

**Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient,  
Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural  
Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública**

*DECRET 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris. [2018/1589]*

Índex

Preàmbul  
Capítol I. Disposicions generals  
Article 1. Objecte  
Article 2. Definicions  
Article 3. Àmbit d'aplicació  
Article 4. Informació alimentària facilitada al consumidor/a  
Capítol II. Disposicions en relació amb el subministrament directe de xicotetes quantitats de productes primaris  
Article 5. Requisits, obligacions i responsabilitats generals d'higiene per al subministrament de xicotetes quantitats de productes primaris  
  
Article 6. Requisits, obligacions i responsabilitats específiques que han de complir els productors/es primaris que vulguen subministrar xicotetes quantitats de vegetals de cultiu  
Article 7. Requisits, obligacions i responsabilitats específiques que han de complir els productors/es primaris que vulguen subministrar xicotetes quantitats d'ous, mel, pròpolis, gelea reial i mol·luscos gasteròpodes terrestres de cria en captivitat  
Article 8. Requisits, obligacions i responsabilitats específiques que han de complir els productors/es primaris que vulguen subministrar xicotetes quantitats de productes de vegetals silvestres i mol·luscos gasteròpodes terrestres silvestres al consumidor/a final  
Capítol III. Disposicions en relació amb el subministrament de productes primaris transformats per xicotetes/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries, elaborats en l'explotació de producció, en locals utilitzats principalment com a habitatge o en obradors.  
Article 9. Requisits, obligacions i responsabilitats generals que han de complir els xicotetes/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries que vulguen transformar, elaborar o envasar quantitats limitades de productes alimentaris i comercialitzar-los  
Article 10. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els productors/es primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats de carn d'aus de corral i lagomorfs sacrificats en l'explotació al consumidor final  
Article 11. Requisits, obligacions i responsabilitats específiques que han de complir els caçadors/es que vulguen subministrar xicotetes quantitats de caça silvestre  
Article 12. Guies de pràctiques correctes d'higiene  
Capítol IV. Foment de la venda de proximitat  
Article 13. Foment de la venda directa i les circuits curts de comercialització  
Capítol V. Control i règim sancionador  
Article 14. Autoritats competents per al control  
Article 15. Inspecció i programes de control oficial  
Article 16. Règim sancionador  
Disposició addicional  
Primera. Registre d'explotacions de venda de proximitat.  
Segona. Incidència pressupostària  
Tercera. Autorització de veterinaris/àries  
Disposició derogatòria única  
Derogació normativa  
Disposicions finals  
Primera. Facultat de desenvolupament  
Segona. Emissió de documents  
Tercera. Entrada en vigor

Annexos

Annex I. Quantitats màximes autoritzades per a la venda d'ous, mol·luscos gasteròpodes terrestres de cria en captivitat i canals d'aus i lagomorfs sacrificats en l'explotació

**Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente,  
Cambio Climático y Desarrollo Rural  
Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública**

*DECRETO 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios. [2018/1589]*

Índice

Preámbulo  
Capítulo I. Disposiciones generales  
Artículo 1. Objeto  
Artículo 2. Definiciones  
Artículo 3. Ámbito de aplicación  
Artículo 4. Información alimentaria facilitada al 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.  
Artículo 6. Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que han de cumplir los productores/as primarios que quieran suministrar pequeñas cantidades de vegetales de cultivo  
Artículo 7. Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que han de cumplir los productores/as primarios que quieran suministrar pequeñas cantidades de huevos, miel, propóleo, jalea real y moluscos gasterópodos terrestres de cria en cautividad  
Artículo 8. Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que han de cumplir los productores/as primarios que quieran suministrar pequeñas cantidades de productos de vegetales silvestres y moluscos gasterópodos terrestres silvestres al consumidor/a final  
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 elaboradores/as agroalimentarios que quieran transformar, elaborar o envasar cantidades limitadas de productos alimenticios y comercializarlos  
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 lagomorfs sacrificados en la explotación al consumidor final  
Artículo 11. Requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que han de cumplir los cazadores/as que quieran suministrar pequeñas cantidades de caza silvestre  
Artículo 12. Guías de prácticas correctas de higiene  
Capítulo IV. Fomento de la venta de proximidad  
Artículo 13. Fomento de la venta directa y los canales cortos de comercialización  
Capítulo V. Control y régimen sancionador  
Artículo 14. Autoridades competentes para el control  
Artículo 15. Inspección y programas de control oficial  
Artículo 16. Régimen sancionador  
Disposición adicional  
Primera. Registro de explotaciones de venta de proximidad.  
Segunda. Incidencia presupuestaria  
Tercera. Autorización de veterinarios/as  
Disposición derogatoria única  
Derogación normativa  
Disposiciones finales  
Primera. Facultad de desarrollo  
Segunda. Emisión de documentos  
Tercera. Entrada en vigor

Anexos

Anexo I. Cantidades máximas autorizadas para la venta de huevos, moluscos gasterópodos terrestres de cria en cautividad y canales de aves y lagomorfs sacrificados en la explotación

Annex II. Quantitats màximes autoritzades per al subministrament per part del caçador/a de canals de caça silvestre

Annex III. Dades que haurà de recollir la declaració numerada per al trasllat de peces de caça silvestre destinades a un local d'inspecció

Annex IV. Dades que haurà de recollir el certificat d'inspecció sanitària de peces de caça silvestre

## PREÀMBUL

La regulació i l'acreditació de la venda de proximitat dels productes agroalimentaris respon a la creixent demanda del sector productor primari i agroalimentari de la Comunitat Valenciana d'obtenir una regulació normativa específica, per part de l'Administració, d'aquest tipus de venda.

La venda directa des de l'explotació agrària i en fires i mercats va constituir durant segles la via principal de comercialització dels productes agraris. El creixement de la població i el desenvolupament de la societat en models urbans van requerir disposar de la garantia d'un abastiment alimentari en quantitat suficient. Aquesta necessitat va transformar profundament l'estructura de la cadena de valor de la producció alimentària. El sistema tradicional de comercialització va canviar a esquemes de més complexitat, caracteritzats per la presència d'intermediaris/àries i la influència de les empreses de distribució en la fixació dels preus agraris.

