



GUIA
DE CREACIÓ i GESTIÓ
D'ESPais COMPARTITS
de PRODUCCIÓ
AGROALIMENTÀRIA



Guia de creació i gestió d'espais compartits de producció agroalimentària

Desembre 2019



Redacció i edició
El Pa Sencer SCCL

Coordinació
Projecte Start Up Rural del Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp

Il·lustració de coberta Joaquín Vila

Correcció i maquetació ECM

Financen

Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural. Fons LEADER



AMB EL SUPORT DE



concoactiva



Aquesta obra està sota llicència de reconeixement no comercial.
Compartiu amb la mateixa llicència 4.0 Espanya de Creative Commons
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/es>

GUIA DE CREACIÓ I GESTIÓ D'ESPais COMPARTITS de PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA

CONTINGUTS

Aquesta guia està especialment enfocada a les administracions públiques per tal que puguin aprofundir en les potencialitats dels espais compartits de transformació alimentària, impulsar-los i integrar-los en el teixit econòmic del territori.

1	Presentació. Per què aquesta guia?	6
2	Potencial transformador dels obradors compartits	8
3	Models d'obradors compartits	10
4	Marc normatiu i potencialitats	11
	A Àmbit urbanístic i llicència d'obres. Un front a treballar	11
	B Tràmits ambientals	12
	C Àmbit alimentari	14
	D Tramitació d'Agricultura	17
	E Algunes excepcions: Venda de proximitat de productes agroalimentaris	18
	F Propostes normatives	21
5	Seguretat alimentària. Guies de Pràctiques correctes d'higiene	24
6	Dinamització d'un obrador compartit	40
7	Reflexions, reptes i propostes	44
8	Experiències inspiradores de gestió pública. Obradors	47
	Annexos	58
	1 Claus i categories	59
	2 Glossari	61
	3 Llista de recursos i documents	63

1 PRESENTACIÓ

PER QUÈ AQUESTA GUIA?

Els obradors agroalimentaris compartits, una oportunitat per al medi rural actual

El projecte Start Up Rural a Catalunya és una iniciativa de suport a l'emprenedoria Leader del territori rural que té com a fi aconseguir una millor adaptació i encaix al seu entorn productiu, tot intentant oferir eines i recursos vàlids i que alhora n'estimulin la innovació i el pensament estratègic.

Amb aquesta missió, l'acció Viverisme Sinèrgic va proposar-se sintetitzar en un document les claus d'inici i funcionament d'un obrador agroalimentari, a partir de l'experiència acumulada del Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp i d'altres entitats del territori català. La viabilitat real d'aquests projectes, tal com ho han demostrat diversos obradors que avui estan en funcionament, fa evident la seva vàlua com a peces de suport a l'emprenedoria del món rural. En aquest sentit, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació aplica el programa Leader a l'espai rural català, amb un suport directe a les iniciatives que diversifiquin el teixit productiu d'aquestes zones, a fi de afegir-hi valor i expectatives de futur.

L'elaboració d'una guia que ajudi a visualitzar la realització d'un projecte com aquest és del tot coherent amb els propòsits del programa Leader a Catalunya i amb l'aposta pública per iniciatives que apoderin el territori a partir de l'ús de recursos endògens. Així, la transformació de productes que signifiqui un augment del valor d'allò que el sector primari elabora ha de ser un camí de no retorn per sumar-hi projectes emprenedors que s'orientin en aquesta direcció. A més, hi ha una demanda social cada cop més consensuada de productes transformats i elaborats d'una forma que transmeti també un compromís social i mediambiental. Un obrador agroalimentari dona resposta a les demandes actuals d'una alimentació millor i més conscient.

La guia posa l'accent en els elements estructurals bàsics per implantar un viver agroalimentari: la legislació sanitària, les característiques urbanístiques, la dinamització d'un viver, el rol de l'administració pública... Tots aquests elements explicats per l'entitat El Pa Sencer, que va ser l'encarregada de fer un document semblant l'any 2017 per a la Comunitat

Valenciana, la qual cosa assegura la bona execució d'aquesta tasca. En el nostre cas, el context català serà el que protagonitza tant el desenvolupament normatiu com els casos reals que s'hi descriuen, als que també s'hi sumen exemples de l'Aragó i altres experiències a escala europea. Aquestes anàlisis mostren com les administracions públiques juguen un paper bàsic per fer avançar aquestes iniciatives, assumint responsabilitats diverses, tant en la construcció física com en la gestió directa posterior de l'espai.

Esperem que aquest document animi i estimuli el repte d'engegar aquest tipus de iniciatives, i que Start Up Rural, sota el guiatge del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i del Fons Europeu Agrari de Desenvolupament Rural, continuï oferint eines perquè un projecte emprenedor fructifiqui al món rural de Catalunya.

Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp

2 POTENCIAL TRANSFORMADOR DELS OBRADORS COMPARTITS

El processament d'aliments com activitat econòmica està regulat per la normativa europea higienicosanitària, que inclou, entre d'altres, el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, el Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril del Parlament Europeu i del Consell i el Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril del Parlament Europeu i del Consell. Es tracta d'una normativa general de salvaguarda de la seguretat alimentària que cada Estat membre ha d'adaptar als seus condicionaments i realitats. L'Estat espanyol hi incorpora algunes modificacions a poc a poc, però hi romanen unes condicions generals pensades per a la gran indústria, no per a la transformació a escala petita.

D'altra banda, a causa de les dinàmiques econòmiques actuals, la transformació d'aliments s'ha deslligat força de la producció primària, del camp, i es considera una activitat de caràcter industrial, de manera que s'hi pensa amb objectius d'especialització, màxima rendibilitat i gran escala. Això fa que les persones ramaderes o pageses que volen comercialitzar el seu producte transformat en la finca a petita escala —una activitat que sempre s'ha fet— troben moltes dificultats legals i molt sovint en descarten la possibilitat o bé continuen amb aquesta pràctica en el marc de l'alegalitat. Amb aquests obstacles, no deixem perdre una enorme potencialitat per impulsar l'economia local, que genera més resiliència i fixa població al medi rural?

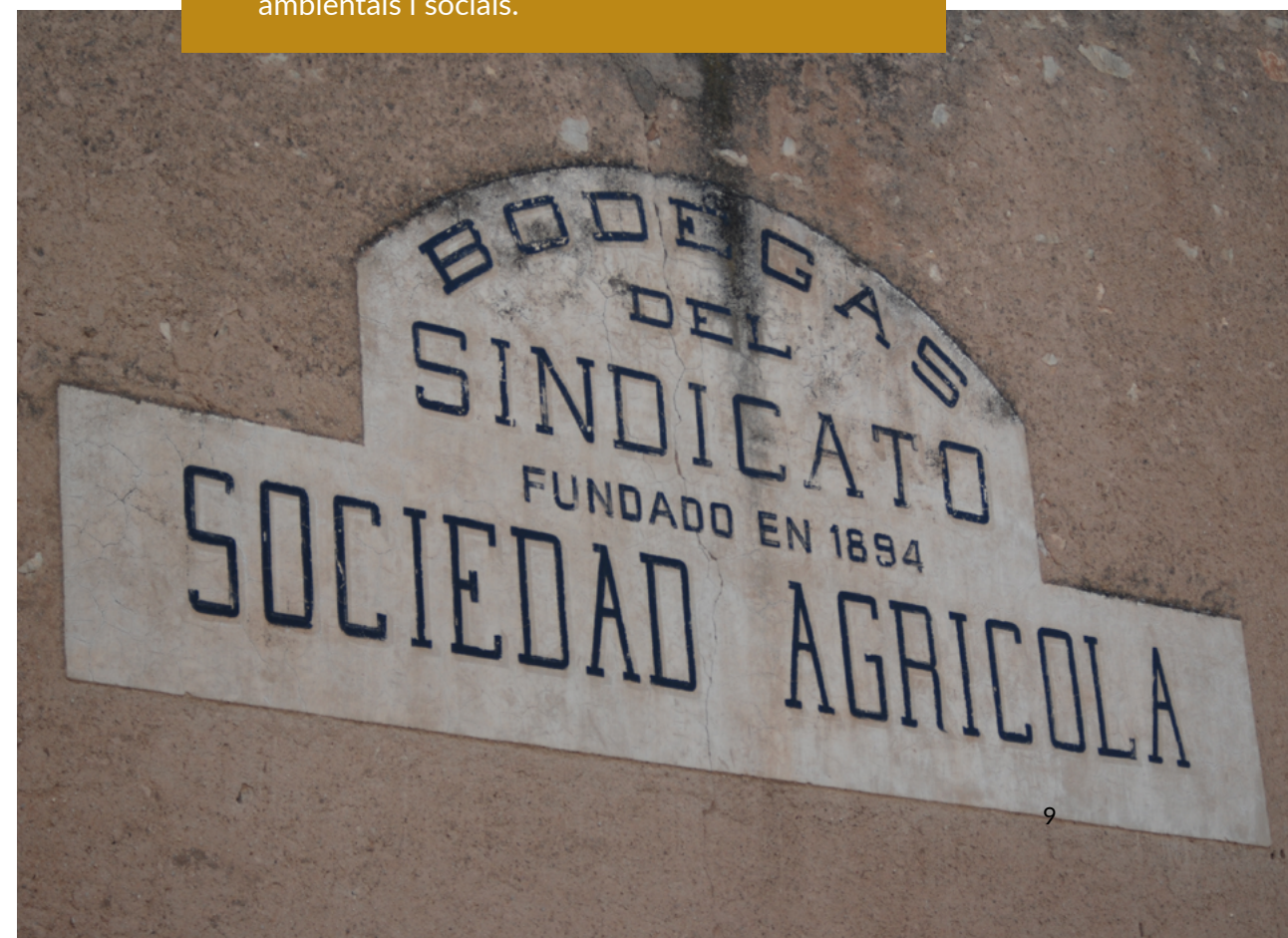
L'economia del camp sempre s'ha caracteritzat per la capacitat d'adaptació al medi i ha sabut aprofitar de forma equilibrada els béns naturals per reproduir estructures familiars i comunitàries. La relació amb la natura, amb la ramaderia i l'agricultura com a eixos centrals, ha estat sempre un element fonamental i identitari. Els sabers rurals inclouen nombrosos mètodes de conservació dels aliments i receptes, en funció de la temporada i del clima de cada territori. Amb aquestes tècniques i una bona planificació s'aconseguia una certa autosuficiència i es gestionaven els excedents de producció.

Amb la industrialització, moltes d'aquestes pràctiques es van perdre i en gran part es va desestructurar el teixit social rural tradicional. Ara, quan afrontem taxes elevades de precarietat en el treball i els pobles perden població, sembla adient adonar-se del potencial que té l'àmbit rural i les relacions econòmiques que s'hi estableixen. A més, en molts pobles, tot i que la gent es dedica a altres feines, encara se sent de manera molt propera aquesta relació amb el territori i amb l'alimentació i sovint es mantenen les terres familiars, bé per motius afectius o per a un consum puntual. No seria més adient recuperar primer els treballs arrelats al territori i a la cultura que promoure una activitat nova sense cap relació amb el poble?

ELS OBRADORS COMPARTITS

- ▶ Afavoreixen l'autoocupació.
- ▶ Proporcionen valor afegit a la producció primària.
- ▶ Dinamitzen l'activitat agrària i ramadera (entre altres coses, donen sortida als excedents).
- ▶ Produeixen aliments de gran qualitat amb productes de proximitat i processos artesanals.
- ▶ Generen dinàmiques de cooperació i treball en xarxa.
- ▶ Optimitzen recursos desaprofitats, com espais i infraestructures.
- ▶ Apropen la producció primària a les persones consumidores.
- ▶ En definitiva, són una oportunitat molt valuosa per generar riquesa en termes econòmics, ambientals i socials.

El Viver de Celleristes de la Conca de Barberà s'ubica a l'espai històric de la primera cooperativa agrícola de l'Estat.
FOTO: Conectiva



3 MODELS D'OBRADORS COMPARTITS

Un **obrador compartit** és un espai gestionat de forma col·lectiva —en alguns casos, amb participació de l'Administració— que es dedica a la transformació d'aliments o productes primaris. Es pot configurar com un local de transformació d'un tipus de producte determinat, com ara lactis i carnis, o més diversificat, per exemple: preparats d'origen vegetal, que poden compartir alguns espais comuns seguint una sèrie de condicions que en garanteixin la seguretat alimentària.

Hi ha una enorme quantitat de modalitats d'obradors gràcies a la seva capacitat d'adaptació segons els objectius i el cas concret.

Podem fer una primera classificació d'acord amb l'**estructura empresarial**:

- Entitat jurídica (SA, SL): l'objectiu fonamental és la viabilitat econòmica.
- Economia Social (fundacions, cooperatives, associacions, empreses públiques participades):¹ l'objectiu fonamental és dinamitzar la societat prenent com a base la sostenibilitat econòmica, social i ambiental.

També podem classificar-los en funció del **tipus d'elaboració**:

- Transformació limitada a un sol tipus de producte
- Transformació de productes diversificats

Pel que fa a l'**espai**, hi ha multitud d'opcions, per exemple:

- Espais desaprofitats als mercats municipals
- Habitació separada dins d'una masia
- Cuines equipades als espais municipals, com centres culturals, escoles, antic bar de la cooperativa...
- Obrador-botiga: Local on, a més de transformar-se els aliments, hi ha un espai per a la venda, s'organitzen tallers d'oci, de formació, etc.
- Obrador mòbil, com ara *foodtrucks* o caravanes condicionades.

També podem classificar la gestió segons la **titularitat**:

- Públic: obrador creat amb fons públics, a disposició de qualsevol iniciativa que compleixi uns paràmetres determinats. Aquest és el model en què se centra aquesta guia.
- Privat: obrador constituït amb fons privats, utilitzat per diverses persones o projectes col·lectius.
- Iniciativa social: obrador engegat amb una inversió col·lectiva i desinteressada, on hi ha involucrats diversos col·lectius del teixit local.
- Mixt: fons públics, privats i socials.

En funció de com es defineixin els aspectes anteriors, hi ha una estructura més jerarquitzada i vertical, o una de més assembleària i cooperativa.

¹ Llei 5/2001 de 29 de març, d'Economia Social: <http://www.boe.es/boe/dias/2011/03/30/pdfs/BOE-A-2011-5708.pdf>

4 MARC NORMATIU I POTENCIALITATS

Per posar en marxa un obrador compartit cal tenir en compte diversos marcs normatius i fer un seguit de tramitacions administratives:

- 1 Tramitació urbanística
- 2 Tramitació ambiental
- 3 Tramitació de prevenció d'incendis
- 4 Tramitació de la llicència d'obres
- 5 Tramitació industrial
- 6 Tramitació de salut
- 7 Tramitació de seguretat laboral
- 8 Tramitació d'agricultura

La dificultat d'aquests tràmits dependrà de la dimensió de l'obrador, del tipus d'aliments que s'hi han de manipular, dels equipaments o de la gent que hi treballarà. Aquesta guia no pretén donar tots els detalls dels passos a seguir; més aviat se centra en els tràmits claus en què s'han identificat més dificultats, bé per desconeixement de la normativa o bé perquè la normativa encara no s'ha adaptat a la situació i les dimensions dels obradors artesanals, de petita escala i compartits.

A ÀMBIT URBANÍSTIC. UN FRONT A TREBALLAR

En primer lloc, cal una llicència d'activitat. Segons l'escala, la mida i l'impacte ambiental del projecte, pot ser un tràmit més o menys complex. Per això és important demanar informació a l'ajuntament en matèria de normativa urbanística.

Respecte al sòl no urbanitzable o rústic, en la majoria dels documents marc de planejament urbanístic municipal s'estableix la prohibició amb caràcter general, entre d'altres, dels usos comercials o industrials, tret d'excepcions. Per tant, el primer pas consisteix a consultar en l'ajuntament la classificació i la qualificació del sòl, i esbrinar si el planejament municipal hi permet aquest tipus d'activitat. Per a la legislació urbanística qualsevol activitat de transformació agroalimentària ha estat considerada com a indústria, encara que el volum de producció fos molt baix.

A hores d'ara, hi ha administracions autonòmiques amb nous decrets de venda de proximitat i petita producció que classifiquen l'activitat de transformats agroalimentaris com activitat econòmica artesana o agrícola. Això no genera cap problema si es manipula o transforma el gènere propi, però pot ser una dificultat per als obradors que elaboren productes amb matèria primera de tercers.

PLA D'ORDENACIÓ URBANÍSTICA MUNICIPAL (POUM)

El POUM és un instrument d'ordenació integral del municipi que ha de permetre planificar el desenvolupament del territori i que, per tant, afecta directament al conjunt de la població i el seu entorn immediat. Als capítols destinats a la definició, regulació i classificació dels usos es concreta si es permet o no l'ús i l'activitat dels obradors.

La normativa general estableix que:

- Cal un informe de compatibilitat urbanística. L'Ajuntament ha de validar que l'obrador sigui compatible amb els usos definits en el planejament vigent i en la zona on es vol ubicar. En el cas que l'activitat no estigui prohibida en el planejament però tampoc expressament considerada, fa falta una resolució de la Direcció General d'Urbanisme (pot tardar fins i tot un any). Si l'activitat es troba a menys de 100 metres d'un curs d'aigua, cal demanar autorització a l'Agència Catalana de l'Aigua.
- Si l'activitat es troba a menys de 100 metres d'una carretera, és necessari comunicar-ho i demanar-ne l'autorització a l'administració titular de la carretera (Ministerio de Fomento, Departament de Territori i Sostenibilitat o Diputació provincial).

Atès que no hi ha una normativa específica, els tràmits de llicència urbanística es poden convertir en un procés llarg i en un seguit d'entrebancs que dificultin la instal·lació d'obradors petits i artesans. A causa de la caústica i la diversitat de models que ens podem trobar, caldria redactar una normativa adaptada a les realitats d'aquests tipus d'obrador.

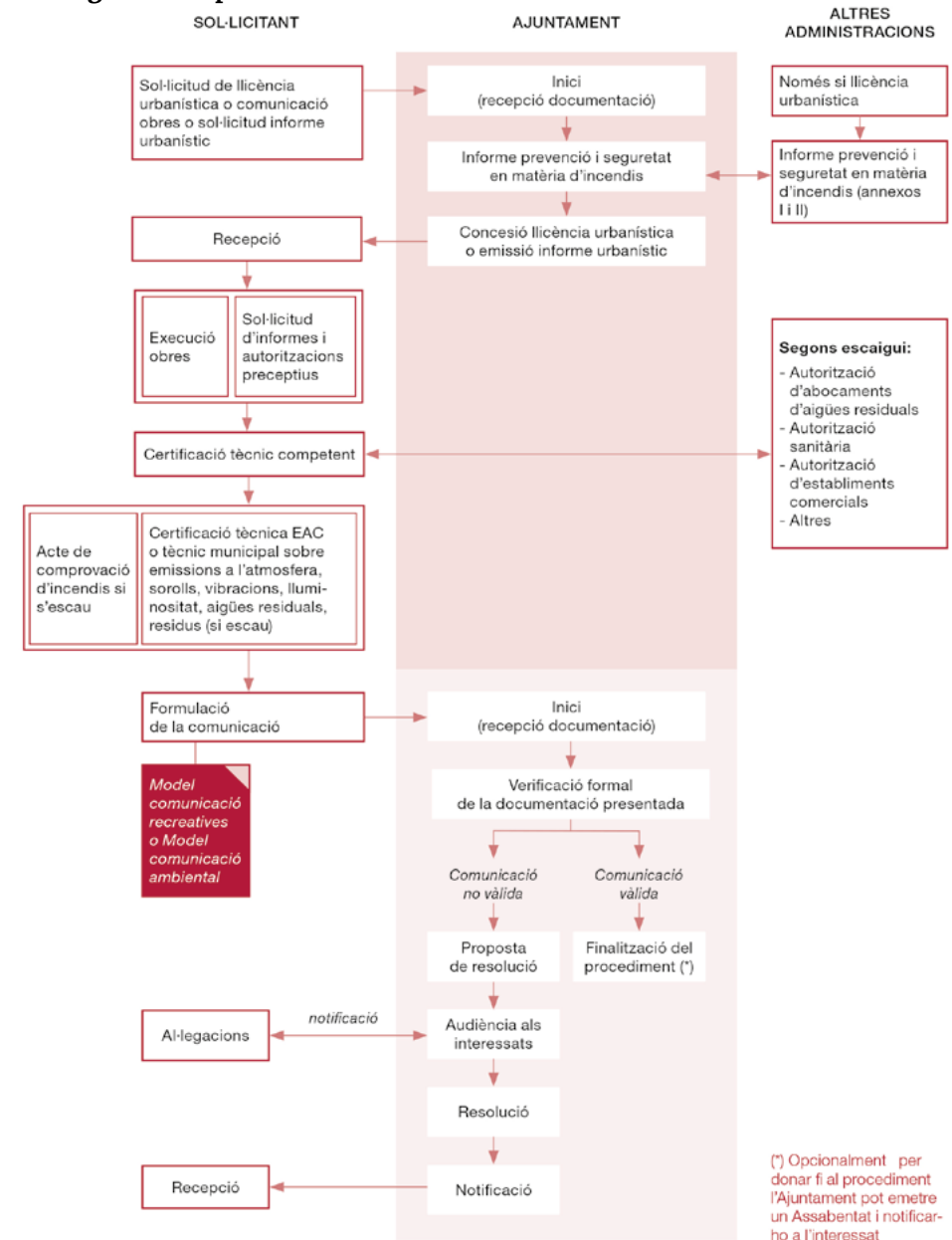
B TRÀMITS AMBIENTALS

Si tenim en compte la legislació vigent en matèria ambiental (Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats), la majoria d'activitats previstes en el model d'obradors compartits està sotmesa al règim de comunicació ambiental a l'ajuntament del municipi corresponent:

- Escorxadors amb capacitat de producció de canals de fins a 2 tones al dia
- Tractament i transformació per a la fabricació de productes alimentaris:
 - Matèria primera animal (que no sigui la llet), amb una capacitat d'elaboració de productes acabats de fins a 75 tones al dia
 - Matèria primera vegetal, amb una capacitat de producció de productes acabats de fins a 300 tones per dia (mitjana trimestral)
- Tractament i transformació de la llet, amb una quantitat de 200 tones per dia (valor mitjà anual) de llet rebuda
- Instal·lacions per a l'emmagatzematge de gra i de farina
- Carnisseries amb obrador
- Fleques amb forns amb una potència superior a 7,5 kW

La comunicació s'ha de formalitzar un cop acabades les obres i instal·lacions necessàries que han d'estar emparades per la corresponent llicència o comunicació urbanística i per la resta de llicències necessàries (Registre Sanitari i Registre d'Agricultura).

Diagrama del procediment de comunicació ambiental



FONT: Guia de tramitació d'expedients d'activitats i establiments. Diputació de Barcelona. Abril 2012 (p. 32)

C ÀMBIT ALIMENTARI

C.1 IDEES PRINCIPALS

En l'àmbit alimentari no hi ha una normativa específica per als obradors compartits, però cal que aquests espais respectin el que s'estableix en la normativa que regula la producció i comercialització de productes alimentaris. Si bé cada estat europeu i cada territori ha fet un desplegament normatiu, tots es basen en l'anomenat paquet higienicosanitari conformat principalment pels següents reglaments:

Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, que estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària: «En totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució s'ha de garantir la traçabilitat dels aliments i dels pinsos, dels animals destinats a la producció d'aliments i de qualsevol altra substància destinada a ser incorporada a un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho.» (Article 18)

Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que les empreses alimentàries han de complir uns requisits generals i específics en matèria d'higiene i portar a terme sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per tal de garantir la seguretat dels productes que elaboren, transformen o distribueixen.

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

Hi ha un mateix marc legal a tota la Unió Europea i cada estat l'ha adaptat d'acord amb les seves realitats i decisions polítiques. Més endavant (F Propostes normatives) es descriuen algunes normatives d'altres comunitats i territoris i s'explica com han desenvolupat un marc que permet més flexibilitat i s'adequa a les realitats diverses dels obradors compartits.

Pel que fa al compliment de la normativa i als obradors compartits cal destacar-ne aquestes idees principals:

- 1 Els obradors compartits en què es realitzen activitats d'elaboració, transformació, conservació, emmagatzematge, distribució, venda i/o servei d'aliments s'han d'inscriure en els registres sanitaris de les respectives administracions.²
- 2 El disseny de les instal·lacions, la disposició dels diferents espais i l'equipament han de complir les normes generals d'higiene segons s'estableix en l'annex II del Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

² RD 191/2011 de 18 de febrer Registre General d'Empreses Alimentàries i Aliments

- 3 Cal que tots els establiments alimentaris disposen del seu propi sistema d'autocontrol (explicat amb detall en el capítol 5) com a mètode preventiu de riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments. Aquests sistemes poden basar-se en les guies de bones pràctiques del sector o bé disposar del seu propi sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

C.2 EL REGISTRE SANITARI UN PROCÉS MÉS SENZILL DEL QUE PENSEM

El registre sanitari és l'eina que identifica les empreses i operadors que es dediquen a produir, transportar i comercialitzar aliments, i en facilita el control oficial. A excepció de la venda de proximitat (vegeu l'apartat E «Algunes excepcions»), les empreses de l'àmbit de l'alimentació estan obligades a inscriure-s'hi. Aquest registre resulta útil en una situació de risc alimentari, per localitzar l'operador que l'ha causat i retirar-ne els productes del mercat.

Alguns aspectes que cal tenir clars **abans d'encetar el procés de registre**:

- 1 El més important és saber què es vol fer i on es comercialitzarà.
- 2 Cal acabar amb la idea que la normativa ens impedeix transformar els aliments o treballar en un obrador. La normativa europea és bastant flexible per adaptar-se a les diferents realitats i necessitats d'un obrador i el que és més important és que sempre garanteix la seguretat i la higiene dels aliments.
- 3 Quan ja s'ha definit el model d'obrador, és important demanar assessorament i informació a les autoritats competents en matèria d'higiene alimentària, com ara a l'àrea de salut pública corresponent.

Pel que fa als obradors compartits, la legislació no tanca la possibilitat que en un mateix espai es treballi en diferents projectes. La majoria d'elaboracions alimentàries vegetals poden compartir instal·lacions, tenint en compte que cal separar la producció en el temps o en les zones de treball. Pel que fa als aliments d'origen animal, convé analitzar més punts crítics per poder compartir espais, atès que són productes amb elaboracions més complexes.

Convé recordar alguns detalls importants respecte al registre sanitari i el compromís amb la seguretat alimentària de cara a l'administració i a la ciutadania:

- Cal una persona física o jurídica (figura d'explotador), com a actor responsable de les instal·lacions davant l'autoritat sanitària. Aquesta «figura d'explotador» pot ser, entre d'altres, l'administració titular de la instal·lació, la persona física o jurídica titular de la instal·lació o l'entitat jurídica creada per tots els projectes elaboradors usuaris de l'obrador compartit.

- La seguretat alimentària de cadascun dels productes és responsabilitat de la persona, empresa o projecte elaborador que el produeix, qui haurà de complir tots els requisits de la normativa sanitària.
- Dintre del funcionament de l'obrador compartit han de ser clars tots els procediments sobre seguretat alimentària, com i quan han de fer-se i qui els ha de dur a terme. Aquests procediments quedaran reflectits, per exemple, en un reglament o règim intern de l'obrador compartit. Entre la «figura d'explotador» i cadascun dels projectes elaboradors podran signar-se contractes interns on s'indiquin les condicions acordades.
- En alguns casos, segons les especificacions de cada cas i del territori català, l'obrador compartit té un o, en alguns casos, diversos números de registre sanitari d'ús per a tots els projectes elaboradors que hi participen; i, en altres casos, l'obrador compartit té un número de registre sanitari com a instal·lació i cada usuari un número de registre del seu producte. En tot cas, l'administració competent informará de les possibilitats segons el cas i la normativa específica de cada territori.

Per no fer complicada l'explicació del registre sanitari, als annexos facilitem un quadre recopilatori de les claus que ajudaran a entendre la classificació del tipus d'empresa o obrador i, per tant, del tipus de registre que l'administració hi adjudicarà.

COM FER EL TRÀMIT?

COMUNICAR L'ACTIVITAT I SOL·LICITAR INSCRIPCIÓ

La comunicació i la sol·licitud d'inscripció és condició única i suficient perquè es tramiti la inscripció de les empreses i/o establiments en el RSIPAC; simultàniament es podrà iniciar l'activitat, sens perjudici dels controls que posteriorment es puguin dur a terme.

El tràmit s'ha de fer a les Oficines de Gestió Empresarial i cal presentar la següent documentació:

- ▶ Comunicació prèvia de l'activitat i sol·licitud d'inscripció segons model
- ▶ Diagrames de flux i descripció del procés o processos (quan les activitats comunicades requereixin instal·lacions d'emmagatzematge, envasament, transformació i/o elaboració). *Vegeu capítol 5*
- ▶ Plànol d'ubicació i de l'establiment amb indicació dels metres quadrats de cada local, en el qual s'identifiquin clarament les diferents zones i els equipaments de les instal·lacions, incloses les instal·lacions destinades a la captació, l'emmagatzematge, el tractament i la distribució d'aigua (només quan les activitats comunicades requereixin instal·lacions d'emmagatzematge, envasament, transformació i/o elaboració).
- ▶ Pagament de les taxes vigents

D TRAMITACIÓ D'AGRICULTURA

Segons el Decret 302/2004, tots els establiments industrials ubicats a Catalunya (grans i petits) que duguin a terme activitats agràries, alimentàries, forestals i de la pesca, estan obligats a tenir el **Registre d'indústries agràries i alimentàries** (RIAAC).

Són objecte d'inscripció en el Registre els establiments industrials ubicats a Catalunya que duguin a terme alguna de les activitats incloses en la relació següent:

- Sacrifici de bestiar, conservació de carn i elaboració de productes carnis
- Elaboració i conservació de peix, crustacis i mol·luscos
- Preparació i conservació de fruites i hortalisses
- Fabricació d'olis i greixos vegetals i animals
- Fabricació de productes lactis
- Fabricació de productes de molinaria, midons i productes amilacis
- Fabricació d'altres productes alimentaris
- Fabricació de productes per a l'alimentació animal
- Fabricació de begudes

S'entén que els obradors compartits són indústries de tipus A; és a dir, són aquelles que disposen d'una potència instal·lada inferior a 20 kW, o bé amb maquinària o instal·lacions d'un valor inferior a 150.000 €, o bé on hi ha menys de 10 treballadors/es.

Queden excloses de l'àmbit d'aplicació d'aquest registre les empreses sense instal·lacions o sense treballadors contractats que tinguin per titular una persona física. També s'estableix de manera genèrica la no-inscripció per a la venda directa i la inscripció per a la venda en circuit curt (amb excepcions per a la venda de llet crua envasada i les carnisseries-xarcuteries, activitats que sempre s'hi han d'inscriure).

COM FER EL TRÀMIT?

El tràmit s'ha de fer a les Oficines de Gestió Empresarial i cal presentar la següent documentació:

- ▶ Sol·licitud i declaració responsable d'inscripció d'una activitat agrària i/o alimentària en el RIACC segons model
- ▶ Memòria tècnico-descriptiva de l'establiment
- ▶ Pagament de taxes corresponents

E ALGUNES EXCEPCIONS. VENDA DE PROXIMITAT DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS

En aplicació de la flexibilitat que permet la normativa europea i a partir de les publicacions del **Decret 20/2007**, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural i del **Decret 24/2013**, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, es permeten algunes excepcions pel que fa a tramitacions i registres quan es tracta de venda de proximitat i d'elaboracions que fan les mateixes explotacions agrícoles i ramaderes.

Es tracta de venda de proximitat si es compleixen les condicions següents:³

- La venda la fa el productor o l'agrupació de productors agraris en favor del consumidor final, amb la intervenció d'un establiment intermediari o sense.
- El nombre d'intermediaris possibles es limita a un únic establiment, que ha de ser un establiment al detall o de restauració que ven directament al consumidor final.
- Els productes agroalimentaris comercialitzats han de ser de producció i/o elaboració pròpia.
- Els productes s'han d'elaborar o transformar en instal·lacions específiques de la mateixa titularitat del productor o l'agrupació de productors, ja estiguin dins o fora de l'explotació (excepte per al cas de la carn fresca, els sucus –inclòs el most–, la fruita seca i l'oli d'oliva verge extra).

Atès que encara no existeix una normativa específica respecte als obradors, es pot entendre que aquests poden ser considerats de titularitat del productor o l'agrupació de productors. En aquest cas, i com es pot veure en la taula anterior, es pot considerar com venda fora de l'explotació en un punt de venda propi i, per tant, els únics tràmits a realitzar serien:

Registre de l'explotació al DARP:⁴

- 1 Registre municipal de l'activitat elaboradora a l'ajuntament corresponent i del punt de venda propi
- 2 RIAAC per a les carnisseries-xarcuteries
- 3 Quan les explotacions agrícoles i ramaderes fan elaboracions amb la seva producció primària (que inclouen la manipulació i la transformació) i les venen en exclusiva al consumidor final, no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA per aquestes elaboracions. Si venen a minoristes, però no superen la territorialitat (Catalunya) ni la marginalitat (venen menys del 30 % d'aquestes elaboracions a minoristes d'altres municipis), tampoc no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA.

³ Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris. Agència de Salut Pública de Catalunya 2014

⁴ Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PRODUCTOR-ELABORADOR (AGRUPACIONS)	LLOC DE VENDA	REGISTRE		CONSUMIDOR FINAL
Venda directa	VENDA EN L'EXPLOTACIÓ	Inclou: - lliurament a domicili - venda a distància - màquines expenedores	1. Registre de l'explotació al DARP 2. Registre municipal de l'activitat elaboradora a l'ajuntament corresponent i del punt de venda propi 3. RIAAC per a les carnisseries	
	VENDA FORA DE L'EXPLOTACIÓ EN UN PUNT DE VENDA PROPI	Inclou: - mercat municipal - fires - mercats no sedentaris - exposicions - màquines expenedores		
Circuit curt	VENDA FORA DE L'EXPLOTACIÓ A UN INTERMEDIARI	Exemples d'establiments minoristes intermediaris on podeu fer venda en circuit curt: - agrobotigues - establiments de restauració - establiments de turisme rural (amb activitat minorista o de restauració) - menjadors col·lectius (escoles)	1. Registre de l'explotació al DARP 2. Registre municipal de l'activitat elaboradora a l'ajuntament corresponent (si teniu RSIPAC, no cal) 3. RIAAC, per a la venda en circuit curt 4. RSIPAC/RGSEAA per a l'activitat de carnisseries-xarcuteria	

En el cas d'una venda en circuit curt (venda fora de la explotació amb un intermediari) els tràmits a realitzar són:

- 1 Registre de l'explotació al DARP
- 2 Registre municipal de l'activitat elaboradora a l'ajuntament corresponent
- 3 RIAAC, per a la venda en circuit curt
- 4 RSIPAC/RGSEAA per a l'activitat de carnisseries-xarcuteria
- 5 Quan les explotacions agrícoles i ramaderes fan elaboracions amb la seva producció primària (que inclouen la manipulació i transformació) i les venen en exclusiva al consumidor final, no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA per aquestes elaboracions. Si venen a minoristes, però no superen la territorialitat (Catalunya) ni la marginalitat (venen menys del 30% d'aquestes elaboracions a minoristes d'altres municipis), tampoc no han d'estar inscrits en el RSIPAC/RGSEAA.

TAULA RESUM I RESPONSABLES

TRÀMIT	DESCRIPCIÓ	RESPONSABLE
Tramitació urbanística	Informe de compatibilitat urbanística	Ajuntament
	Si l'activitat no està inclosa en POUM: - Llicència urbanística	Direcció General d'Urbanisme
	Si es troba a 100 metres d'un curs d'aigua - Autorització	Agència Catalana de l'Aigua (ACA)
	Si està a 100 metres de la carretera Autorització	Titular de la carretera
Comunicació ambiental	Projecte bàsic amb estudi ambiental	Ajuntament
Llicència d'obres		Ajuntament
RSIPAC	Comunicació prèvia de l'activitat i sol·licitud d'inscripció en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)	Agència de Salut Pública de Catalunya Punts de tramitació: Oficines de Gestió Empresarial
RIACC	Sol·licitud i declaració responsable d'inscripció d'una activitat agrària i/o alimentària en el RIACC	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Punts de tramitació: Oficines de Gestió Empresarial

F PROPOSTES NORMATIVES

La normativa europea en matèria d'higiene i seguretat alimentària és bastant flexible per adaptar-se a les realitats dels diferents obradors. És un repte de tots els actors implicats, tant públics i privats com socials, promoure'n l'aplicació en l'àmbit autonòmic i local amb accions i ajudes que permetin, entre d'altres, una major capacitat d'adaptació en els procediments d'autocontrol i en els requisits dels locals, equips i instal·lacions.

La flexibilitat que permet la normativa europea en matèria d'higiene i seguretat alimentària té la intenció de promoure i preservar les petites produccions agrícoles i ramaderes que elaboren, transformen o comercialitzen aliments seguint mètodes tradicionals i/o de petita escala. Es proposa facilitar l'aplicació de la normativa i adaptar-la a la situació del territori i medi rural. Tot i que hi ha una certa facilitat per concedir excepcions, adaptacions i exclusions a establiments petits, com poden ser els obradors, el desplegament normatiu és gairebé inexistent.

En aquest apartat exposem alguns exemples d'aquest desplegament normatiu que faciliten els tràmits i registres necessaris per a la creació dels obradors i l'inici de les activitats de transformació permeses.

Exemple 1. Venda directa de llet crua de vaca a Catalunya

Com a exemple de la flexibilitat de la normativa europea i la possibilitat de definir reglaments que s'adaptin a la realitat i a les necessitats de petites explotacions, la Generalitat de Catalunya va aprovar el decret 163/2018 de 17 de juliol que regula els requisits de l'activitat de venda directa de llet crua de vaca realitzada per una explotació ramadera amb destinació al consumidor final mitjançant la venda a l'explotació, una màquina automàtica o un establiment minorista per a l'abastament directe al consumidor final.

Es tracta d'un decret que s'hi aplica a petició del sector ramader perquè els productors i productores de llet puguin revalorar els seus productes, ajudar d'aquesta manera a la viabilitat de les explotacions ramaderes i enfortir el sector lleter a Catalunya.

Si bé la venda directa de llet crua no està directament relacionada amb les activitats de transformació que es poden realitzar en un obrador sí que pot servir per iniciar un procés en què la Generalitat de Catalunya sigui sensible a les necessitats de les petites explotacions i petites transformacions alimentàries i redacti altres decrets que permetin aquesta flexibilitat d'higiene i seguretat alimentària dels obradors compartits.

Exemple 2. Definició d'obrador compartit i petit elaborador

La Generalitat Valenciana, en el preàmbul del decret 201/2017 de 15 de desembre, estableix que «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.

Si bé encara s'han d'articular alguns dels punts descrits, cal destacar que s'hi refereix a elaboradores agroalimentàries i obradors compartits:

- **Petits/petites elaboradors/es agroalimentaris/àries:** persones físiques o jurídiques, siguin 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 sigui 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.
- **Obrador compartit:** local compartit per elaboradors/es agroalimentaris/àries petits/tes on es realitzen distintes activitats de manipulació i transformació dels productes agroalimentaris.

El fet que s'hi consideri la definició deixa una porta oberta a una normativa i guia de bones pràctiques específica per als obradors compartits.

Exemple 3. Regulació dels petits escorxadors

Els darrers anys, ha sorgit un seguit d'iniciatives i campanyes en diferents territoris europeus en defensa dels escorxadors de proximitat, adaptats a la necessitat de cada zona, a la ramaderia pròpia i al cens. Plantegen la instal·lació de petits escorxadors individuals o col·lectius a la granja, fixos o mòbils, que mantinguin un lligam amb els escorxadors de proximitat i que, a manera d'obrador compartit, dinamitzen les petites explotacions ramaderes.

L'existència d'aquest tipus d'escorxador permetria a les carnisseries i a qui es dedica a la ramaderia i el pasturatge garantir-ne l'autonomia en les fases de sacrifici i distribució, assegurar una carn de qualitat, tant pel fet de disminuir la distància entre la granja i l'escorxador (que redueix d'una manera notable l'estrès causat als animals) com per les condicions de sacrifici, i adaptar-se a la demanda local de particulars, col·lectius i petits comerços...

En aquesta matèria, caldria que la normativa s'ajustés a la realitat a partir de les mesures de flexibilitat i adaptacions previstes en el paquet higienosanitari de la reglamentació europea. De fet, s'està redactant un projecte de reial decret segons el qual es permetrà que els petits escorxadors

s'acullin a aquestes mesures de flexibilitat; seria una bona ocasió per incloure el concepte d'escorxador mòbil.

Exemples d'escorxadors mòbils: Hälsingestintan: ethical meat (Suècia) i Le Boeuf Éthique (França).

L'explotació familiar Soler de n'Hug, a Prats de Lluçanès, aprofitant un pla de recuperació de bestiar oví i caprí posat en marxa per la Generalitat, va sol·licitar permís per instal·lar un escorxador on sacrificar els animals nascuts en la seva granja. El 2016 va aconseguir que la Conselleria d'Agricultura, amb el suport de Sanitat, li autoritzés la instal·lació del que anomenen un escorxador de proximitat, on hi ha una part on maten i netegen a l'animal, una altra amb cambra refrigerada i després passa el control veterinari corresponent.

L'escorxador d'aquesta granja està instal·lat en una caixa de camió refrigerat, on únicament pot matar els seus animals. Per aconseguir-ho, es va acollir al Reglament (CE) núm. 853/2004, que és el que han de complir tots els escorxadors, però com el seu és més petit, amb la valoració de punts crítics i de maneig del procés de matança que fa el veterinari, compleix amb la falta d'infraestructura que té en relació amb la que precisen els grans escorxadors.

Fins que no hi hagi una normativa estatal i catalana que desenvolupi el que permet la normativa europea, hi ha alternatives per avançar en termes de flexibilitat.

➔ Análisis de las barreras legislativas y normativas para las pequeñas producciones artesanales de Andalucía. Justicia Alimentaria-VSF 2019

Des de la primavera 2018 s'espera l'aprovació del projecte de Reial decret pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentosos, així com les activitats de producció i comercialització dels productes alimentosos excloses del seu àmbit d'aplicació.

Aquest decret podria garantir una major flexibilitat en el sector carni i làctic. S'hi proposa que els petits escorxadors⁵ es puguin acollir a certes mesures de flexibilitat i adaptacions, com ara que no sigui obligatori fer l'especejament en una sala independent o que a la mateixa explotació ramadera es puguin sacrificar animals propis.

En tot cas, i conscients que és necessari aprofitar al màxim la flexibilitat de la normativa europea (regular excepcions i adaptacions tenint en compte la realitat de les petites explotacions i obradors), és necessària la creació de taules de treball en matèria de seguretat i higiene alimentària en les administracions públiques competents, les xarxes de producció i transformació i les entitats o persones responsables de la gestió dels obradors. Cal un espai que permeti apropar les realitats, dificultats i preocupacions de tots els actors implicats i on es construeixin eines, fitxes o guies de bones pràctiques que facilitin la transformació d'aliments en els obradors amb totes les garanties.

⁵ Petits escorxadors: Els escorxadors que no sacrifiquin més de 20 UGM a la setmana, amb un màxim de 1040 UGM l'any.

5 SEGURETAT ALIMENTÀRIA

GUIES DE PRÀCTIQUES D'HIGIENE

Actualment, la normativa permet que es puguin adaptar els requeriments sanitaris i higiènics als nivells adequats pels petits establiments agroalimentaris (establiment amb menys de 10 treballadors i que factura menys de 2.000.000 €), sense comprometre'n la seguretat ni la qualitat alimentària, i d'aquesta manera afavorir els circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris, i especialment la venda directa. Un dels requisits és aplicar els autocontrols necessaris per garantir la qualitat i la seguretat alimentària de l'aliment que es produeix.

En aquest sentit, des de fa un temps, s'han elaborat i publicat un seguit de guies de pràctiques correctes d'higiene, segons el tipus d'aliment i transformació, que han estat reconegudes per la Generalitat de Catalunya. De les guies publicades i reconegudes destaquem:

- Cuina al buit
- Elaboració de l'oli d'oliva verge
- Escorxadors d'aviram a Catalunya
- Escorxadors de conills de Catalunya
- Establiments de restauració mòbil
- Establiments elaboradors i comercialitzadors de complements alimentaris
- Petits establiments del sector lacti
- Petits productors de cervesa
- Producció d'olives
- Producció i comercialització d'ous ecològics
- Restaurants
- Sector apícola
- Sector de bolets i tòfones basat en el sistema d'APPCC
- Sector de la pastisseria

A mode de guia de bones pràctiques, adaptades a la situació dels obradors, en aquest capítol ens centrem en aspectes que moltes vegades no es tenen en compte a l'inici del projecte i que en poden dificultar l'aplicació. L'hem dividit en quatre parts que ens permetran descriure el tipus d'establiment i de producte objecte de l'activitat, el diagrama de flux del procés o processos que es desenvolupen en els establiments en qüestió i els perills sanitaris significatius que s'hi poden presentar d'acord amb els productes elaborats i els processos utilitzats.

Tot això ajudarà a les persones i entitats usuàries a garantir el bon funcionament de l'obrador i a disposar d'un protocol de treball, però també inclourem un document d'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), l'anomenat Pla d'Autocontrol, que

ens permetrà complir la normativa higienicosanitària i que haurem de presentar als responsables de l'obrador. L'Agència de Protecció de la Salut ha preparat, en col·laboració amb la Diputació de Barcelona, l'Agència de Salut Pública de Barcelona, la Federació de Municipis de Catalunya i l'Associació de Municipis i Comarques de Catalunya, una sèrie de fullets informatius sobre els prerequisits, on s'explica de manera pràctica en què consisteixen i com s'han d'implementar: Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits.

A REQUISITS TÈCNICS INFRAESTRUCTURA I EQUIPAMENTS

Cal considerar un seguit de requisits mínims d'infraestructura i equipaments per a la transformació d'aliments (annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril). Recomanacions:

- Distribució adequada dels espais, que permeti treballar amb comoditat, netejar en profunditat, controlar les possibles plagues i evitar-ne la contaminació creuada (entre producte cru i cuinat o entre zones de deixalles i la zona d'elaboració).
- Separar les zones amb diferents funcions tant com es pugui: preparació d'aliments, envasament, magatzem, higiene personal, neteja.
- Per a les parets i el sòl: materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics.
- Per a les superfícies en contacte amb els aliments: materials llisos, rentables, resistent a la corrosió i no tòxics.
- Instal·lacions i equipaments adequats i d'acord amb l'activitat (per exemple, pasteuritzador o autoclau). Els equips hauran d'estar proveïts de tots els dispositius de control adequats per garantir el compliment dels objectius del Reglament (CE) núm. 852/2004.
- Tot l'equipament de l'obrador ha de ser fàcil de netejar i, si s'escau, desinfectar. Aquesta neteja es repetirà tant com calgui per evitar qualsevol risc de contaminació.

Mesures de protecció contra la contaminació

- Instal·lar mosquiteres a les finestres o "buits practicables" que comuniquin amb l'exterior
- Evitar el pas de fluids contaminats (aigua, aire) d'un espai brut a un espai net
- Xarxa de sanejament eficaç

Mínim de dotacions per facilitar el treball i la neteja

- Aigua potable, freda i calenta
- Ventilació natural o mecànica suficient
- Il·luminació natural o artificial suficient

- Rentamans en l'obrador
- Lavabo pròxim a l'obrador amb pica. Ha d'estar separat de l'obrador i no ha de comunicar-se directament amb les sales on es manipulin els aliments.

B REQUISITS GENERALS D'HIGIENE I TRAÇABILITAT

Els requisits generals són les pràctiques i les condicions essencials primeres per a la seguretat alimentària de qualsevol establiment alimentari; és el control de perills que han de complir tots els establiments alimentaris. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs.

Plantegem aquests requisits en format de qüestionari per facilitar-ne la comprensió i l'aplicació.

B.1 AIGUA

- D'on ve l'aigua de l'obrador? Quina és la font de subministrament?
 - Xarxa pública
 - Captació pròpia
 - Cisternes
- Per què fem servir l'aigua?
 - Neteja d'equipaments
 - Neteja personal
 - Neteja de la roba de treball
 - Preparació i elaboració dels aliments
- On són les aixetes o punts d'aigua a l'obrador?
 - Caldria identificar en un plànol les instal·lacions d'aigua, punts d'entrada i sortida d'aigua potable freda i calenta
- Clorem, descalcifiquem o fem altres tractaments de l'aigua?
- Com comprovem que l'aigua és adequada?
- Quina és la despesa d'aigua que tenim?

Un bon control de l'aigua és una responsabilitat molt important, ja que pot ser vehicle de perills que poden passar als aliments i afectar-ne a la seguretat.

B.2 PROVEÏMENT DELS ALIMENTS

- Qui són les persones proveïdores?
 - Llista de finques proveïdores (dades identificatives, número d'inscripció o registre, productes que subministra)
- Disposem d'una llista de proveïment de tot allò que necessitem per treballar?
 - Aliments

- Altres materials auxiliars (paper, envasos, embalatge, etiquetes...)
- Quins requisits han de complir els productes?
 - Productes, tipus d'envàs, tipus de transport, documentació...
- Què hem de fer en cas que no s'acompleixin les especificacions?
- Què fem per comprovar que les matèries primeres són les adequades?
- Com tenim previst fer les comandes a les persones proveïdores? Setmanalment, mensualment...

B.3 TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

La traçabilitat⁶ garanteix la possibilitat de trobar i seguir el rastre a través de les etapes de producció, transformació i distribució d'un aliment, un animal destinat a la producció d'aliments o substàncies destinades a ser incorporades a l'aliment.

Per complir la traçabilitat, cal un control de proveïment i mantenir el registre de tot el procés:

- D'on provenen els aliments i les matèries primeres? Com identifiquem les matèries primeres per conèixer-ne les dades d'origen? (Proveïdor, data d'entrada, quantitat, identificació del producte...)
- Com identifiquem els productes finals per conèixer-ne les dades d'origen, de producció i dels destinataris?
 - Registre dels nostres productes mitjançant un sistema de lots
 - Registre de sortides i destinataris (no cal en el cas de consumidor final)
- Tenim un directori de destinataris? (no cal en el cas de consumidor final)
- Quin és el canal de comunicació amb les persones proveïdores i amb les consumidores finals?
- Com actuarem en cas de detectar algun producte inadequat? Cal haver pensat el procediment per retirar-ne els productes i comunicar-ho a l'administració.

B.4 NETEJA I DESINFECCIÓ DE L'OBRA DOR

- Quin espai i equipament fem servir?
- Què netegem?
 - Les superfícies, l'equipament i els estris que es fan servir
 - En aquesta relació hem d'incloure els materials utilitzats en la neteja (safes, poals, raspalls, escombres...)
- Com netegem i desinfectem?
 - Els productes emprats
 - Els mètodes emprats
 - El material i l'equip utilitzats

⁶ Reglament 178/2002

- Quan netegem i desinfectem?
 - Freqüència i moment de la neteja i desinfecció
- Qui fa la neteja i la desinfecció?
- Com comprovem que la neteja i la desinfecció són adequades?

B.5 FORMACIÓ DEL PERSONAL

- Tenim descrit un protocol de treball i les capacitats necessàries per dur-lo a terme?
- Què necessita saber cada persona treballadora?
- Tenim descrites les activitats de formació i capacitació?
- Com sabem si la formació és adequada?
- La persona treballadora té la formació adequada per garantir la manipulació d'aliments?

Qualsevol persona que treballi en un obrador ha de rebre la formació adequada per dur a terme el procés d'elaboració del producte i garantir la higiene i la seguretat dels aliments.

B.6 CONTROL DE PLAGUES

La presència de plagues (rates, paneroles...) i d'animals indesitjables (mosques, mosquits...), que poden ser perills o actuar com a vector, pot afectar la seguretat dels aliments.

- Com evitem l'aparició d'animals? (Eliminació diària de restes de menjar, manteniment de les cisternes d'aigua tancades...)
- L'edifici està preparat per evitar l'accés o el refugi d'animals en l'interior de l'obrador?
 - Descriure les barreres físiques i altres condicions de caràcter estructural (mosquiteres, dobles portes, segellats de clivells, reixes dels desaigües...)
- Emprem mètodes per evitar l'aparició de plagues? Quins? On són?
- Què fem per comprovar que el control de plagues és adequat?

B.7 CONTROL DE TEMPERATURA

El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de toxines. És important garantir la cadena de fred d'aquells aliments o productes transformats que ho requereixin.

- Quins són els equips i locals que hem de controlar?
 - Identificar en un plànol els equips relacionats amb la temperatura
 - Quina és la temperatura necessària per a la bona conservació del producte? Quines són les condicions adients de l'equip per mantenir aquesta temperatura?

- Amb quins equips de mesura comptem?
- Quin tipus de registre de temperatures portem?
- Com tenim previst fer el transport d'aliments que requereixen una temperatura determinada? Aliments refrigerats, plats cuinats que necessiten mantenir calor...

B.8 MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS

- Quines instal·lacions, estris o equipaments requereixen un manteniment periòdic?
- Disposem de manuals de funcionament o instruccions d'ús?
- Qui fa el manteniment?
- Com comprovem que el manteniment és adequat?
- Qui fa el calibratge dels equips de mesura? Com?

B.9 CONTROL D'AL·LÈRGENS

Cal evitar que certs components dels aliments actuen com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, s'ha de garantir que l'etiquetatge dels aliments és correcte.

- Quins ingredients contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?
 - Cal fer una llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens.
- Quins productes que elaborem contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?
- La informació dels productes és adequada?
- Es pot produir una contaminació encreuada?
- Com evitem la contaminació encreuada?
- Com comprovem que el control d'al·lèrgens és adequat?

És responsabilitat de l'obrador i de les persones que el gestionen mantenir-se informades sobre les novetats legislatives en matèria de control d'al·lèrgens.

B.10 CONTROL DE SUBPRODUCTES I RESIDUS

- Quins subproductes o residus hem de controlar?
- Com generem i manipulem els subproductes o residus?
- Com emmagatzemem els subproductes i residus?
- Què fem per retirar els subproductes i residus?
- Com comprovem que la gestió dels subproductes i residus és adequada?

C BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE (BPH) I BONES PRÀCTIQUES DE FABRICACIÓ (BPF)

En tota transformació d'aliments cal identificar les bones pràctiques d'higiene per controlar els perills específics relacionats amb l'activitat i cal identificar les males pràctiques que s'han d'evitar i eliminar-ne les repercussions sobre la seguretat alimentària.

Per garantir aquestes bones pràctiques cal parar atenció a la higiene personal, no treballar amb productes alimentaris si patim una malaltia infecciosa, no fumar, tenir cura amb les ferides, els pírcings i les arracades, especialment a l'hora d'elaborar els productes i manipular els aliments per tal d'evitar-ne la contaminació encreuada i rentar-nos les mans i els equips amb la freqüència adequada, mantenir la cadena de fred (si cal), assegurar-ne un bon emmagatzematge, la bona gestió dels residus, etc.

D. ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC

L'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) és el sistema pel qual dissenyem i establim el Pla d'Autocontrol del nostre procés de producció i el nostre producte en concret. És un mètode que permet identificar, avaluar i controlar els perills significatius per a la innocuïtat dels aliments que transformem. A continuació presentem els punts clau.

D.1 DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE ELABORACIÓ DEL DIAGRAMA DE FLUX

La descripció del producte ha d'incloure:

- **Ingredients**
Matèries primeres i additius. Es tracta d'informació important per determinar els perills potencials.
- **Característiques físiques**
Informació rellevant del producte, com ara les característiques organolèptiques (color, aspecte, olor, sabor, textura).
- **Característiques fisicoquímiques**
pH, activitat de l'aigua (sobretot per a productes assecats o curats)... i la resta de factors amb influència sobre la seguretat alimentària.
- **Informació del procés**
Són els processos tecnològics aplicats i els paràmetres d'importància a tindre en compte en el producte.

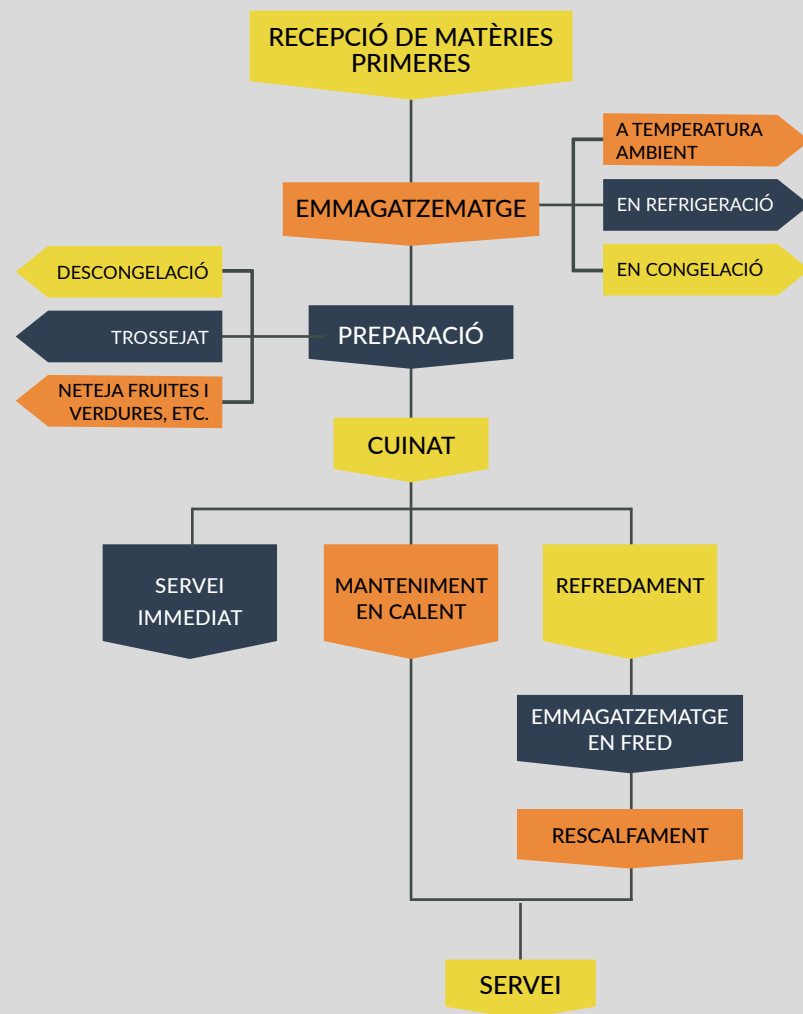
- **Característiques microbiològiques**
Cal especificar els criteris microbiològics de seguretat i higiene dels processos (vegeu verificació).
- **Presentació, envasament i embalatge**
Material emprat en l'envasament, tecnologia (al buit, en atmosfera protectora, etc.), presentacions (a granel, pots, etc.) i formats.
- **Instruccions de l'etiqueta**
S'hi inclouran les mencions obligatòries establides legalment i les corresponents a l'etiquetatge específic, si és el cas.
- **Al·lèrgens**
- **Condicions d'emmagatzematge i distribució**
Aspectes que cal considerar per a la conservació correcta fins al moment del consum, com ara mantindre refrigerat entre 0 i 5 °C.
- **Condicions d'utilització (ús previst)**
Consum directe, cuinat previ, descongeleu primer, tipus de conservació una vegada obert l'envàs, traure 10 minuts abans del frigorífic, retirar la cobertura, etc.
- **Vida útil**
La data de consum preferent o de caducitat validada, segons el producte.
- **Població destinació**
Població en general o algun grup especial com ara hipertensos, diabètics, celíacs, altres indústries de transformació, etc.

Els diagrames de flux representen la seqüència de fases o operacions dutes a terme en la transformació, elaboració i comercialització del producte i s'ha d'acompanyar d'una descripció detallada de tot el procés de producció, etapa a etapa, i que tingui en compte tots els aspectes rellevants per a l'estudi de la seguretat alimentària del producte.

Un diagrama no ajustat a la realitat i massa simplista fa que no es garanteixi un bon protocol de treball i, per tant, augmenta el risc de perills higienicosanitaris.

En les pàgines següents presentem, a tall d'exemple, uns diagrames de flux específics d'unes elaboracions en concret. Convé crear un diagrama de flux basat en la realitat de cada projecte.

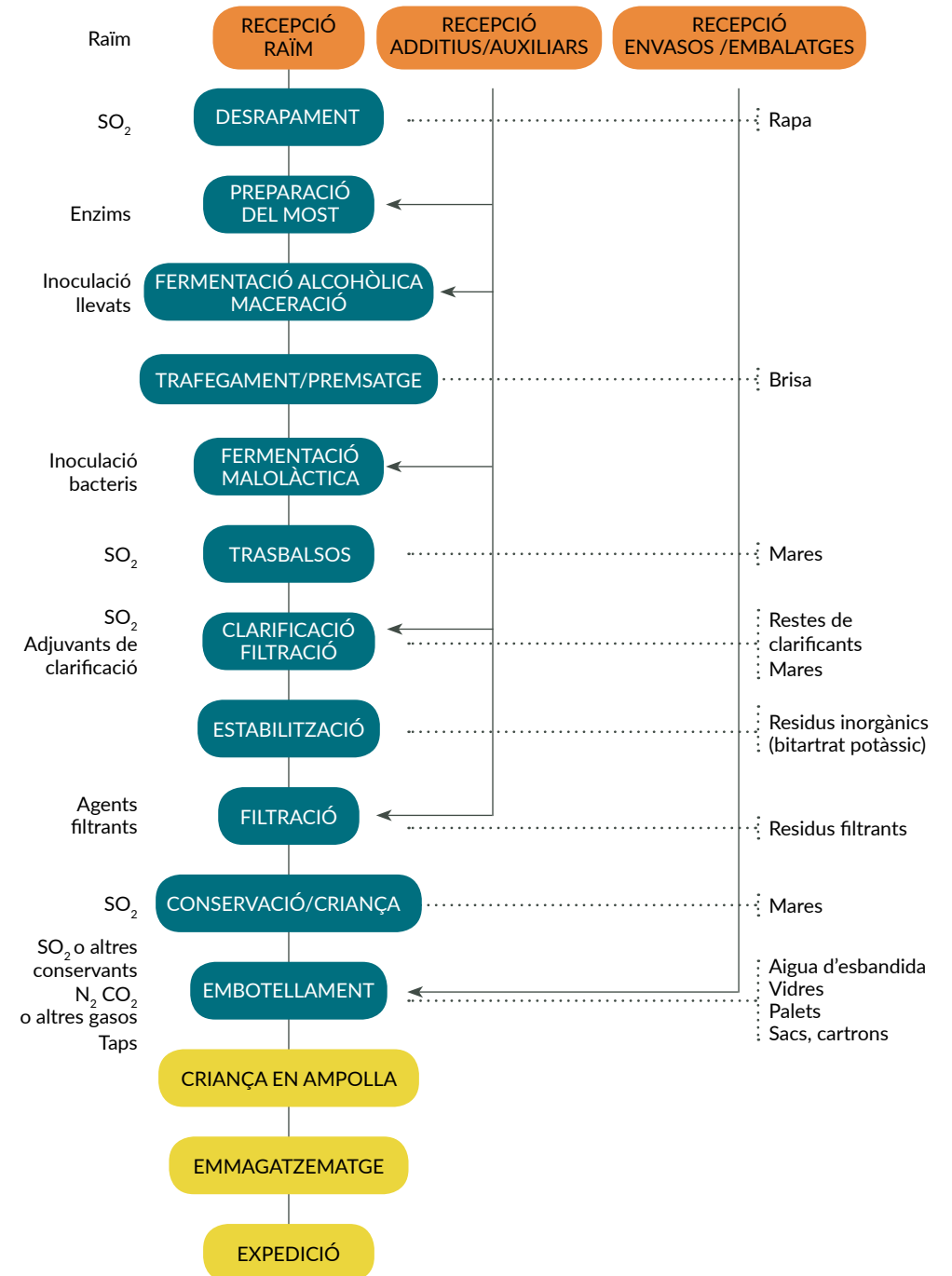
ELABORACIÓ DE SERVEIS DE MENJAR



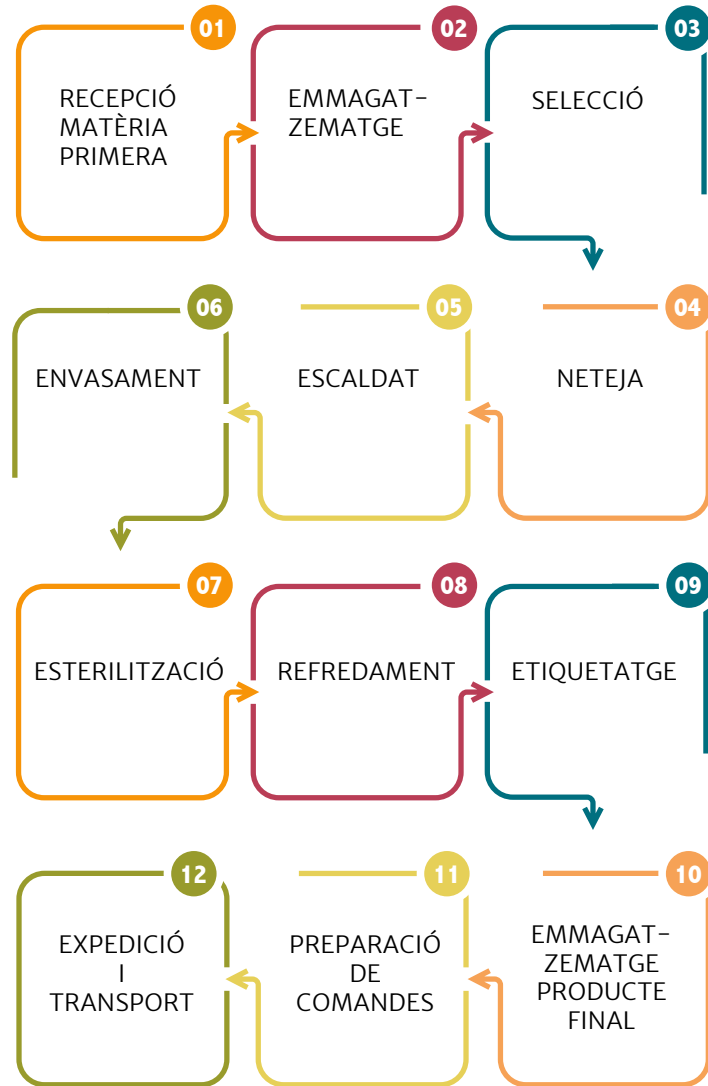
Elaboració pròpia amb dades de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei de menjars*. Conselleria de Salut i Consum. Govern de les Illes Balears.

Elaboració pròpia amb dades de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola*. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya

ELABORACIÓ DE VI NEGRE



CONSERVA TOMÀQUET



Elaboració pròpia amb dades del *Manual d'obradors compartits. Una eina de dinamització socioeconòmica del territori.*
 Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià

Elaboració pròpia amb dades de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti.* Agència de Salut Pública de Catalunya. Generalitat de Catalunya.

FORMATGE FRESC



D.2 PRINCIPIS DEL SISTEMA APPCC FLEXIBILITAT EN L'APLICACIÓ

Els set principis del Sistema APPCC són:

- 1 Anàlisi de perills
- 2 Determinació dels punts de control crític
- 3 Establiment dels límits per a cada punt de control crític
- 4 Establiment del sistema de vigilància per a cada punt de control crític
- 5 Adaptació de mesures correctores si es determina que un punt de control crític no està controlat
- 6 Comprovació del sistema
- 7 Establiment d'un sistema de documentació i registre

Aquests principis del Sistema d'APPCC ens ajudaran a valorar la complexitat del nostre procés productiu i del nostre producte en paràmetres de seguretat alimentària.

Per entendre la flexibilitat en l'aplicació del Sistema APPCC en els nostres transformats caldria consultar la Comunicació 2016/C 278/01, de 30 de juliol de 2016, de CE. En aquesta comunicació es torna a recordar el considerant 15 del Reglament núm. 852/2004:

«Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos de control crítico. De modo similar, el requisito de establecer "límites críticos" no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas».

De forma senzilla, es poden garantir els 7 principis aplicant-hi els passos que expliquem al llarg de les pàgines següents.⁷

⁷ Vegeu Comunicació sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a l'aplicació en determinades empreses alimentàries. (2016/C 278/01)

Principi 1

Detectar el perill que cal evitar, eliminar-lo o reduir-lo a nivells acceptables

L'anàlisi de perills té com a objectiu l'enumeració de tots els perills que es pot preveure raonablement que es produiran en cada fase, des de la producció primària, l'elaboració, la fabricació i la distribució fins al punt de consum.

En fer una anàlisi de perills, cal incloure, sempre que siga possible, els factors següents:

- La probabilitat que sorgisquen perills i la gravetat dels seus efectes perjudicials per a la salut.
- L'avaluació qualitativa i/o quantitativa de la presència de perills.
- La supervivència o proliferació dels microorganismes involucrats.
- La producció o persistència de toxines, substàncies químiques o agents físics en els aliments.
- Les condicions que poden originar el punt anterior.

Els perills que poden esdevenir durant el processament i/o la comercialització d'un aliment i comprometre'n la salubritat es classifiquen segons la seua naturalesa en biològics, físics o químics.

Per identificar-ne els perills potencials, és important revisar els ingredients del producte, les operacions o les activitats que es fan a cada etapa i els equips que s'utilitzen, el producte final i el sistema d'emmagatzematge i distribució, l'ús esperat del producte i la població destinatària, valorant la probabilitat de presentació i la gravetat per a la salut.

Per tant, cal determinar el risc d'un perill basant-se en el coneixement del producte, el procés productiu i la probabilitat que el perill es faci efectiu, juntament amb la seua gravetat.

Una vegada identificats, és important definir quin tipus d'activitats hi podem incorporar per reduir-ne el perill i la factibilitat. Serà moment de validar el diagrama de flux o si cal afegir alguna mesura correctora en tot el procés a fi de garantir la innocuïtat del producte transformat.

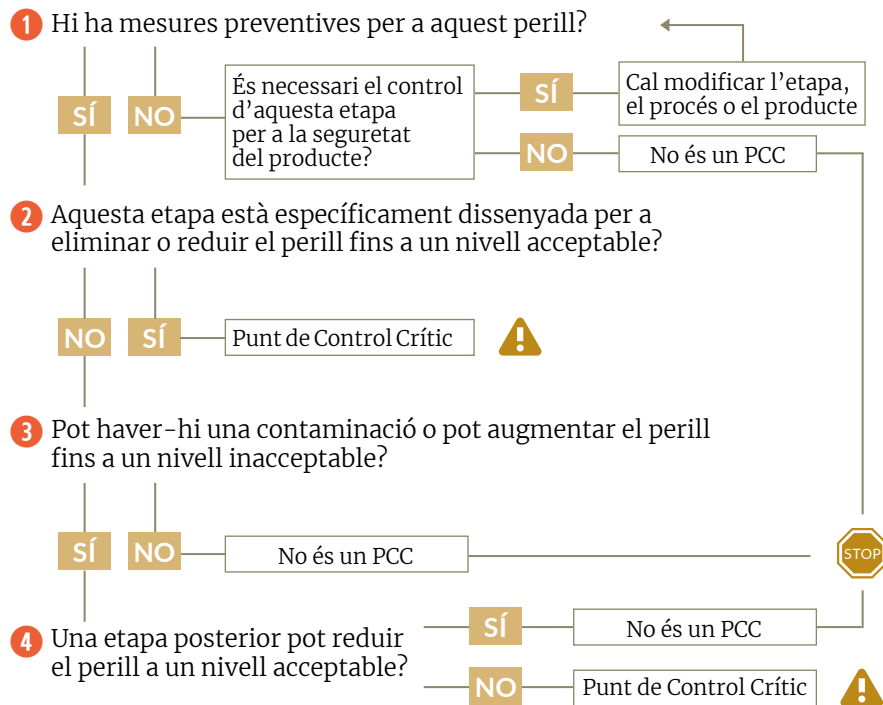
L'equip llavors haurà de determinar quines mesures de control, si n'hi ha, poden aplicar-se en relació amb cada perill.

Principi 2

Detectar els punts de control crític en la fase o fases en què el control siga essencial per tal d'evitar, eliminar o reduir el perill a un nivell acceptable

Per a cada etapa o fase del procés en què s'haja identificat un perill significatiu, s'ha de determinar si cal establir procediments de vigilància o de control per tal de prevenir-lo, eliminar-lo o reduir-lo a un nivell acceptable. En cas que es determine que sí que cal, l'etapa és un **punt de control crític** (PCC) per a aquest perill.

Per facilitar la identificació d'aquest PCC plantegem 4 preguntes:



Principi 3

Establir en els PCC límits crítics que diferencien l'acceptabilitat de la inacceptabilitat per a la prevenció, eliminació o reducció dels perills detectats

Cada mesura de control relacionada amb un PCC ha d'especificar els límits crítics. Els límits crítics corresponen als valors extrems acceptables respecte a la seguretat del producte i han de permetre establir la diferència entre acceptable i no acceptable. S'han de fixar en relació amb paràmetres observables i mesurables, com ara temperatura, temps, pH, humitat, quantitat de sal, aspecte, textura, etc. Aquests límits es poden extraure dels manuals de bones pràctiques de cada sector elaborats pel mateix sector o les administracions públiques (als llocs web de les diferents autoritats sanitàries) o consultant la bibliografia.

Principi 4

Establir i aplicar procediments de vigilància efectius en els PCC

Una etapa que sigui punt de control crític requerirà una vigilància per tal d'assegurar en tot moment que el perill s'evita, s'elimina o es redueix a un nivell acceptable per a la seguretat de l'aliment. D'aquesta manera, s'aconsegueix centrar els controls en les etapes fonamentals per a la seguretat del producte.

Principi 5

Establir mesures correctores quan la vigilància indiqui que un PCC no està controlat

De manera anticipada, cal definir mesures correctores per a cada PCC perquè puguin aplicar-s'hi de forma immediata quan es detecta una desviació respecte als límits crítics definits.

Principi 6

Establir els procediments que s'aplicaran regularment per verificar l'eficàcia de les mesures aplicades

La **verificació** consisteix en una sèrie de procediments que dissenyarem i aplicarem per assegurar-nos que el nostre pla es compleix. El sistema de comprovació i de registre documental inclou, per exemple, els procediments següents:

- Comprovar, en un temps determinat, si els equips de mesures funcionen bé (termòmetre, balança, etc.).
- Realitzar anàlisis i comprovacions, en un temps determinat, amb proves de validació. Per exemple, una prova anual de la superfície (la taula on treballam amb el producte cru) per verificar que el nostre pla de neteja és eficaç.
- En un temps determinat, per exemple, una vegada al mes, revisar els registres de les incidències i verificar que les accions correctores són adequades.
- Analitzar el producte.

Principi 7

Elaborar documents i registres, adaptats a l'activitat i dimensió de l'empresa, per tal de demostrar l'aplicació efectiva de les mesures aplicades

Per tal d'aplicar els procediments basats en l'APPCC és essencial un registre eficaç i precís. Aquests procediments s'han de documentar, s'han de completar contínuament i han d'estar adaptats a la dimensió de l'activitat.

Els documents i registres han d'anar signats per les persones responsables de l'activitat i s'han de conservar durant un període de temps suficient després de la vida útil del producte per verificar-ne la traçabilitat, per garantir la revisió periòdica dels procediments i facilitar-ne el seguiment de part de les autoritats competents.

6 DINAMITZACIÓ D'UN OBRADOR COMPARTIT

L'objectiu d'aquest capítol és donar pistes o eines perquè els obradors municipals puguin esdevenir espais compartits i siguin dinamitzadors de l'economia local, on les mateixes persones/entitats usuàries estiguin en els llocs de decisió i participació. Ara bé, abans de promoure iniciatives de coproducció i coparticipació cal tenir en compte un seguit d'aspectes perseguir-ne la viabilitat.

- Punt de partida. Objectius, identitat i necessitats
- Característiques del territori
- Comercialització
- Cost i finançament del projecte
- Viabilitat econòmica
- Viabilitat social. Com s'ha d'entendre la coparticipació en un obrador públic compartit

PREGUNTA CLAU

Hi ha una pregunta clau: quin paper vol tenir l'administració en la gestió de l'obrador? Les seves responsabilitats poden ser molt diverses en funció de la resposta i la metodologia de treball i les normes s'hauran d'ajustar a aquest model de gestió. En cas que l'opció triada sigui ampliar gradualment la participació i la responsabilitat de les persones usuàries, s'haurà de dissenyar una estratègia adient per tal d'assolir aquest objectiu. A l'hora de prendre aquesta decisió, s'ha de tenir en compte la capacitat d'una activitat com aquesta per esdevenir una font d'emprenedoria i, per tant, la importància que les persones participen en la cogestió per tal d'adquirir coneixement de cara a un següent pas en què impulsin el seu propi obrador. En aquest sentit, poden ser fonamentals les incorporacions formatives relacionades amb la normativa, l'administració o la gestió de conflictes, i també l'intercanvi amb altres experiències.

Abans de posar en marxa un obrador, també és molt important tenir un diagnòstic local actualitzat del territori: projectes productius potencialment interessats, escoles agràries o de cuina que hi ha a la comarca, productes amb potencial de mercat, etc. En aquest sentit, els últims anys s'han desenvolupat diferents disciplines que faciliten la identificació i la pràctica d'aquestes possibles sinergies; com ara la Dinamització Local Agroecològica que, mitjançant un postgrau de la Universitat Autònoma de Barcelona, fa cinc anys que forma joves en aquesta especialitat.

DINAMITZACIÓ LOCAL AGROECOLÒGICA

És una proposta pràctica d'àmbit local per construir un sistema agroalimentari sostenible mitjançant la promoció de la cohesió territorial i social, la reproducció social de les comunitats locals i la conservació dels ecosistemes mobilitzant els actors, els recursos i les capacitats endògenes de cada territori. Posa en el centre de les estratègies de desenvolupament local la necessitat de construir xarxes alimentàries alternatives que es basin en la reactivació de la producció agropecuària, el protagonisme de la pagesia, el coneixement ecològic tradicional i l'enfortiment dels mercats locals i els circuits curts de comercialització.

Més informació: [La dinamització local agroecològica](#). Diputació de Barcelona 2015

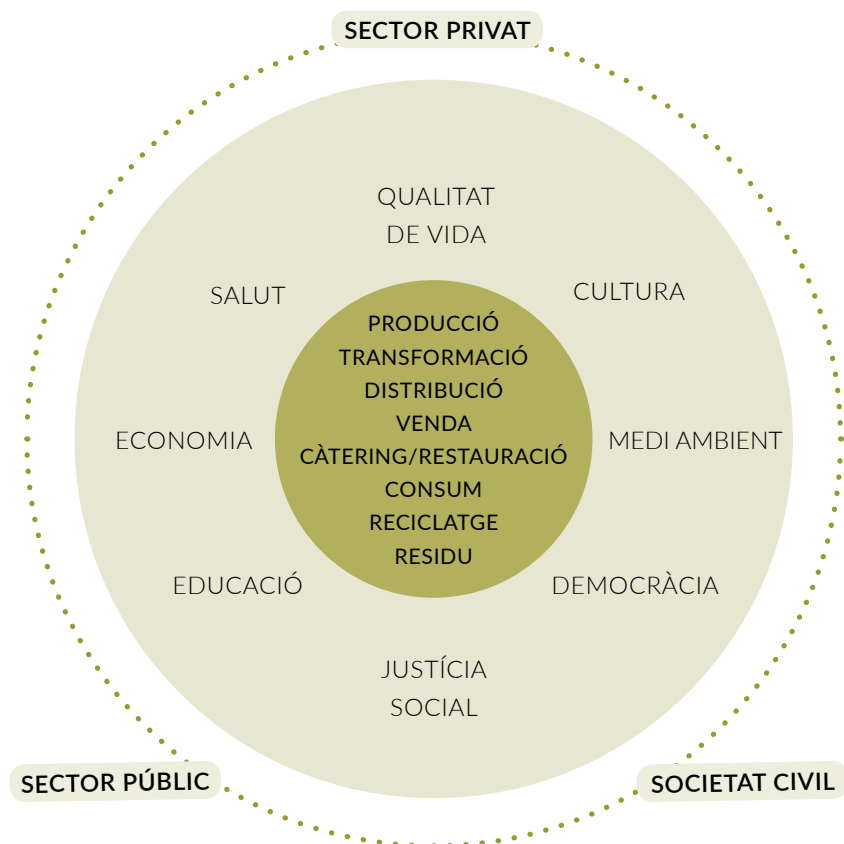
PROPOSTES DE DINAMITZACIÓ PER A LES ADMINISTRACIONS

Com hem vist, en el treball dels obradors compartits, totes les administracions (estatals, autonòmiques i municipals) hi estan involucrades i el seu compromís és important. Si al territori hi ha interès per part de persones o col·lectius en aquest tipus d'activitat i es pot afavorir el treball de la pagesia, hi ha moltes coses que l'administració pot fer per potenciar-lo. De vegades, als pobles es parla molt d'incentivar l'ocupació i l'emprenedoria, però només es considera el sector industrial o el turisme i es deixa de banda el sector agrari, que sovint és el més present.

No s'ha d'oblidar que la transformació agroalimentària que treballarem a l'obrador és una part més d'un sistema complex, el sistema alimentari, on hi ha moltes peces interrelacionades que poden influir en el funcionament de la iniciativa que volem encetar. No podem veure-la com una peça aïllada. I en aquest sentit, és molt important tenir en compte el potencial de la petita transformació agroalimentària si va de mà de la dinamització de l'agroecologia en general, i aquí les administracions municipals tenen molt de treball a fer; per exemple, bancs de terres, formació agrària, protecció de la terra fèrtil, etc.⁸

Per actuar amb efectivitat en la transformació del sistema alimentari, és crucial tenir en compte la diversitat d'elements que el caracteritzen i considerar l'enfocament holístic. És essencial planificar i actuar des d'una mirada integral que ens permeti entendre aquestes relacions i abordar problemes estructurals. Aquesta mirada pot representar-se segons les dues dimensions del sistema alimentari: vertical (producció, transformació, transport, venda, distribució, càtering, consum, reciclatge i residu) i horitzontal (qualitat de vida, salut, economia, educació, justícia social, democràcia, medi ambient, cultura).

⁸ Més informació: *Carta per una sobirania alimentària des dels municipis*. http://www.economiasolidaria.org/files/CARTA_PER_UNA_SOBIRANIA_ALIMENTARIA.pdf



Ambdues dimensions solen agrupar-se en camps temàtics que conformen la base d'una possible estratègia alimentària territorial. Per exemple:

DESENVOLUPAMENT ECONÒMIC I COMUNITARI. Donar suport al teixit productiu local, el petit comerç, els mercats; millorar les infraestructures públiques.

ASPECTES SOCIALS I CULTURALS. Promocionar els aliments tradicionals i locals mitjançant fires i celebracions, crear espais comunitaris al voltant del menjar, com ara grups de consum, cuines comunitàries, obradors, etc.

PARTICIPACIÓ CIUTADANA. Generar vertaders espais d'intercanvi oberts i de presa de decisions, fomentar la sensibilització i el rol participatiu de la ciutadania.

En moltes ocasions, al territori hi ha una articulació social de col·lectius, pagesos, veïnals, de persones consumidores o grups ecologistes que potser estiguin treballant aquestes necessitats i demandes o almenys hagin reflexionat al voltant de les problemàtiques de l'economia local, l'alimentació i la pagesia. Per això, sempre és fonamental apropar-se a la societat civil organitzada, escoltar aquestes preocupacions i començar a treballar conjuntament des del principi.

Algunes idees per potenciar i impulsar els obradors compartits, tant des de l'àmbit autonòmic com el provincial o municipal:

- Als pobles hi ha moltes infraestructures i dotacions infrautilitzades, que poden adaptar-se a la funció d'un obrador sense una gran inversió; per exemple, les cuines dels centres socials, cooperatives o escoles.
- Promoure l'obrador com a cuina central que proveeixi el menjador escolar, la residència de gent major, àpats a domicili, festes del poble...
- Constitueixen un espai i una infraestructura recurs ideal per a la formació en l'àmbit de l'hostaleria i restauració.
- Caldria que els i les Agents de Desenvolupament Local rebessin formació específica sobre els OC.
- Línies de finançament en l'àmbit autonòmic o provincial. Consideració dels OC com a infraestructures per al desenvolupament econòmic i foment de l'ocupació i per tant objecte potencial de recepció de les ajudes existents en aquest camp.
- Caldria considerar aquesta infraestructura com a molt adient per a experiències d'inserció sociolaboral de persones amb diversitat funcional.
- Promoure el producte local, per exemple amb catàlegs, mapes, fires, etc.
- Aprofitar l'existència d'obradors per investigar determinats recursos locals específics estratègics per al territori, per exemple, que tinguin a veure amb la recuperació de varietats vegetals o races ramaderes, cultura gastronòmica, etc.
- Fer formació en petites elaboracions, procediments d'autocontrol i bones pràctiques, en treball en grup i organització col·lectiva, en gestió econòmica, etc.
- Crear taules de treball amb les persones i entitats responsables de la gestió dels obradors.
- Editar manuals o guies (com aquesta) per posar en marxa aquestes iniciatives.
- Visitar experiències d'altres territoris i intercanviar experiències.
- Cooperar de manera contínua amb altres municipis de l'àmbit comarcal per aprofitar recursos i generar xarxes.

Al territori europeu és molt freqüent que les administracions públiques potencien aquestes infraestructures.

7 REFLEXIONS, REPTES I PROPOSTES DES DE LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Amb aquesta guia esperem haver aportat claredat i informació dels obradors compartits per contribuir a la seva implementació i rèplica. A tall de conclusió, volem compartir algunes reflexions fruit de les experiències sistematitzades i dels debats generats en diferents jornades sobre obradors tant per part d'administracions públiques com per persones usuàries o col·lectius impulsors i col·laboradors d'aquestes iniciatives.

☞ **Sobre el caràcter col·lectiu dels obradors compartits**

En el manual hem parlat en tot moment d'obrador compartit, entenent que es tracta d'una infraestructura compartida. No obstant això, volem ressaltar que per a aquest tipus de projectes considerem òptima la cogestió col·lectiva; és a dir, no només compartir l'espai i les eines, sinó també altres parts del procés en què la cooperació és fonamental. Ens referim, per exemple, a la difusió, la comercialització o la relació amb les xarxes agroecològiques del territori. Hem de tornar a aprendre a treballar en equip i a valorar l'impacte i el benefici del treball més enllà de l'esfera individual.

☞ **Sobre l'organització del sector productiu**

Per detectar les necessitats del sector i esdevenir un interlocutor amb l'administració, és molt important la capacitat de cooperació i organització entre els projectes productius de cada territori, en aquest cas els relacionats amb la petita transformació. Si es formalitzen espais de diàleg i d'intercanvi entre els diferents obradors (per exemple, agrupant-se en una plataforma o un col·lectiu), s'aconseguiran més objectius que individualment.

☞ **Sobre el foment de l'emprenedoria i el suport a projectes**

L'administració pot tenir un paper important en donar suport a projectes emprenedors i d'emprenedoria social com a eina de transformació comunitària que permet satisfer les nostres necessitats posant les persones en el centre. Un exemple seria crear o fomentar incubadores en el territori que donin formació i acompanyament a nous projectes en l'àmbit de la distribució, el consum i la divulgació agroecològica.

Que un obrador compartit pugui assolir el seu objectiu de dinamització econòmica i social depèn en bona part de l'estudi previ de les condicions del territori, especialment de detectar necessitats i potencialitats. Hi haurà casos on ja existeixi la demanda d'una infraestructura d'aquest tipus per part d'iniciatives emergents, i d'altres on les tasques de promoció, informació i interlocució amb la població i els actors socials seran clau per al seu èxit.

☞ **Sobre l'economia alternativa, social i solidària**

L'economia social i solidària acull el conjunt d'iniciatives socioeconòmiques que comparteixen uns elements de caràcter transformador: la gestió democràtica i participativa, l'orientació a les necessitats humanes i el compromís amb la comunitat. Aquestes activitats beuen del moviment cooperatiu. A Catalunya hi ha més de 300 entitats econòmiques que treballen en aquesta direcció, articulades en la Xarxa d'Economia Solidària de Catalunya (XES), i és un sector en constant creixement, en part també gràcies a l'aposta d'algunes administracions públiques. Un exemple són els ateneus cooperatius (impulsats per la Generalitat de Catalunya), que a diferents comarques s'encarreguen de dinamitzar, assessorar i acompanyar projectes emergents. A l'hora de posar en marxa un obrador pot ser interessant tenir en compte l'existència d'iniciatives productives i de comercialització d'aquest tipus al territori, per tal d'establir sinergies.

Convé engregar obradors compartits per fomentar l'establiment de petites empreses d'economia social i solidària (ESS) en l'àmbit de l'elaboració i la transformació alimentària. L'administració pot crear obradors polivalents que tramitin les llicències necessàries i on els usuaris paguin un lloguer. La fórmula de gestió podria ser la cessió de l'espai.

☞ **Sobre els menjadors de col·lectivitats**

Les cuines dels menjadors escolars, socials o d'una residència de persones grans s'assemblen a un obrador on es cuinen plats per a un col·lectiu determinat. Per garantir-ne la viabilitat, una cuina col·lectiva en una zona rural hauria de treballar com a cuina central i donar servei a altres escoles o col·lectius del territori, relocalitzant l'economia en cas que es faci servir un servei de càtering extern. