


# **LA VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS PRIMARIOS**

## **Implicaciones Legales y Sanitarias**

**Raúl González**  
**Sección de Seguridad Alimentaria**  
**Instituto de Salud Pública de Navarra**

# RESUMEN

- PRODUCCIÓN PRIMARIA – SEGURIDAD ALIMENTARIA
- MARCO LEGAL  CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS
  - ÁMBITO DE APLICACIÓN
  - REQUISITOS GENERALES SANITARIOS
  - ESTABLECIMIENTO
  - MANIPULACIÓN
- LEY FORAL 8/2010 Y DECRETO FORAL 107/2014
- REGISTROS SANITARIOS

# PRODUCCIÓN PRIMARIA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- DEFINICIONES:

- **PRODUCCIÓN PRIMARIA:** la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.
- **VENTA DIRECTA:** actividad comercial en la que no existan intermediarios entre el productor-transformador y la persona consumidora.
- **EMPRESA ALIMENTARIA:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

# PRODUCCIÓN PRIMARIA

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **CONDICIONES SANITARIAS:**
  - Disponer de determinadas condiciones de equipamiento y funcionamiento según la Normativa europea vigente
  - Garantizar los principios generales de higiene
    - Identificación
    - Principio de seguridad
    - trazabilidad
  - Respeto de los criterios microbiológicos propios del producto
  - Poner en marcha un sistema de control de riesgos APPCC o GPCH
- **CONTROL SANITARIO:**
  - Verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria
  - Visitas de inspección y toma de muestras
  - Censo de actividades alimentarias

# MARCO LEGAL



## REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE:

REGLAMENTO 178/2002. PRINCIPIOS GENERALES

REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

REGLAMENTO 853/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

## NORMATIVA ESTATAL

RD 191/2011. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

RD 640/2006. CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES  
COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE

RD1169/2011. ETIQUETADO

## NORMATIVA FORAL

LEY FORAL 8/2010 POR LA QUE SE REGULA EN NAVARRA LA VENTA  
DIRECTA DE PRODUCTOS LIGADOS A LA EXPLOTACIÓN AGRARIA Y GANADERA

DECRETO FORAL 107/2014 QUE LA DESARROLLA

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 178/2002. PRINCIPIOS GENERALES

- Principio de cautela = Gestión del riesgo
- Responsabilidad de la empresa alimentaria de poner en el mercado **alimentos seguros** y cumplen los requisitos de la legislación alimentaria.
- Concepto de trazabilidad
- Obligación de las autoridades competentes en el control oficial
- Sistema de alerta rápida

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**Se aplicará a** todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos

### **NO se aplicará a:**

- a) la producción primaria para **uso doméstico privado**;
- b) a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para **consumo doméstico privado**;

c) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de **PRODUCTOS PRIMARIOS** al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.

Excepto: **leche cruda**

**moluscos bivalvos vivos**

Normas nacionales



RD 9/2015.- Producción primaria agrícola

RD 30/2009.- Recolección de Setas

RD 418/2015.- Productos de la pesca

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### OBLIGACIONES GENERALES

- Requisitos de higiene
- Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC)
- Registro y autorización



# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Los operadores de empresa alimentaria deberán **crear, aplicar y mantener** procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (**APPCC**)

### **PRINCIPIOS APPCC**

1. Detectar cualquier peligro
2. Detectar los puntos de control crítico (PCC) para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
3. Establecer límites críticos en los PCC
4. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC
5. Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado;
6. Establecer procedimientos para verificar la eficacia
7. Elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- Elaboradas y difundidas por la industria alimentaria
- Aprobadas por las autoridades competentes
- Uso con carácter voluntario
- Dependiendo de la actividad

AGUA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PLAGAS

FORMACIÓN

TEMPERATURAS

RESIDUOS

TRAZABILIDAD

MANTENIMIENTO

REGISTROS

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### REGISTRO Y AUTORIZACIÓN

Los operadores de empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente los establecimientos en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad competente, con el fin de proceder a su registro.