La venda directa o en circuits curts de comercialització dels productes agroalimentaris per part del productor/a primari/ària o del xicotet/a elaborador/a agroalimentari és una manera de diversificar les fonts d'ingrés de les explotacions agrícoles i ramaderes; també contribueix a incentivar la creació de microempreses associades a l'àmbit rural i al mateix temps ofereix als consumidors/res productes de proximitat.

Per tant, el foment i la protecció d'aquests sectors ajuden a la creació d'explotacions o empreses agrícoles i ramaderes viables i sostenibles i asseguren la continuïtat de les explotacions del sector primari com a instrument bàsic del desenvolupament econòmic en el medi rural, ja que mantenen sistemes més lligats als recursos locals com a instrument per a la pervivència del màxim nombre de persones en l'agricultura familiar. A més, aquest sector està lligat a la conservació de la cultura alimentària autòctona i aporta un valor afegit als productes agroalimentaris, la qual cosa fa necessari la seua regulació a la Comunitat Valenciana.

Per a treballar en aquesta línia de venda de proximitat dels productes agroalimentaris als consumidors/res finals es requereix una regulació per l'Administració per a determinar de forma clara i detallada les condicions higièniques que ha de complir la producció primària per a acollir-se a aquesta modalitat de venda directa o en circuits curts de comercialització.

Aquest decret respon a aquesta demanda, i complementa el marc normatiu vigent en matèria d'higiene de la producció primària i els seus productes transformats, i considera com a activitat agrària la venda directa de la producció pròpia dels agricultors/res, ja siga en la seua explotació, en mercats locals o en circuits curts de comercialització. No obstant això, és convenient, per a afavorir sobretot les zones despoblades de l'interior, que l'àmbit de comercialització siga l'àmbit geogràfic de la Comunitat Valenciana.

Des del punt de vista dels consumidors/es, aquests estan cada vegada més interessats/des a conèixer l'origen, els sistemes de producció i la sostenibilitat dels aliments, la qual cosa pot afavorir el consum dels productes de temporada de l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

La finalitat primordial d'aquest decret és garantir la seguretat alimentària dels productes agraris i els seus transformats que es venen directament als consumidors/res o en circuits curts de comercialització.

Amb la venda de proximitat es pretén:

Reduir el procés de trasllat, intermediació i venda dels productes agroalimentaris i disminuir el cost derivat d'aquest, en benefici de la producció i el consum.

Afavorir l'augment del valor afegit dels productes agraris i la diversificació de les fonts d'ingressos de les persones que els produïsquen,

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

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

Anexo IV. Datos que deberá recoger el certificado de inspección sanitaria de piezas de caza silvestre

## 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



per a permetre un increment de la seua renda i afavorir la viabilitat de les seues explotacions.

Contribuir a la consolidació del turisme rural i a la restauració relacionats amb la venda de proximitat dels productes agraris de la Comunitat Valenciana.

D'altra banda, hi ha una creixent demanda de la societat de més transparència en les relacions entre productors/es i consumidors/es que busca que els productes siguin locals i obtinguts a partir d'unes pràctiques respectuoses amb el medi ambient.

L'obligació de regular la venda directa està recollida en la normativa comunitària. Així, els reglaments (CE) número 852/2004 i (CE) número 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, exclouen del seu àmbit d'aplicació el subministrament directe pels productors/res de xicotetes quantitats de productes primaris al consumidor/a final o a establiments locals de venda al detall per a l'abastiment al consumidor/a final. En ser una part del territori de la Unió Europea on no s'aplica la legislació comunitària, els estats membres han de regular, segons el dret nacional, aquest tipus d'activitats i garantir que es compleixen els objectius en seguretat alimentària. D'aquesta manera, aquesta exclusió no implica que no hagen de ser respectats els principis bàsics de la seguretat alimentària i de la protecció a la persona consumidora definits en el Reglament (CE) número 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, sinó que aquests queden sota l'àmbit regulador de les autoritats nacionals.

La normativa comunitària estableix que els requisits relatius a l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) han de ser suficientment flexibles per a poder aplicar-se en totes les situacions, incloent-hi les xicotetes empreses, i oferir la possibilitat de concedir excepcions o adaptacions de determinats requisits establerts en els annexos dels reglaments comunitaris d'higiene o bé excloure algunes activitats de l'àmbit d'aplicació dels esmentats reglaments. Així mateix, aquesta flexibilitat també és convenient per a poder continuar utilitzant mètodes tradicionals en qualsevol de les fases de la producció d'aliments i en relació amb els requisits estructurals dels establiments.

Aquest decret regula l'activitat dels xicotets elaboradors/es agroalimentaris/àries que realitzen la venda dels seus productes directament al consumidor/a final o per mitjà de circuits curts de comercialització i, al mateix temps, inclou mesures de flexibilitat en l'aplicació del Reglament (CE) número 852/2004, d'acord amb les recomanacions comunitàries per a aquest tipus d'establiments.

A causa de les característiques especials d'aquesta activitat, que ben sovint es du a terme en domicilis particulars o en la pròpia explotació, és convenient que abans de l'inici s'efectuen les comprovacions necessàries per a autoritzar-la i d'aquesta manera garantir que la producció d'aliments es fa en condicions adequades.

D'altra banda, el fet que per al funcionament d'aquests establiments siga preceptiu l'aplicació de determinades guies on s'estableixen, entre altres aspectes, les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions i els equips necessaris per a poder realitzar l'activitat, reforça la necessitat de comprovar amb caràcter previ al funcionament el compliment d'aquests requisits.

