la fecha, e indica que las referencias al anterior reglamento se entenderán hechas al presente reglamento y en él ya no se contempla el método triquinoscópico como método de referencia, al no ofrecer suficientes garantías de diagnóstico, si bien las piezas de caza mayor abatidas con destino al autoconsumo no entran en su ámbito de aplicación. Por ello que, en fecha 25 de noviembre de 2015, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de su Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, y en espera de modificar el Real decreto 640/2006, de 26 de mayo, actualizó la nota aprobada en la Comisión Institucional de 26 de noviembre de 2014, en el sentido de no considerar el método triquinoscópico como un método válido para el análisis de triquina en España, tras haberse detectado un caso de *Trichinella pseudospiralis* especie no encapsulada y, por tanto, no detectable por dicho método.

En consecuencia, se hace necesario proceder a determinar los requisitos para descartar la presencia de triquinas en piezas de caza mayor abatidas por los propios cazadores/as que suministran directamente pequeñas cantidades de caza silvestre al consumidor/a final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor/a final.

Ciertos aspectos, circunscritos exclusivamente a las competencias en materia de higiene de la producción primaria, fueron regulados mediante la Orden 16/2015, de 27 de mayo, de la Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se regulan las condiciones de higiene de la producción primaria de los productos agrarios para la venta directa al consumidor/a y venta en circuitos cortos de comercialización. Con el presente decreto se pretende recoger y ampliar el alcance de la citada orden elevando la categoría normativa a decreto y regulando lo relativo a los productos transformados de los productores/as primarios ligados a explotaciones agrarias y otros productos primarios como la caza o la recolección de alimentos silvestres.

La competencia en virtud de la cual se dicta la presente norma está determinada por el ejercicio de la atribución que el artículo 49.3.1.ª del Estatut d'Autonomia, aprobado por la Ley orgánica 1/2006, de 10 de abril, de Reforma del Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, realiza a la Generalitat en materia de seguridad agroalimentaria, sin perjuicio de la competencia exclusiva que el Estado tiene para la fijación de las bases y la coordinación general de la sanidad, en virtud del artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española.

Por todo ello, de conformidad con lo establecido en el artículo 28.c de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, de la Generalitat, del Consell, a propuesta conjunta de las titulares de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, teniendo en cuenta los informes preceptivos y la realización del preceptivo trámite de audiencia, conforme el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana y previa deliberación del Consell, en la reunión del 15 de diciembre de 2017,

DECRETO

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

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

Artículo 2. Definiciones.

1. A efectos de este decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en los reglamentos comunitarios y normativa nacional sobre legislación alimentaria y específicamente las contenidas en los siguientes reglamentos:

a) Reglamento (CE) número 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

b) Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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

d) Reglamento (UE) número 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (CE) número 1924/2006 y (CE) número 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la

Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) número 608/2004, de la Comisión.

e) Reglamento de ejecución (UE) número 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

2. Asimismo se entenderá por:

a) Productores/as primarios/as: los productores/as agrarios/as, sean personas físicas o jurídicas, inscritos en el Registro General de la Producción Agrícola, en adelante REGEPA, o en el Registro de Explotaciones Ganaderas, en adelante REGA, de la Comunitat Valenciana, cazadores/as y recolectores/as de productos silvestres, que producen alimentos no transformados obtenidos en la Comunitat Valenciana.

b) Productos primarios: los definidos en el artículo 2, apartado b, del Reglamento comunitario 852/2004.

c) Producción primaria: la que se refiere en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento(CE) número 178/2002.

d) Pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as: Personas físicas o jurídicas sean o no productores/as primarios/as, inscritas en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana que transformen, elaboren o envasen cantidades limitadas de productos alimenticios, ya sea en su propia explotación, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores y que suministren sus productos directamente al consumidor/a final o en canales cortos de comercialización.

e) Cantidades limitadas: aquellas cantidades máximas de producto transformado que podrán elaborar y comercializar los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios anualmente y que se determinarán en las guías que se desarrollen al amparo de este decreto.

f) Venta de proximidad: la venta directa del productor/a primario/a y pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as al consumidor/a final o la venta en canales cortos de comercialización.