REGISTRO

AUTORIZACIÓN

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### REQUISITOS DE LOS LOCALES

- permitirán un mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados
- reducirán al mínimo la contaminación por el aire
- dispondrán de un espacio de trabajo suficiente
- evitarán el contacto con materiales tóxicos
- evitarán el acumulo de suciedad
- evitarán la condensación o formación de moho sobre las superficies
- control de plagas
- condiciones adecuadas de temperatura

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### REQUISITOS DE LOS LOCALES

- capacidad suficiente para mantener los productos a temperaturas adecuadas
- número suficiente de inodoros con conexión a una red de evacuación eficaz
- número suficiente de lavabos con agua fría y caliente
- medios adecuados de ventilación mecánica o natural
- suficiente luz natural o artificial
- redes adecuadas de evacuación de aguas residuales
- vestuarios
- los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse separados

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 852/2004. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- **Transporte**
- **Requisitos del equipo**
- **Desperdicios de productos alimenticios**
- **Suministro de agua**
- **Higiene del personal**
- **Disposiciones aplicables a los productos alimenticios**
- **Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios**
- **Tratamiento térmico**
- **Formación**

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 853/2004 . PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Necesitan autorización con carácter general (RGSEAA)
- NO se aplicará a la venta al por menor excepto si se suministra a otros establecimientos.



salvo suministro marginal, localizado y restringido a establecimientos de venta al por menor.

# REGLAMENTOS EUROPEOS DE HIGIENE



## REGLAMENTO 2074/2005. MEDIDAS DE APLICACIÓN

### **Excepciones del Rgto. 852/2004 sobre alimentos tradicionales**

**CUALES:**

- a) reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
- b) producidos de acuerdo con métodos de producción tradicionales, o bien
- c) protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

**PARA:**

- Locales: paredes, techos y suelos. Medidas de limpieza y desinfección
- Tipo de materiales de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos.

**COMO:** Debe concederse la autorización por la autoridad competente y comunicar a la Comisión

- a) facilitar una breve descripción de los requisitos que se hayan adaptado;
- b) describir los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera, y
- c) facilitar cualquier otra información pertinente.



# **ALIMENTOS TRADICIONALES**

## **ORDEN FORAL 116/2007. CARNE FRESCA Y DERIVADOS**

**- PRODUCTOS TRADICIONALES ELABORADOS EN NAVARRA**

**TXISTORRA**

**BIRIKA**

**RELLENO**

# NORMAS ESTATALES



## REAL DECRETO 191/2011. REGISTRO SANITARIO

**Quedan excluidos de la obligación de inscripción en el Registro,**

- establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega *in situ* al consumidor final
- que se lleve a cabo en el ámbito o territorio que defina la autoridad competente.

Estos establecimientos deberán inscribirse en los **registros autonómicos** establecidos al efecto, **previa comunicación** del operador de la empresa alimentaria a las autoridades competentes.

# NORMAS FORALES



- ❑ LEY FORAL 8/2010, DE 20 DE ABRIL. REGULA LA VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS LIGADOS A LA EXPLOTACIÓN AGRARIA Y GANADERA
- ❑ DECRETO FORAL 107/2014, DE 12 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE DESARROLLA LA LEY FORAL 8/2010

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014

### ACTIVIDADES DE VENTA DIRECTA



- Elaboración de zumos, mermeladas y conservas de frutas y hortalizas
- Elaboración de sidra, vino, licores, y aguardientes
- Elaboración de productos cárnicos
- Elaboración de productos lácteos
- Manipulación y elaboración de miel y productos derivados
- Manipulación de especies vegetales para infusión de uso en alimentación y como agentes aromáticos de uso en alimentación
- Elaboración de aceite de oliva virgen extra.
- Venta de huevos

**LEY FORAL 8/2010**  
**DECRETO FORAL 107/2014**



**REQUISITOS DE LAS EXPLOTACIONES QUE  
TRANSFORMAN SUS PRODUCTOS**

- El titular lo es de las explotaciones agrarias y ganaderas
- Licencia de Actividad y apertura
- Todos los productos proceden de la propia explotación
- Explotaciones cumplen las condiciones agrarias y medioambientales
- Principios de identificación, seguridad alimentaria y trazabilidad de productos

**LEY FORAL 8/2010**

**DECRETO FORAL 107/2014**

## **IDENTIFICACIÓN, ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE PRODUCTOS ENVASADOS**

- Denominación comercial
- Identidad del responsable del producto, domicilio, origen, naturaleza, composición y aditivos si los incorpora
- Calidad o distintivos
- Plazos de consumo, advertencias, riesgos, prohibiciones de uso y fecha de producción
- Lote de fabricación e instrucciones de correcta conservación

**LEY FORAL 8/2010**

**DECRETO FORAL 107/2014**

## **RESPONSABILIDADES Y AUTOCONTROL**

- Responsabilidad de las empresas de la seguridad de los productos que producen y de su inocuidad
- Cumplir la normativa en todas las etapas
- Deberán disponer de sistemas de autocontrol

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014



## TRAZABILIDAD

- Capacidad de seguir al producto y a sus ingredientes en todas las etapas de producción, transformación, envasado, comercialización, incluidos ingredientes, materias primas y aditivos
- Debe permitir facilitar a la autoridad competente la información sobre sus proveedores y las empresas a las que se les suministran los productos



# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014



## MODALIDADES DE VENTA DIRECTA

- **Venta directa.** Venta directa a consumidor final en la explotación, mercados y ferias en la Comunidad Foral y limítrofes
- **Venta directa** de parte de la producción **a consumidor final** y parte a través de **intermediario** (exenta de registro)
- **Venta directa de toda la producción** con registro y permiso de comercialización en la Comunidad
  - se adaptarán a las posibilidades de comercialización que para los diferentes productos alimenticios se deriven de las actividades inscritas por el operador en el RGSEAA.

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014



### CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS LIGADAS A LA EXPLOTACIÓN DE **VENTA DIRECTA**

- Condiciones de equipamiento y funcionamiento conforme a la normativa europea
- Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y criterios microbiológicos
- Poner en marcha sistema de APPCC o GPCH
- Toda la comercialización en venta directa a consumidor final o en mercados y ferias en entorno local
- Sin límite de cantidad de venta
- Declaración de actividad

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014



### CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS LIGADAS A LA EXPLOTACIÓN DE **VENTA DIRECTA** Y PARTE A TRAVÉS DE INTERMEDIARIO (**EXENTA DE REGISTRO**)

- Condiciones de equipamiento y funcionamiento conforme a la normativa europea
- Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y criterios microbiológicos
- Poner en marcha sistema de APPCC o GPCH
- Realizar parte de la venta a establecimientos de comercio al por menor respetando las condiciones establecidas por la normativa europea.

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014

### CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS LIGADAS A LA EXPLOTACIÓN DE **VENTA DIRECTA** DE TODA LA PRODUCCIÓN **CON REGISTRO** Y PERMISO DE COMERCIALIZACIÓN EN LA **COMUNIDAD EUROPEA**

- Como en el caso anterior, pero fundamentalmente APPCC
- Disponer de Registro sanitario y marca de registro
- Posibilidad de comercializar en todo el mercado europeo

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014

### REGISTRO DE EMPRESAS ARTESANAS AGROALIMENTARIAS LIGADAS A LA EXPLOTACIÓN AGRARIA

Censo de operadores agroalimentarios de venta directa en Navarra

- ✓ Voluntaria y pública
- ✓ Explotaciones agrarias inscritas en el REAN que opten por esta modalidad
- ✓ Empresas artesanas agroalimentarias inscritas en el REAAN y que la totalidad de sus productos procedan de la propia explotación agraria
- ✓ Adscrito a la Dirección General de Desarrollo Rural
- ✓ Solicitud de inscripción y declaración responsable
- ✓ Declaración de actividad
- ✓ Sin perjuicio de la inscripción previa en otros **REGISTROS**
- ✓ Sin perjuicio de los controles oficiales
- ✓ Vigencia ilimitada

RGSEAA

REAN

REAAN

# LEY FORAL 8/2010

## DECRETO FORAL 107/2014

- **DECLARACIÓN DE ACTIVIDAD**

- Relación de productos
- Relación de vehículos de transporte de los productos
- Ubicación de las instalaciones
- Equipos o instalaciones de almacenamiento frigorífico
- Equipamiento e instalaciones
- Procedimiento de ejercicio de la actividad de venta directa
- Ámbito de actuación
- Indicaciones de interés: marcas propias, figuras de calidad...

# CONDICIONES DE LA ELABORACIÓN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS



## SACRIFICIO

- Es obligatorio el sacrificio de animales en matadero autorizado.
- Posteriormente en sala de despiece autorizada
- Posible en la explotación para consumo propio. No comercialización
- La carne de aves de corral sacrificadas en la explotación, solo podrán destinarse a consumo privado o la producción de foie-gras

# CONDICIONES DE LA ELABORACIÓN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

## REAL DECRETO 1376/2003. COMERCIO MINORISTA DE CARNES FRESCAS



MARCADO SANITARIO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS:



- En la parte superior, la expresión «**ELABORACIÓN PROPIA**», en mayúsculas.
- b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- c) En la parte inferior, la expresión «**VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR**», en mayúsculas.



# REGISTRO SANITARIO

## DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- Fotocopia del NIF/NIE/CIF
- Fotocopia del Impuesto de Actividades Económicas (IAE), donde figure la dirección industrial actualizada.
- **Plano-Croquis** detallado de las instalaciones y equipos.
- **Memoria explicativa** y detallada de la actividad a desarrollar.
- Sistema de autocontrol: estará basado en una guía de prácticas correctas de higiene del sector de la actividad principal que realice el establecimiento .

# PLANO O CROQUIS

Indicar las distintas zonas de trabajo, como por ejemplo

1. Zona de recepción de materias primas
2. Almacenes de materias primas/auxiliares de proceso y envases/embalajes.
3. Cámaras frigoríficas y almacén de producto no perecedero.
4. Salas de manipulación/fabricación/envasado
5. Instalaciones de limpieza y preparación de materia prima
6. Lavamanos
7. Contenedores de residuos
8. Zona de tratamientos (cocción, pasteurización, horneado, esterilización. Congelación...)
9. Extracción de vapores (ventanas...)
10. Almacén de producto terminado (cámaras frigoríficas y almacén de producto no perecedero).
11. Zona de expedición
12. Almacén de productos de limpieza
13. Aseos/vestuario

# MEMORIA TÉCNICA

- DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.
- DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD:
  - En qué consiste al actividad a desempeñar
  - Destinatarios principales del producto
- DATOS GENERALES DE LAS INSTALACIONES:
  - Ubicación del establecimiento
  - Acceso del producto
  - Acceso del material
  - Acceso del personal
  - Acceso vehículos
  - Descripción de las distintas zonas de trabajo
- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS:
  - Denominación, definición, ingredientes, aditivos, forma de presentación en el mercado, fecha de caducidad,...
- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO (DIAGRAMA DE FLUJO).
- DISTRIBUCIÓN/TRANSPORTE:
  - Se encarga la propia empresa o se contrata a una externa para tal fin.

# PÁGINA WEB

## ISPLN – SEGURIDAD ALIMENTARIA

[http://www.navarra.es/home\\_es/Servicios/ficha/6623/Registro-SanitarioAutomatico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos](http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-SanitarioAutomatico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos)

[http://www.navarra.es/home\\_es/Servicios/ficha/3015/Registro-General-Sanitario-de-Empresas-Alimentarias-y-Alimentos](http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/3015/Registro-General-Sanitario-de-Empresas-Alimentarias-y-Alimentos)

[isp.registro.sanitario@navarra.es](mailto:isp.registro.sanitario@navarra.es)

GRACIAS POR SU ATENCIÓN