D'altra banda, el Reglament (CE) número 853/2004 no s'aplica al subministrament per part dels caçadors/es de xicotetes quantitats de caça silvestre o de carn de caça silvestre directament subministrades al consumidor/a final o a establiments locals de venda al detall que subministren directament el consumidor/a final. Per això, cal que els estats membres tinguen la responsabilitat d'adoptar mesures nacionals per a reduir el risc que arribe al consumidor/a final carn de porc senglar amb triquines. El Reial decret 640/2006 estableix que l'autoritat competent podrà autoritzar el subministrament directe per part dels caçadors/es de xicotetes quantitats de caça silvestre al consumidor/a final o a establiments locals de venda al detall que subministren directament el consumidor/a final, i disposarà, per a això, dels requisits sanitaris necessaris. En el cas d'espècies sensibles a la triquina, s'han de sotmetre a una anàlisi de detecció de triquina d'acord amb el que estableix la normativa vigent.

Les comunitats autònomes, en l'àmbit de les seues competències, són les que estableixen les condicions en què s'ha de realitzar aquest tipus de subministrament, si l'autoritzen.

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 el 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 triquinas. 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 Reglament (UE) número 2015/1375, de la Comissió, de 10 d'agost, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn, defineix els procediments de la presa de mostres i els mètodes d'anàlisi de referència per a la realització d'aquests controls. Aquest reglament deroga expressament el Reglament (CE) número 2075/2005, de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn, que regulava la matèria fins a la data, i indica que les referències a l'anterior reglament s'han d'entendre fetes a aquest reglament i en aquest ja no es preveu el mètode triquinoscòpic com a mètode de referència, perquè no ofereix suficients garanties de diagnòstic, si bé les peces de caça major abatudes amb destinació a l'autoconsum no estan en el seu àmbit d'aplicació. És per això que, amb data 25 de novembre de 2015, el Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, a través de l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició, i en espera de modificar el Reial decret 640/2006, de 26 de maig, va actualitzar la nota aprovada en la Comissió Institucional de 26 de novembre de 2014, en el sentit de no considerar el mètode triquinoscòpic com un mètode vàlid per a l'anàlisi de triquina a Espanya, després d'haver-se detectat un cas de *Trichinella pseudospiralis* espècie no encapsulada i, per tant, no detectable per aquest mètode.

En conseqüència, cal determinar els requisits per a descartar la presència de triquines en peces de caça major abatudes pels caçadors/res que subministren directament xicotetes quantitats de caça silvestre al consumidor/a final o a establiments locals de venda al detall que subministren directament el consumidor/a final.

Alguns aspectes, circumscrits exclusivament a les competències en matèria d'higiene de la producció primària, van ser regulats per mitjà de l'Ordre 16/2015, de 27 de maig, de la Conselleria de Presidència i Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual es regulen les condicions d'higiene de la producció primària dels productes agraris per a la venda directa al consumidor/a i venda en circuits curts de comercialització. Amb aquest decret es pretén recollir i ampliar l'abast de l'esmentada ordre i elevar la categoria normativa a decret i regular tot allò que fa referència als productes transformats dels productors/res primaris/àries lligats/des a explotacions agràries i altres productes primaris com la caça o la recol·lecció d'aliments silvestres.

La competència en virtut de la qual es dicta aquesta norma està determinada per l'exercici de l'atribució que l'article 49.3.1 de l'Estatut d'Autonomia, aprovat per la Llei orgànica 1/2006, de 10 d'abril, de reforma de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, realitza a la Generalitat en matèria de seguretat agroalimentària, sense perjudici de la competència exclusiva que té l'Estat per a la fixació de les bases i la coordinació general de la sanitat, en virtut de l'article 149.1.16 de la Constitució Espanyola.

Per tot això, de conformitat amb el que estableix l'article 28.c de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, de la Generalitat, del Consell, a proposta conjunta de les titulars de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública i d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural, tenint en compte els informes preceptius i la realització del preceptiu tràmit d'audiència, de conformitat amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana i amb la deliberació prèvia del Consell, en la reunió del dia 15 de desembre de 2017,

## DECRETE

### CAPÍTOL I

#### *Disposicions generals*

#### *Article 1. Objecte*

Aquest decret regula les condicions i els requisits d'higiene exclosos de l'àmbit aplicació dels reglaments (CE) número 852/2004 i (CE) número 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, per al subministrament de xicotetes quantitats de productes primaris al consumidor/a final o en circuits curts de comercialització per part del productor/a primari i les mesures de flexibilitat per mitjà de les guies per als xicotets/tes elaboradors/es de productes agroalimentaris transformats, les condicions de les quals estan establertes en el capítol III, del annex II, del Reglament (CE) número 852/2004.

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 triquinas 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 triquinas 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, circumscritos exclusivamente a las competencias en materia de higiene de la producción primaria, fueron regulados mediante el 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.



## Article 2. Definicions

1. A l'efecte d'aquest decret seran aplicables les definicions previstes en els reglaments comunitaris i en la normativa nacional sobre legislació alimentària, i específicament les contingudes en els reglaments següents:

a) Reglament (CE) número 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, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

b) Reglament (CE) número 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

c) Reglament (CE) número 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.

d) Reglament (UE) número 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) número 1924/2006 i (CE) número 1925/2006, del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió i el Reglament (CE) número 608/2004 de la Comissió.

e) Reglament d'execució (UE) número 2015/1375, de la Comissió, de 10 d'agost 2015, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn.

2. Així mateix, s'entendrà per:

a) Productors/es primaris/àries: els productors/es agraris/àries, siguen persones físiques o jurídiques, inscrites en el Registre General de la Producció Agrícola, d'ara endavant REGEPA, o en el Registre d'Exploitations Ramaderes, d'ara endavant REGA, de la Comunitat Valenciana, caçadors/es i recol·lectors/es de productes silvestres, que produeixen aliments no transformats obtinguts a la Comunitat Valenciana.

b) Productes primaris: els definits en l'article 2, apartat b, del Reglament comunitari 852/2004.

c) Producció primària: la que s'indica en l'article 3, apartat 17, del Reglament (CE) número 178/2002.

d) Xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries: persones físiques o jurídiques, siguen o no productors/es primaris/àries, inscrites en el Registre Sanitari d'Establiments Alimentaris Menors de la Comunitat Valenciana, que transformen, elaboren o envasen quantitats limitades de productes alimentaris, ja siga en la pròpia explotació, en locals utilitzats principalment com a habitatge privat o en obradors i que subministren els seus productes directament al consumidor/a final o en circuits curts de comercialització.

e) Quantitats limitades: aquelles quantitats màximes de producte transformat que podran elaborar i comercialitzar els xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris anualment i que es determinaran en les guies que es desenvolupen a l'empara d'aquest decret.

f) Venda de proximitat: la venda directa del productor/a primari/ària i xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries al consumidor/a final o la venda en circuits curts de comercialització.

g) Venda directa: la realitzada directament pel productor/a primari/ària i pels xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries al consumidor/a final sense intermediaris/àries en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

h) Circuits curts de comercialització: venda pel productor/a primari/ària i pels xicotets/tes elaboradors/res agroalimentaris/àries a establiments de venda al detall, incloent-hi els establiments de restauració col·lectiva, que subministren o serveixen productes alimentaris directament al consumidor/a final en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

i) Veterinari/a autoritzat/da: persona llicenciada o graduada en veterinària que tinga els requisits que reglamentàriament s'establisquen per a l'exercici de la professió de conformitat amb la normativa vigent i que estiga inscrita en el Registre de Veterinaris Autoritzats per a la Inspecció de Carn de Caça del Consell Valencià dels Col·legis Veterinaris.

## 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 compartit: local compartit per xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries on es realitzen distintes activitats de manipulació i transformació dels productes agroalimentaris.

k) Xicotetes quantitats: són les reflectides en els annexos I i II.

l) Aliment local: productes primaris de la Comunitat Valenciana i els seus transformats que estiguen destinats a la venda a la Comunitat Valenciana.

### Article 3. Àmbit d'aplicació

1. El que disposa aquest decret serà aplicable a:

a) Productors/es primaris/àries que subministren xicotetes quantitats dels seus productes primaris directament al consumidor final o en circuits curts de comercialització.

b) Xicotets elaboradors/es agroalimentaris que transformen, elaboren o envasen quantitats limitades de productes alimentaris en l'explotació de producció, en locals utilitzats principalment com a habitatge privat o en obradors i que subministren els seus productes al consumidor final o en circuits curts de comercialització.

2. Aquest decret no afecta en el seu àmbit d'aplicació la producció pròpia per a autoconsum.

3. Els productors/es primaris no podran subministrar i comercialitzar en el marc regulat en aquest decret els productes següents:

a) La llet crua.

b) Els mol·luscos bivalves vius.

c) La carn procedent d'ungulats domèstics, ratites, aus de corral, lagomorfs i caça de cria que no hagen sigut sacrificats en escorxadors autoritzats, excepte la prevista en l'article 10 d'aquest decret.

d) Els productes de la pesca.

e) Brots de llavors i germinats.

f) Aquells productes per als quals així ho determine la seua normativa específica.

4. Els xicotets/tes elaboradors/res agroalimentaris només podran transformar, elaborar, envasar i subministrar, en quantitats limitades, els productes següents:

a) Elaborats a base de productes d'origen vegetal.

b) Sidra, vi, cervesa, licors i aiguardents.

c) Elaborats a base de mel i altres productes apícoles.

d) Oli d'oliva verge i verge extra.

e) Pa, pans especials, productes de pastisseria, confiteria, brioixeria, rebosteria i pasta fresca.

5. Els xicotets/tes elaboradors/es agroalimentaris/àries només podran transformar, elaborar o envasar els seus productes en les quantitats limitades que s'especificaran en les guies que hagen sigut elaborades específicament per a cada producte o grup de productes.

### Article 4. Informació alimentària facilitada al consumidor/a

Els productes objecte de la venda de l'àmbit d'aquest decret es presentaran i etiquetaran d'acord amb la normativa vigent d'informació alimentària al consumidor/a. Adicionalment, s'incorporarà amb caràcter obligatori la llegenda «Venda de proximitat d'aliments locals», de manera que siga fàcilment visible per al consumidor/a.

## CAPÍTOL II

### Disposicions en relació amb el subministrament directe de xicotetes quantitats de productes primaris

### Article 5. Requisits, obligacions i responsabilitats generals d'higiene per al subministrament de xicotetes quantitats de productes primaris

Per a la venda directa al consumidor/a final, o a través de circuits curts de comercialització que subministren directament al consumidor/a final, els productors/res primaris/àries hauran de:

a) Estar inscrits d'acord amb la normativa vigent en aquells registres obligatoris de la conselleria competent en matèria d'agricultura i medi ambient, necessaris per a mantindre els principis de traçabilitat i responsabilitat en la seguretat alimentària.

b) Declarar l'activitat de venda directa o en circuits curts a la conselleria competent en agricultura i medi ambient en els registres corresponents a la seua activitat.

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, lagomorfs y caza de cria 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 fàcilmente 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 subjectes per l'autoritat competent a mesures cautelars o d'intervenció per motius de seguretat alimentària o sanitat animal.

d) Els productors/res seran responsables de la seguretat dels productes que produeixen i han de garantir la seua innocuïtat, segons el que estableixen l'article 17 del Reglament 178/2002 i l'article 1.a del Reglament 852/2004/CE.

e) Els productors/es han de portar un sistema de registre bàsic constituït per apunts, el qual constarà almenys de la informació següent: producte i quantitat venuda; data i lloc de la venda, detallant en el cas de la venda a establiments de comerç al detall, i constància de la identificació de l'establiment per mitjà del nom de la persona titular, dades identificatives (NIF) i adreça completa de l'establiment. Aquestes dades estaran a disposició de l'autoritat competent i es conservaran durant dos anys com a mínim.

f) Els moviments recollits en el sistema de registre bàsic han d'estar actualitzats amb caràcter mensual, sempre que els apunts pendents pogueren justificar-se mitjançant el document acreditatiu establert en l'apartat anterior.

g) A l'efecte d'aquest decret, els productors/res primaris/àries que realitzen l'activitat de venda en circuits curts de comercialització han d'adjuntar, juntament amb el producte, un document acreditatiu de la venda, la còpia del qual servirà com a justificació de la transacció comercial (rebut de venda o tiquets).

h) Hauran d'aplicar guies de bones pràctiques d'higiene.

i) Estará a disposició del consumidor/a la informació necessària per a la identificació del productor/a i del producte que comercialitzen.

j) Les persones productores i recol·lectores s'han d'identificar en els productes envasats i en la documentació d'acompanyament. La identificació es realitzarà per mitjà del codi que s'assignarà a les persones que comuniquen la seua intenció de comercialitzar d'acord amb les normes d'aquest decret. El codi consistirà en les sigles VPCV, seguit d'un guió i els huit dígitos i la lletra corresponent al NIF/NIE de la persona productora. En cas de persona jurídica, el codi consistirà en les sigles VPCV, seguit d'un guió, la lletra corresponent al NIF del productor i els 8 dígitos d'aqueix NIF.

*Article 6. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els productors/res primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats de vegetals de cultiu*

1. Els productors/es primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats de vegetals de cultiu hauran de complir les condicions següents:

a) Els productes agrícoles hauran d'haver sigut manipulats en condicions higièniques, i evitar la seua contaminació i deteriorament i emprar, quan calga, l'aigua neta per a això.

b) Els productes agrícoles hauran d'estar en bones condicions i haver sigut collits després de respectar els terminis de seguretat que els siguen aplicables pels tractaments fitosanitaris que hagen pogut rebre.

c) Els productors/res hauran de mantindre actualitzats els registres o quaderns d'explotació que els siguen aplicables.

d) La venda es podrà realitzar de forma directa al consumidor/a final en la mateixa explotació, incloent-hi les seues instal·lacions annexes, venda en mercats o en circuits curts de comercialització, en aquest cas, el productor/a haurà d'expedir la documentació acreditativa de la traçabilitat del producte a l'intermediari.

e) Quan la venda es realitze en la mateixa explotació, incloent-hi les seues instal·lacions annexes, els locals on es realitze han de disposar de condicions higièniques adequades i estar allunyats de possibles focus de contaminació.

2. D'acord amb el que disposa l'article 4.4 del Reglament d'execució de la Comissió de la Unió Europea número 543/2011, de 7 de juny de 2011, s'eximeix del compliment de les normes de comercialització les fruites i hortalisses fresques venudes en les condicions de venda directa.

*Article 7. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els productors/res primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats d'ous, mel, pròpolis, gelea reial i mol·luscos gasteròpodes terrestres de cria en captivitat*

Els productors/res primaris/àries titulars de les explotacions ramaderes, amb caràcter previ, hauran de:

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 conservarán 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 guió 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 guió, 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 cria en cautividad*

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



a) Complir els programes de control oficial de sanitat animal, el pla anual zoosanitari i el programa sanitari de l'explotació.

b) Prendre mesures de protecció per a evitar la introducció de malalties contagioses transmissibles als animals.

c) Disposar de la qualificació sanitària en vigor que li corresponga en funció de l'espècie ramadera.

d) Emmagatzemar i manipular correctament els residus, fems, jaços, cadàvers, les substàncies perilloses, medicaments veterinaris i additius per a pinsos per separat i de forma segura, a fi d'evitar qualsevol contaminació.

e) Mantindre els llibres i registres obligatoris actualitzats i identificar correctament els animals o els lots a què pertanyen, segons l'espècie corresponent.

f) Ser els responsables de la seguretat alimentària dels seus productes.

g) Disposar de formació apropiada en matèria d'higiene alimentària.

h) En el cas de venda d'ous i mol·luscos gasteròpodes terrestres criats en captivitat només podran subministrar aquests productes en les quantitats màximes reflectides en l'annex I.

i) La venda es podrà realitzar de forma directa al consumidor/a final en la mateixa explotació, incloent-hi les seues instal·lacions annexes, la venda en mercats o en circuits curts de comercialització, en aquest cas, el productor/a haurà d'expedir documentació acreditativa de la traçabilitat del producte a l'intermediari.

*Article 8. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els productors/res primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats de productes de vegetals silvestres i mol·luscos gasteròpodes terrestres silvestres al consumidor/a final*

1. En el cas concret dels bolets i altres fongs, el productor/a-recol·lector/a haurà de complir les obligacions del Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari i l'Ordre de 16 de setembre de 1996, de la Conselleria d'Agricultura i Medi Ambient, per la qual es regula la recol·lecció de bolets i altres fongs en el territori de la Comunitat Valenciana o la normativa que siga aplicable en cada moment.

2. Per al subministrament de caragols silvestres caldrà ajustar-se al Decret 21/2012, de 27 de gener, del Consell, pel qual es regula el procediment d'elaboració i aprovació dels plans de recuperació i conservació d'espècies catalogades de fauna i flora silvestre, i del procediment d'emissió d'autoritacions d'afectació a espècies silvestre, sense perjudici de la normativa que siga aplicable en cada moment.

3. Els caragols només podran comercialitzar-se en fresc si estan vius i sans.

### CAPÍTOL III

*Disposicions en relació amb el subministrament de productes primaris transformats per xicotets/es elaboradors/res agroalimentaris/àries, elaborats en l'explotació de producció, en locals utilitzats principalment com a habitatge o en obradors*

*Article 9. Requisits, obligacions i responsabilitats generals que han de complir els xicotets/tes elaboradors/res agroalimentaris/àries que vulguen transformar, elaborar o envasar quantitats limitades de productes alimentaris i comercialitzar-los*

1. Els xicotets/tes elaboradors/res agroalimentaris/àries que vulguen transformar, elaborar o envasar quantitats limitades de productes alimentaris i comercialitzar-los hauran de sol·licitar la inscripció en el Registre Sanitari d'Establiments Alimentaris Menors de la Comunitat Valenciana i l'autorització prèvia administrativa de l'establiment.

2. Hauran d'aplicar els requisits higienicosanitaris i els sistemes basats en anàlisi de perills i punts de control crític, seguint els criteris de flexibilització que siguen aplicables a aquest tipus de produccions i que s'especificaran en les guies que s'elaboren per a cada producte o grup de productes, juntament amb les quantitats limitades de producció i comercialització anual.

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.

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 cas d'elaboració en obrador, aquest podrà ser propi o compartit.

4. Les matèries primeres utilitzades per a l'elaboració dels diferents productes alimentaris hauran de ser sempre aliments locals, excepte en aquells casos en què siga un ingredient necessari per a l'elaboració del producte i aquest ingredient no es produïska a la Comunitat Valenciana.

*Article 10. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els productors/res primaris/àries que vulguen subministrar xicotetes quantitats de carn d'aus de corral i lagomorfs sacrificats en l'explotació al consumidor final*

1. Els productors/res primaris/àries titulars de les explotacions ramaderes, amb caràcter previ, hauran de:

a) Complir els programes de control oficial de sanitat animal, el pla anual zoosanitari i el programa sanitari de l'explotació.

b) Prendre mesures de protecció per a evitar la introducció de malalties contagioses transmissibles als animals.

c) Disposar de la qualificació sanitària en vigor que li corresponga en funció de l'espècie ramadera.

d) Emmagatzemar i manipular correctament els residus, fems, jaços, cadàvers, les substàncies perilloses, medicaments veterinaris i additius per a pinsos per separat i de forma segura, a fi d'evitar qualsevol contaminació.

e) Mantindre els llibres i els registres obligatoris actualitzats i identificar correctament els animals o els lots a què pertanyen, segons l'espècie corresponent.

2. Els animals sacrificats només podran provindre de la seua explotació.

3. Seran els responsables de la seguretat alimentària dels seus productes.

4. Disposaran de formació apropiada en matèria d'higiene alimentària.

5. Només podran subministrar aquests productes en les condicions de comercialització reflectides en el punt 13 i en les quantitats màximes anuals reflectides en l'annex I d'aquest decret.

6. Portar un registre de traçabilitat amb els continguts següents: espècies venudes, quantitat, data de sacrifici i data de venda. Aquestes dades estaran a disposició de l'autoritat competent i es conservaran durant dos anys com a mínim.

7. Disposar d'una sala exclusiva en l'explotació per al sacrifici de les aus de corral i lagomorfs que complisca els requisits següents:

a) El disseny i la grandària del local haurà de permetre unes pràctiques correctes d'higiene, incloent-hi la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions.

b) Les superfícies dels locals s'hauran de mantindre en bon estat, ser impermeables i de fàcil neteja i desinfecció. Si cal, les superfícies han de ser llises per a facilitar la seua neteja.

c) Les superfícies (incloent-hi les de l'equip) que estiguen en contacte amb els productes alimentaris s'hauran de mantindre en bon estat, ser fàcils de netejar i desinfectar, la qual cosa requerirà que estiguen construïdes amb materials llisos, llavables, resistents a la corrosió i no tòxics.

d) S'haurà de disposar d'il·luminació i ventilació adequada.

e) Els buits a l'exterior hauran d'estar protegits de manera que impedisca l'accés d'insectes, rosegadors i altres plagues.

f) Haurà de disposar de l'equip necessari per a evitar que les canals estiguen en contacte amb el sòl i les parets.

g) Haurà de disposar d'un llavamanos d'accionament no manual dotat d'aigua freda i calenta i material de neteja i eixugament higiènic de mans.

h) Haurà de disposar d'aigua de consum humà.

i) Haurà de disposar de mitjans per a desinfectar els utensilis de treball amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82 °C o d'un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

j) Haurà de tindre equips de refrigeració amb capacitat suficient per a emmagatzemar les aus de corral o els lagomorfs sacrificats.

k) Haurà de disposar de contenidors en un nombre suficient, tancats i estancos, aïllats, destinats a la recollida de subproductes no destinats a consum humà. Els subproductes animals i els productes derivats no destinats a consum humà seran gestionats de conformitat amb el Reglament (CE) número 1069/2009, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de

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 lagomorfs 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 lagomorfs 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 lagomorfs 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



octubre de 2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà i pel qual es deroga el Reglament (CE) número 1774/2002.

8. S'hauran de complir les condicions exigides en el Reglament (CE) número 1099/2009, del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.

9. Haurà de dessagnar, plomar o escorxar i eviscerar els animals sense demora per a evitar qualsevol contaminació.

10. Haurà de prendre mesures per a previndre qualsevol vessament dels continguts de l'estómac i els intestins en l'evisceració.

11. Haurà de refrigerar les canals sense dilació fins a la venda a una temperatura no superior a 4 °C immediatament després de l'evisceració. No obstant això, si l'entrega és immediata després del sacrifici no serà necessària la refrigeració.

12. Queda prohibida la congelació de les canals.

13. Les canals d'aus de corral i lagomorfs només podran ser comercialitzades mitjançant la venda directa al consumidor final en la mateixa explotació.

*Article 11. Requisits, obligacions i responsabilitats específics que han de complir els caçadors que vulguen subministrar xicotetes quantitats de caça silvestre*

1. Els caçadors/es que subministren peces de caça hauran d'estar en possessió de la llicència de caça expedida per la conselleria competent per a ordenar l'activitat cinegètica de la Comunitat Valenciana i hauran de disposar de la formació d'acord amb el que estableix el punt 4, del capítol I, secció IV, de l'annex III, del Reglament (CE) número 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.

2. Els animals han de procedir exclusivament de vedats de caça autoritzats de la Comunitat Valenciana. Només es podran subministrar les quantitats màximes reflectides en l'annex II.

3. Els caçadors/es hauran d'extraure l'estómac i els intestins de la peça abatuda en el lloc de la cacera. La resta de les vísceres hauran d'acompanyar la peça, i podran anar unides anatómicament a aquesta o ser transportades dins d'un recipient amb suficient resistència per a evitar fugues de líquids a l'exterior i que permeta identificar-los de forma inequívoca amb l'animal que correspon.

4. Han de transportar les peces de caça silvestre després de sotmetre-les a un primer examen amb el document d'acompanyament que figura en l'annex III. Aquest primer examen podrà ser realitzat per un caçador/a format, de conformitat amb el punt 1, que ha abatut la peça o un veterinari/ària autoritzat/da. Les peces de caça major hauran de ser identificades individualment.

5. Hauran d'aplicar durant el transport, emmagatzematge i manipulació de la caça els requisits d'higiene a què fa referència l'annex I del Reglament (CE) número 852/2004.

6. Hauran de transportar les peces de caça a un local d'inspecció, com a màxim dins de les huit hores següents a la mort dels animals, en un vehicle en adequat estat de neteja i manteniment. L'establiment d'inspecció ha de ser el més pròxim al lloc de la zona de caça. Està prohibit l'apilament dels animals.

7. Les canals de caça major que siguen comercialitzades per venda directa al consumidor/a final o en circuits curts de comercialització hauran de ser inspeccionades per veterinaris autoritzats en sales d'inspecció de caça autoritzades i registrades per a aquest fi.

8. Les canals de caça menor que siguen comercialitzades per venda directa al consumidor/a final o en circuits curts de comercialització hauran de ser inspeccionades per veterinaris/àries autoritzats/des en sales d'inspecció de caça autoritzades i registrades per a aquest fi.

9. Els locals destinats a la inspecció de les peces de caça han de complir almenys els requisits mínims següents:

a) El disseny i la grandària del local haurà de permetre unes pràctiques correctes d'higiene, incloent-hi la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions.

b) Les superfícies dels locals s'hauran de mantindre en bon estat, ser impermeables i de fàcil neteja i desinfecció. En cas necessari, les superfícies seran llises per a facilitar la neteja.

c) Les superfícies (incloent-hi les de l'equip) que estiguen en contacte amb els productes alimentaris, s'hauran de mantindre en bon estat,

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



ser fàcils de netejar i desinfectar, la qual cosa requerirà que estiguen construïdes amb materials llisos, llavables, resistents a la corrosió i no tòxics.

d) Hauran de disposar d'il·luminació i ventilació adequada.

e) Els buits a l'exterior hauran d'estar protegits de manera que impedisquen l'accés d'insectes, rosegadors i altres plagues.

f) Hauran de disposar de l'equip necessari per a evitar que les canals estiguen en contacte amb el sòl i les parets.

g) Hauran de disposar d'un llavamanos d'accionament no manual dotat d'aigua freda i calenta i material de neteja i eixugament higiènic de les mans.

h) Hauran de disposar d'aigua de consum humà.

i) Hauran de disposar de mitjans adequats per a desinfectar els utensilis de treball amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82 °C, o d'un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

j) Hauran de disposar d'equips de refrigeració amb capacitat suficient per a emmagatzemar les peces de caça i les canals, si cal.

k) Hauran de disposar de contenidors en nombre suficient, tancats i estancos, aïllats destinats a la recollida de subproductes no destinats a consum humà. Els subproductes animals i els productes derivats no destinats a consum humà seran gestionats de conformitat amb el Reglament (CE) número 1069/2009, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà.

l) Hauran de disposar de mitjans tècnics i mobiliari necessari perquè el veterinari autoritzat pugua realitzar la seua funció.

10. El subministrament de les canals per part del caçador/a haurà de fer-se dins dels tres dies següents de la declaració d'aptitud per part del veterinari/ària autoritzat/ada.

11. Les canals hauran de refrigerar-se tan ràpid com siga possible i aconseguir en tota la carn una temperatura no superior a 4 °C per a la caça menor i 7 °C per a la caça major.

12. Queda prohibida la congelació de les canals.

13. Les canals de caça inspeccionades hauran d'estar precintades i s'hauran de traslladar amb el document d'acompanyament indicat en l'annex IV. Hauran de mantindre els precintes tota la seua vida comercial.

14. Els caçadors/res seran els responsables de la seguretat alimentària dels seus productes i s'hauran d'assegurar que no es consumisca la carn d'aquests animals fins que no es coneguen els resultats de les anàlisis efectuades.

15. Els caçadors/res hauran de dur un registre de traçabilitat, almenys amb els continguts següents: nombre de peces abatudes per espècie, vedat de procedència, municipi, data d'abatiment, local on s'ha realitzat la inspecció, identificació del veterinari/ària autoritzat/ada, del consumidor/a final i de l'establiment de venda al detall. Aquest registre podrà ser substituït per l'arxiu dels documents d'acompanyament reflectits en els punts 4 i 12 i estarà a disposició de l'autoritat competent. S'haurà de conservar durant dos anys com a mínim.

16. Els veterinaris/àries autoritzats/ades tindran assignades les funcions següents:

a) Dictaminar sobre l'aptitud per al consum humà de les canals i les seues vísceres.

b) Garantir que les canals dels porc senglars seran sotmeses a mostres sistemàtics segons el que disposa el Reglament d'execució (UE) 2015/1375, de la Comissió, de 10 d'agost de 2015, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn. I han de comprovar la traçabilitat de les canals amb els mostres.

c) Comprovar que les peces presentades en els locals d'inspecció estan acompanyades de la identificació i documentació necessària.

d) Comprovar que les canals declarades aptes per a consum humà, perquè siguen subministrades, estan precintades i acompanyades de documentació que assegure la seua aptitud i la traçabilitat.

e) Comunicar qualsevol resultat positiu de les anàlisis realitzades o del diagnòstic de qualsevol zoonosi, i també qualsevol altra incidència o incompliment al centre de salut pública corresponent. La comunicació dels resultats es realitzarà de manera immediata després de realitzar la inspecció.

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 triquinas 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.



#### Article 12. Guies de pràctiques correctes d'higiene

1. Els distints sectors implicats han d'elaborar les guies de pràctiques correctes d'higiene que seran aprovades per les conselleries que tinguen competència en matèria de seguretat alimentària, agricultura i medi ambient, de conformitat amb l'article 8, apartat 3, del Reglament (CE) número 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

2. Les conselleries han de fomentar l'elaboració de guies de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC de conformitat amb l'article 7 del Reglament 852/2004.

3. Les guies han de ser estudiades per l'autoritat competent d'acord amb l'article 8 del Reglament (CE) 852/2004 i aprovades mitjançant una resolució de la conselleria competent.

4. En l'elaboració de les guies s'han d'incloure les quantitats limitades anuals que es podran elaborar i comercialitzar per a cada tipus de producte, i també els requisits higiènic general aplicables als locals, instal·lacions i equips dedicats a l'elaboració d'aliments.

### CAPÍTOL IV

#### Foment de la venda de proximitat

#### Article 13. Foment de la venda directa i els circuits curts de comercialització

L'Administració autonòmica de la Generalitat, en el marc dels seus programes d'ajuda, ha de fomentar el suport i la promoció d'iniciatives de la venda directa i en circuits curts de comercialització, incloent-hi accions destinades a afavorir el consum d'aquest tipus de productes en menjadors col·lectius de titularitat pública.

### CAPÍTOL V

#### Control i règim sancionador

#### Article 14. Autoritats competents per al control

Les autoritats competents en matèries de sanitat animal i vegetal, qualitat i seguretat alimentària, consum i medi ambient hauran de realitzar, a través de les unitats administratives corresponents, les inspeccions pertinents en el marc de les seues competències respectives.

#### Article 15. Inspecció i programes de control oficial

Les autoritats competents han d'exercir l'activitat inspectora necessària per a assegurar el compliment del que disposa aquest decret i per a exigir les responsabilitats derivades de la seua infracció.

L'activitat inspectora a què fa referència el paràgraf anterior es desenvoluparà d'acord amb la programació en matèria d'higiene en la producció primària i productes transformats, i preveurà incloure inspeccions sistemàtiques o *ad hoc* que s'han de realitzar en les explotacions agrícoles i ramaderes que tinguen venda directa i en circuits curts de comercialització, i també en les xicotetes empreses agroalimentàries on es transformen i comercialitzen productes. Els programes d'inspecció s'han adreçar a assegurar la traçabilitat dels productes, l'exercici de la responsabilitat dels productors/res en el compliment de les mesures d'aquest decret, les condicions higièniques dels productes i els requisits exigits en la normativa.

#### Article 16. Règim sancionador

Les infraccions en matèria de producció i de comercialització dels productes regulats en aquest decret se sancionaran d'acord amb els règims d'infraccions i sancions que siguen d'aplicació de la normativa sancionadora en matèria de salut pública, de protecció dels consumidors i usuaris, de seguretat i higiene alimentària, de sanitat animal i vegetal i, en general, la que resulte de l'aplicació, d'acord amb la naturalesa de la infracció comesa.

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

#### Primera. Registre d'explotacions de venda de proximitat

La comunicació dels productors/es primaris/àries als respectius registres sectorials de l'activitat de venda de proximitat alimentarà la

#### 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 proximitad

#### 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.

### DISPOSICIÓN ADICIONAL

#### Primera. Registro de explotaciones de venta de proximitad

La comunicación de los productores/as primarios/as a sus respectivos registros sectoriales la actividad de venta de proximitad, alimentará

base de dades de venda de proximitat de productes primaris de la Comunitat Valenciana que es crearà per mitjà de desenvolupament normatiu d'aquest decret.

*Segona. Incidència pressupostària*

La implementació i desenvolupament d'aquest decret no podrà tindre cap incidència en la dotació de cada un dels capítols de despesa assignades a les respectives conselleries. La seua aplicació serà atesa amb els mitjans personals i materials de les respectives conselleries, d'acord amb les seues competències.

*Tercera. Autorització de veterinaris/àries*

La conselleria amb competències en salut pública podrà autoritzar veterinaris/àries, en l'exercici lliure de la seua professió, per al compliment de les funcions relatives a la inspecció sanitària de les peces de caça en les sales d'inspecció o establiments de manipulació de caça autoritzats i l'expedició dels certificats d'acompanyament dels animals i les canals exigits en els annexos III i IV d'aquest decret. L'autorització serà per a funcions concretes i sales d'inspecció regulades en aquest decret. La conselleria podrà determinar la incompatibilitat d'aquestes autoritzacions en aquells casos que puguen afectar la salut pública. Mitjançant una ordre s'establiran els requisits i el procediment d'habilitació i el règim d'actuació dels veterinaris/àries habilitats/des.

**DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA**

*Única. Normes que es deroguen*

Es deroga l'Ordre 16/2015, de 27 de maig, de la Conselleria de Presidència i Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual es regulen les condicions d'higiene de la producció primària dels productes agraris per a la venda directa al consumidor/a i venda en circuits curts de comercialització. Així mateix, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposen al que disposa aquest decret.

**DISPOSICIONS FINALS**

*Primera. Facultat de desenvolupament*

Es faculta la conselleria competent en matèria de salut pública, a partir de les propostes conjuntes de les conselleries amb competències en matèria d'agricultura i ramaderia, salut pública i medi ambient, per a dictar les disposicions necessàries per al desenvolupament normatiu i la modificació dels annexos d'aquest decret.

*Segona. Emissió de documents*

La conselleria amb competències en medi ambient serà la responsable de l'emissió i la distribució de la declaració numerada establerta en l'annex III.

*Tercera. Entrada en vigor*

Aquest decret entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 15 de desembre de 2017

El President de la Generalitat,  
XIMO PUIG I FERRER

La consellera d'Agricultura, Medi Ambient,  
Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural,  
ELENA CEBRIÁN CALVO

La consellera de Sanitat  
Universal i Salut Pública,  
CARMEN MONTÓN GIMÉNEZ

la base de datos de venta de proximidad de productos primarios de la Comunitat Valenciana que se crearà mediante desarrollo normativo de este decreto.

*Segunda. Incidència pressupostària*

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 Consellerias. Su aplicación será atendida con los medios personales y materiales de las respectivas consellerias, en atención a sus competencias.

*Tercera. Autorización de veterinarios/as*

La conselleria 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 conselleria 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 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. Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente decreto.

**DISPOSICIONES FINALES**

*Primera. Facultat de desenvolupament*

Se faculta a la conselleria competente en materia de Salud Pública, a partir de las propuesta conjuntas de las consellerias 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