g) Venta directa: la realizada directamente por el productor/a primario/a y por los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as al consumidor/a final sin intermediarios/as en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

h) Canales cortos de comercialización: venta por el productor/a primario/a y por los pequeños elaboradores/as agroalimentarios/as a establecimientos de venta al por menor, incluidos los establecimientos de restauración colectiva, que suministran o sirven productos alimenticios directamente al consumidor/a final en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

i) Veterinario/a autorizado/a: persona licenciada o graduada en veterinaria que reúna los requisitos reglamentariamente se establezcan para el ejercicio de la profesión de conformidad con la normativa vigente y que esté inscrita en el registro de veterinarios autorizados para la inspección de carne de caza del Consell Valencià del Col·legis Veterinaris.

j) Obrador compartido: local compartido por pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as donde se realizan distintas actividades de manipulación y transformación de los productos agroalimentarios.

k) Pequeñas cantidades: son las reflejadas en los anexos I y II

l) Alimento local: productos primarios de la Comunitat Valenciana y sus transformados que estén destinados a la venta en la Comunitat Valenciana.

Artículo 3. *Ámbito de aplicación.*

1. Lo dispuesto en este decreto será de aplicación a:

a) Productores/as primarios/as que suministran pequeñas cantidades de sus productos primarios, directamente al consumidor final, o en canales cortos de comercialización.

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

2. Este decreto no afecta en su ámbito de aplicación a la producción propia para autoconsumo.

3. Los productores/as primarios no podrán suministrar y comercializar en el marco regulado en este decreto, los siguientes productos:



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

4. Los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios solo podrán transformar, elaborar, envasar y suministrar en cantidades limitadas, los siguientes productos:

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

5. Los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as solo podrán transformar, elaborar o envasar sus productos en las cantidades limitadas que se especificarán en las Guías que hayan sido elaboradas específicamente para cada producto o grupo de productos.

Artículo 4. *Información alimentaria facilitada al consumidor/a.*

Los productos objeto de la venta del ámbito de este decreto se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa vigente de información alimentaria al consumidor/a. Adicionalmente se incorporará con carácter obligatorio la leyenda «Venta de Proximidad de Alimentos locales», de forma que sea fácilmente visible para el consumidor/a.

CAPÍTULO II

Disposiciones en relación con el suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios

Artículo 5. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades generales de higiene para el suministro de pequeñas cantidades de productos primarios.*

Para la venta directa al consumidor/a final, o a través de canales cortos de comercialización que suministren directamente al consumidor/a final, los productores/as primarios/as deberán:

- a) Estar inscritos conforme a la normativa vigente en aquellos registros obligatorios de la conselleria competente en materia de agricultura y medio ambiente, necesarios para mantener los principios de trazabilidad y responsabilidad en la seguridad alimentaria.
- b) Declarar la actividad de venta directa o en canales cortos a la conselleria competente en agricultura y medio ambiente en los registros correspondientes a su actividad.
- c) No estar sujetos por la autoridad competente a medidas cautelares o de intervención por motivos de seguridad alimentaria o sanidad animal.
- d) Los productores/as serán responsables de la seguridad de los productos que producen y deben garantizar su inocuidad, según lo establecido en el artículo 17 del Reglamento 178/2002 y en el artículo 1.a del Reglamento 852/2004/CE.
- e) Los productores/as llevarán un sistema de registro básico constituido por apuntes, que constará al menos con la siguiente información: producto y cantidad vendida, fecha y lugar de la venta, detallando en el caso de venta a establecimientos de comercio al por menor, constancia de la identificación del establecimiento mediante el nombre de la persona titular, datos identificativos (NIF) y dirección completa del establecimiento. Estos datos estarán a disposición de la autoridad competente y se conservaran durante dos años como mínimo.



f) Los movimientos recogidos en el sistema de registro básico se encontrarán actualizados con carácter mensual, siempre que los apuntes pendientes pudieran justificarse mediante el documento acreditativo establecido en el apartado anterior.

g) A los efectos de este decreto, los productores/as primarios/as que realicen la actividad de venta en canales cortos de comercialización, junto con el producto adjuntarán un documento acreditativo de la venta, cuya copia servirá como justificación de la transacción comercial (recibo de venta o tiques).

h) Deberán aplicar guías de buenas prácticas de higiene.

i) Estará a disposición del consumidor/a la información necesaria para la identificación del productor/a y del producto que comercialicen.

j) Las personas productoras y recolectoras se identificarán en los productos envasados y documentación de acompañamiento. La identificación se realizará mediante el código que se asignará a las personas que comuniquen su intención de comercializar de acuerdo con las normas del presente decreto. El código consistirá en las siglas VPCV, seguido de un guión y los ocho dígitos y letra correspondiente al NIF/NIE de la persona productora. En caso de persona jurídica, el código consistirá en las siglas «VPCV», seguido de un guión, la letra correspondiente al NIF del productor y los 8 dígitos de ese NIF.

Artículo 6. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicos que han de cumplir los productores/as primarios/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de vegetales de cultivo.*

1. Los productores/as primarios/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de vegetales de cultivo deberán cumplirse las siguientes condiciones:

a) Los productos agrícolas deberán haber sido manipulados en condiciones higiénicas, evitando su contaminación y deterioro y empleando, cuando sea necesario, agua limpia para ello.

b) Los productos agrícolas deberán estar en buenas condiciones y haber sido recolectados después de respetar los plazos de seguridad que les sean aplicables por los tratamientos fitosanitarios que hayan podido recibir.

c) Los productores/as deberán mantener actualizados los registros o cuadernos de explotación que les sean aplicables.

d) La venta se podrá realizar de forma directa al consumidor/a final en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anejas, venta en mercados o en canales cortos de comercialización, en este caso, el productor/a deberá expedir documentación acreditativa de la trazabilidad del producto al intermediario.

e) Cuando la venta se realice en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anejas, los locales donde se realice que dispondrán de condiciones higiénicas adecuadas y que estarán alejados de posibles focos de contaminación.

2. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.4 del Reglamento de ejecución de la Comisión de la UE número 543/2011, de 7 de junio de 2011, se exime del cumplimiento de las normas de comercialización a las frutas y hortalizas frescas vendidas en las condiciones de venta directa.

Artículo 7. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicos que han de cumplir los productores/as primarios/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de huevos, miel, propóleo, jalea real y moluscos gasterópodos terrestres de cría en cautividad.*

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

a) Cumplir con los programas de control oficial de sanidad animal, el Plan Anual Zoonosológico, y el programa sanitario de la explotación.

b) Tomar medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los animales.

c) Disponer de la calificación sanitaria en vigor que le corresponda en función de la especie ganadera.

d) Almacenar y manipular correctamente los residuos, estiércoles, yacijas, cadáveres, las sustancias peligrosas, medicamentos veterinarios y aditivos para piensos por separado y de forma segura a fin de evitar cualquier contaminación.

e) Mantener los libros y registros obligatorios actualizados e identificar correctamente los animales o los lotes a que pertenecen, según la especie correspondiente.



- f) Serán los responsables de la seguridad alimentaria de sus productos.
- g) Dispondrán de formación apropiada en materia de higiene alimentaria.
- h) En el caso de venta de huevos y moluscos gasterópodos terrestres criados en cautividad solo podrán suministrar estos productos en las cantidades máximas reflejadas en el anexo I.
- i) La venta se podrá realizar de forma directa al consumidor/a final en la propia explotación, incluidas sus instalaciones anejas, venta en mercados o en canales cortos de comercialización, en este caso, el productor/a deberá expedir documentación acreditativa de la trazabilidad del producto al intermediario.

Artículo 8. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicos que han de cumplir los productores/as primarios/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de productos de vegetales silvestres y moluscos gasterópodos terrestres silvestres al consumidor/a final.*

1. En el caso concreto de las setas y otros hongos, el productor/a-recolector/a deberá cumplir con las obligaciones el Real decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario y la Orden de 16 de septiembre de 1996, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se regula la recolección de setas y otros hongos en el territorio de la Comunidad Valenciana o la normativa que resulte aplicable en cada momento.

2. Para el suministro de caracoles silvestres se atenderá al Decreto 21/2012, de 27 de enero, del Consell, por el que se regula el procedimiento de elaboración y aprobación de los planes de recuperación y conservación de especies catalogadas de fauna y flora silvestre, y del procedimiento de emisión de autorizaciones de afectación a especies silvestre, sin perjuicio de la normativa que resulte aplicable en cada momento.

3. Los caracoles solo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sanos.

CAPÍTULO III

Disposiciones en relación con el suministro de productos primarios transformados por pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as, elaborados en la explotación de producción, en locales utilizados principalmente como vivienda o en obradores

Artículo 9. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades generales que han de cumplir los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as que quieran transformar, elaborar o envasar cantidades limitadas de productos alimenticios y comercializarlos.*

1. Los pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios/as que quieran transformar, elaborar o envasar cantidades limitadas de productos alimenticios y comercializarlos, deberán solicitar su inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana y la autorización previa administrativa del establecimiento.

2. Aplicarán los requisitos higiénicos sanitarios y los sistemas basados en análisis de peligros y puntos de control crítico, siguiendo los criterios de flexibilización que resulten de aplicación a este tipo de producciones y que se especificarán en las guías que se elaboren para cada producto o grupo de productos, junto con las cantidades limitadas de producción y comercialización anual.

3. En el caso de elaboración en obrador, este podrá ser propio o compartido.

4. Las materias primas utilizadas para la elaboración de los distintos productos alimenticios deberán ser siempre alimentos locales, salvo en aquellos casos en que siendo un ingrediente necesario para la elaboración del producto este no se produzca en la Comunitat Valenciana.

Artículo 10. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicos que han de cumplir los productores/as primarios/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de carne de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación al consumidor final.*



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

a) Cumplir con los programas de control oficial de sanidad animal, el Plan Anual Zoosanitario, y el programa sanitario de la explotación.

b) Tomar medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los animales.

c) Disponer de la calificación sanitaria en vigor que le corresponda en función de la especie ganadera.

d) Almacenar y manipular correctamente los residuos, estiércoles, yacijas, cadáveres, las sustancias peligrosas, medicamentos veterinarios y aditivos para piensos por separado y de forma segura a fin de evitar cualquier contaminación.

e) Mantener los libros y registros obligatorios actualizados e identificar correctamente los animales o los lotes a que pertenecen, según la especie correspondiente.

2. Los animales sacrificados solo podrán provenir de su explotación.

3. Serán los responsables de la seguridad alimentaria de sus productos.

4. Dispondrán de formación apropiada en materia de higiene alimentaria.

5. Sólo podrán suministrar estos productos en las condiciones de comercialización reflejadas en el punto 13 y en las cantidades máximas anuales reflejadas en el anexo I del presente decreto.

6. Llevarán un registro de trazabilidad con los siguientes contenidos: especies vendidas, cantidad, fecha de sacrificio y fecha de venta. Estos datos estarán a disposición de la autoridad competente y se conservarán durante dos años como mínimo.

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

a) El diseño y tamaño del local deberá permitir unas prácticas correctas de higiene, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones.

b) Las superficies de los locales deberán mantenerse en buen estado, ser impermeables y de fácil limpieza y desinfección. En caso necesario las superficies serán lisas para facilitar su limpieza.

c) Las superficies (incluidas las del equipo) que estén en contacto con los productos alimenticios deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

d) Dispondrá de iluminación y ventilación adecuada.

e) Los huecos al exterior deberán estar protegidos de manera que impida el acceso de insectos, roedores y otras plagas.

f) Contará con el equipo necesario para evitar que las canales entren en contacto con el suelo y las paredes.

g) Dispondrá de un lavamanos de accionamiento no manual dotado de agua fría y caliente y material de limpieza y secado higiénico de manos.

h) Dispondrá de agua de consumo humano.

i) Dispondrá de medios para desinfectar los utensilios de trabajo con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82°C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.

j) Contará con equipos de refrigeración con capacidad suficiente para almacenar las aves de corral o lagomorfos sacrificados.

k) Dispondrá de contenedores en número suficiente, cerrados y estancos, aislados destinados a la recogida de subproductos no destinados a consumo humano. Los subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano serán gestionados conforme al Reglamento (CE) número 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) número 1774/2002.



8. Cumplirán las condiciones exigidas en el Reglamento (CE) número 1099/2009, del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

9. Desangrarán, desplumarán o desollarán y eviscerarán a los animales sin demora para evitar cualquier contaminación.

10. Tomarán medidas para prevenir cualquier derrame de los contenidos del estómago y los intestinos en la evisceración.

11. Refrigerarán las canales sin dilación hasta su venta a una temperatura no superior a 4 °C inmediatamente después de la evisceración. No obstante, si la entrega es inmediata tras el sacrificio no será necesaria su refrigeración.

12. Queda prohibida la congelación de las canales.

13. Las canales de aves de corral y lagomorfos solo podrán ser comercializadas mediante venta directa al consumidor final en la propia explotación.

Artículo 11. *Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicos que han de cumplir los cazadores que quieran suministrar pequeñas cantidades de caza silvestre.*

1. Los cazadores/as que suministren piezas de caza deberán estar en posesión de la licencia de caza expedida por la conselleria competente para ordenar la actividad cinegética de la Comunitat Valenciana y dispondrán de la formación conforme a lo establecido en el punto 4, del capítulo I, sección IV del anexo III del Reglamento (CE) número 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

2. Los animales procederán exclusivamente de cotos de caza autorizados de la Comunitat Valenciana. Sólo se podrán suministrar las cantidades máximas reflejadas en el anexo II.

3. Los cazadores/as procederán a la extracción del estómago e intestinos de la pieza abatida en el lugar de la cacería. El resto de las vísceras deberán acompañar a la pieza, pudiendo ir unidas anatómicamente a la misma o ser transportadas dentro de un recipiente con suficiente resistencia para evitar fugas de líquidos al exterior y que permita identificarlos de forma inequívoca con el animal que corresponde.

4. Transportarán las piezas de caza silvestre tras someterlas a un primer examen con el documento de acompañamiento que figura en el Anexo III. Este primer examen podrá ser realizado por un cazador/a formado, conforme al punto 1 que ha abatido la pieza o un veterinario/a autorizado/a. Las piezas de caza mayor irán identificadas individualmente.

5. Aplicarán durante el transporte, almacenamiento y manipulación de la caza los requisitos de higiene a los que se refiere el anexo I del Reglamento (CE) número 852/2004.

6. Transportarán las piezas de caza a un local de inspección, como máximo dentro las ocho horas siguientes a la muerte de los animales, en un vehículo en adecuado estado de limpieza y mantenimiento. El establecimiento de inspección debe ser el más próximo al lugar de la zona de caza. Estará prohibido el apilado de los animales.

7. Las canales de caza mayor que sean comercializadas por venta directa al consumidor/a final o en canales cortos de comercialización deberán ser inspeccionadas por veterinarios autorizados en salas de inspección de caza autorizadas y registradas para este fin.

8. Las canales de caza menor que sean comercializadas por venta directa al consumidor/a final o en canales cortos de comercialización deberán ser inspeccionadas por veterinarios/as autorizados/as en salas de inspección de caza autorizadas y registradas para este fin.



9. Los locales destinados a la inspección de las piezas de caza cumplirán al menos con los siguientes requisitos mínimos:

- a) El diseño y tamaño del local deberá permitir unas prácticas correctas de higiene, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones.
- b) Las superficies de los locales deberán mantenerse en buen estado, ser impermeables y de fácil limpieza y desinfección. En caso necesario las superficies serán lisas para facilitar su limpieza.
- c) Las superficies (incluidas las del equipo) que estén en contacto con los productos alimenticios deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- d) Dispondrán de iluminación y ventilación adecuada.
- e) Los huecos al exterior deberán estar protegidos de manera que impidan el acceso de insectos, roedores y otras plagas.
- f) Contarán con el equipo necesario para evitar que las canales entren en contacto con el suelo y las paredes.
- g) Dispondrán de un lavamanos de accionamiento no manual dotado de agua fría y caliente y material de limpieza y secado higiénico de manos.
- h) Dispondrán de agua de consumo humano.
- i) Dispondrán de medios adecuados para desinfectar los utensilios de trabajo con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82°C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.
- j) Contarán con equipos de refrigeración con capacidad suficiente para almacenar las piezas de caza y canales, si fuera necesario.
- k) Dispondrán de contenedores en número suficiente, cerrados y estancos, aislados destinados a la recogida de subproductos no destinados a consumo humano. Los subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano serán gestionados conforme al Reglamento (CE) número 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
- l) Contarán con medios técnicos y mobiliario necesario para que el veterinario autorizado pueda realizar su función.

10. El suministro de las canales por parte del cazador/a deberá hacerse dentro de los tres días siguientes de la declaración de aptitud por parte del veterinario/a autorizado/a.

11. Las canales deberán refrigerarse lo más rápido posible y alcanzar en toda la carne una temperatura no superior a 4 °C para la caza menor y 7 °C para la caza mayor.

12. Queda prohibida la congelación de las canales.

13. Las canales de caza inspeccionadas deberán de estar precintadas y se trasladarán con el documento de acompañamiento indicado en el anexo IV. Mantendrán los precintos toda su vida comercial.

14. Los cazadores/as serán los responsables de la seguridad alimentaria de sus productos y se asegurarán de que no se consuma la carne de estos animales hasta que no se conozcan los resultados de los análisis efectuados.

15. Los cazadores/as llevarán un registro de trazabilidad, con al menos, con los siguientes contenidos: número de piezas abatidas por especie, coto de procedencia, municipio, fecha de abatimiento, local donde se ha realizado la inspección, identificación del veterinario/a autorizado/a, del consumidor/a final y del establecimientos de venta al por menor. Este registro podrá ser sustituido por el archivo de los documentos de acompañamiento reflejados en los puntos 4 y 12 y estará a disposición de la autoridad competente. Se conservará durante dos años como mínimo.

16. Los veterinarios/as autorizados/as tendrán asignadas las siguientes funciones:

- a) Dictaminarán sobre la aptitud para el consumo humano de las canales y sus vísceras.

b) Garantizarán que las canales de los jabalís serán sometidas a muestreos sistemáticos según dispone el Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne. Comprobando la trazabilidad de las canales con los muestreos.

c) Comprobarán que las piezas presentadas en los locales de inspección vienen acompañadas de la identificación y documentación necesaria.

d) Comprobarán que las canales declaradas aptas para consumo humano, para su suministro, van precintadas y acompañadas de documentación que asegure su aptitud y la trazabilidad.

e) Comunicarán cualquier resultado positivo de los análisis realizados o del diagnóstico de cualquier zoonosis, así como cualquier otra incidencia o incumplimiento al Centro de Salud Pública correspondiente. La comunicación de los resultados se realizará de manera inmediata tras realizar la inspección.

Artículo 12. *Guías de prácticas correctas de higiene.*

1. Los distintos sectores implicados elaborarán las Guías de Prácticas Correctas de Higiene que serán aprobadas por las Consellerias que tengan competencia en materia de seguridad alimentaria, agricultura y medio ambiente, de conformidad con el artículo 8, apartado 3 del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

2. Las Consellerias fomentarán la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC de conformidad con el artículo 7 del Reglamento 852/2004.

3. Las guías serán estudiadas por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento (CE) 852/2004 y serán aprobadas mediante resolución de la conselleria competente.

4. En la elaboración de las guías, se incluirán las cantidades limitadas anuales que se podrán elaborar y comercializar para cada tipo de producto, así como los requisitos higiénicos generales aplicables a los locales, instalaciones y equipos dedicados a la elaboración de alimentos.

CAPÍTULO IV

Fomento de la venta de proximidad

Artículo 13. *Fomento de la venta directa y los canales cortos de comercialización.*

La administración autonómica de la Generalitat, en el marco de sus programas de ayuda, fomentará el soporte y la promoción de iniciativas de la venta directa y en canales cortos de comercialización, incluyendo acciones destinadas a favorecer el consumo de este tipo de productos en comedores colectivos de titularidad pública.

CAPÍTULO V

Control y régimen sancionador

Artículo 14. *Autoridades competentes para el control.*

Las autoridades competentes en materias de Sanidad Animal y Vegetal, Calidad y Seguridad Alimentaria, Consumo y Medio Ambiente realizarán, a través de las unidades administrativas correspondientes, las inspecciones pertinentes en el marco de sus respectivas competencias.

Artículo 15. *Inspección y programas de control oficial.*

Las autoridades competentes desarrollarán la actividad inspectora necesaria para asegurar el cumplimiento de lo dispuesto en este decreto y para exigir las responsabilidades derivadas de su infracción.

La actividad inspectora a que se refiere el párrafo anterior se desarrollará de acuerdo con la programación en materia de higiene la producción primaria y productos transformados, y preverá incluir inspecciones sistemáticas



o ad hoc a realizar en las explotaciones agrícolas y ganaderas que realicen venta directa y en canales cortos de comercialización, así como en las pequeñas empresas agroalimentarias donde se transformen y comercialicen productos. Los programas de inspección se dirigirán a asegurar la trazabilidad de los productos, el ejercicio de la responsabilidad de los productores/as en el cumplimiento de las medidas de este decreto, las condiciones higiénicas de los productos y los requisitos exigidos en la normativa.

Artículo 16. Régimen sancionador.

Las infracciones en materia de producción y comercialización de los productos regulados en este decreto se sancionarán de acuerdo con los regímenes de infracciones y sanciones que resulte de la aplicación de la normativa sancionadora en materia de salud pública, de protección de los consumidores y usuarios, de seguridad e higiene alimentaria, de sanidad animal y vegetal, y en general, la que resulte de la aplicación, atendida a la naturaleza de la infracción cometida.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Registro de explotaciones de venta de proximidad.

La comunicación de los productores/as primarios/as a sus respectivos registros sectoriales la actividad de venta de proximidad, alimentará la base de datos de venta de proximidad de productos primarios de la Comunitat Valenciana que se creará mediante desarrollo normativo de este decreto.

Segunda. Incidencia presupuestaria.

La implementación y desarrollo de este decreto no podrá tener incidencia alguna en la dotación de cada uno de los capítulos de gasto asignados a las respectivas Consellerías. Su aplicación será atendida con los medios personales y materiales de las respectivas consellerías, en atención a sus competencias.

Tercera. Autorización de veterinarios/as.

La consellería con competencias en salud pública podrá autorizar a veterinarios/as, en el ejercicio libre de su profesión, para el cumplimiento de las funciones relativas a la inspección sanitaria de las piezas de caza en las salas de inspección o establecimientos de manipulación de caza autorizados y la expedición de los certificados de acompañamiento de los animales y las canales exigidos en los anexos III y IV de este decreto. La autorización será para funciones concretas y salas de inspección reguladas en este decreto. La consellería podrá determinar la incompatibilidad de dichas autorizaciones en aquellos supuestos que puedan afectar a la salud pública. Mediante orden se establecerán los requisitos y el procedimiento de habilitación y el régimen de actuación de los veterinarios/as habilitados/as.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Normas que se derogan.

Se deroga la Orden 16/2015, de 27 de mayo, de la Consellería de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se regulan las condiciones de higiene de la producción primaria de los productos agrarios para la venta directa al consumidor/a y venta en circuitos cortos de comercialización. Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Facultad de desarrollo.

Se faculta a la consellería competente en materia de Salud Pública, a partir de las propuesta conjuntas de las consellerías con competencias en materia de Agricultura y Ganadería, Salud Pública y Medio Ambiente, a dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo normativo y la modificación de los anexos del presente decreto.



Segunda. *Emisión de documentos.*

La conselleria con competencias en medio ambiente será la responsable de la emisión y distribución de la declaración numerada establecida en el anexo III.

Tercera. *Entrada en vigor.*

Este decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 15 de diciembre de 2017

El President de la Generalitat,
XIMO PUIG I FERRER

La consellera de Agricultura, Medio Ambiente,
Cambio Climático y Desarrollo Rural,
ELENA CEBRIÁN CALVO

La consellera de Sanidad
Universal y Salud Pública,
CARMEN MONTÓN GIMÉNEZ

ANEXO I

Cantidades máximas autorizadas para la venta de huevos, moluscos gasterópodos terrestres de cría en cautividad y canales de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación

<i>Producto</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Periodo</i>
Huevos	350 unidades	Semanal
Moluscos gasterópodos terrestres de cría en cautividad	100 kg	Semanal
Aves de corral	7000 canales	Anual
Lagomorfos	7000 canales	Anual

ANEXO II

Cantidades máximas autorizadas para el suministro por parte del cazador/a de canales de caza silvestre

Las especies de caza silvestre susceptibles de aprovechamiento serán las establecidas cada año en la orden de la conselleria competente en Medio Ambiente, por la que se fijan los períodos hábiles y normas de caza en las zonas comunes y se establecen otras regulaciones en los cotos de caza y zonas de caza controlada en la Comunitat Valenciana.

Cantidades máximas autorizadas en venta directa por cazador/a:

<i>Producto</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Periodo</i>
Caza Menor*	10 canales	Semana
Caza Mayor**	2 canales	Semana

* Un máximo de 100 canales de caza menor por cazador/a y año.

** Un máximo de 20 canales de caza mayor por cazador/a y año.

ANEXO III

*Datos que deberá recoger la declaración numerada para traslado
de piezas de caza silvestre destinadas a local de inspección*

Procedencia de las piezas		Núm. documento	
Nombre y apellidos del cazador/a			
Núm. coto		DNI/CIF	
Municipio		Provincia	
Local de inspección de destino:			
Nombre			
Dirección			
Localidad			
Identificación de las piezas			

<i>Especie</i>	<i>Núm. piezas</i>	<i>Identificación de las piezas (caza mayor)</i>	<i>Hora aproximada de la muerte</i>

(Nombre y apellidos) ..., veterinario/a autorizado/a colegiado/a número ..., actuante en el examen de piezas de caza abatidas en la actividad cinegética arriba mencionada:

(Nombre y apellidos) ..., persona con formación, actuante en el examen de piezas de caza abatidas en la actividad cinegética arriba mencionada

DECLARAN:

1. Se ha llevado a cabo un examen del cuerpo y vísceras extraídas, en su caso, para observar posibles características que indiquen que la carne presenta un riesgo sanitario y que este examen se ha efectuado lo antes posible después de cobrada la pieza.
2. No se han detectado en los animales arriba reseñados características anómalas en el examen mencionado, ni se ha declarado un comportamiento anómalo antes de cobrada la pieza, ni hay sospechas de contaminación ambiental.
3. En las siguientes piezas se han observado anomalías o se han declarado comportamientos anómalos:

<i>Identificación</i>	<i>Parte afectada</i>	<i>Posible causa</i>

Observaciones:

Las cabezas de trofeo de jabalí con la siguiente identificación no acompañan a las piezas por ser destinadas a su naturalización

<i>Identificación</i>	<i>Planta técnica de destino para su naturalización</i>

(Lugar y fecha)

Firma y DNI del veterinario/a autorizado/a.

Firma y DNI de la persona con formación

ANEXO IV

Datos que deberá recoger el certificado de Inspección Sanitaria de Piezas de Caza Silvestre

Número de certificado: ...

Número de registro del local de inspección: ...

I. Procedencia del producto

Núm. de coto: ..., municipio ...

II. Datos del cazador/a

Nombre o razón social:
NIF/CIF:
Domicilio:

III. Identificación de las piezas de caza

<i>Especie</i>	<i>Núm. canales (en letras)</i>	<i>Núm. de precinto</i>

IV. Destino de las canales de caza

Nombre o razón social:	
NIF/CIF:	
Domicilio	
Medio de transporte:	Matrícula:

V. Certificación sanitaria de las canales de caza

(Nombre y apellidos) ..., con número de colegiado ..., veterinario/a autorizado/a, certifico que he procedido a la inspección de las piezas de caza señaladas en el apartado II y las declaro aptas para el consumo humano, de acuerdo con lo previsto en la legislación vigente.

Observaciones:

...

El método utilizado para el examen de triquina ha sido realizado según dispone el Reglamento (UE) número 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquina en la carne.

VI. Las piezas identificadas en el punto III se destinarán exclusivamente al suministro por parte del cazador/a de pequeñas cantidades de piezas de caza abatidas en cotos de la Comunitat Valenciana, con destino al consumidor/a final, o a establecimientos de venta al por menor en línea con lo establecido en el apartado e del punto 3 del artículo 1 del Reglamento (CE) 854/2004.

(Lugar y fecha)

Firma, DNI y número de colegiado/a: ...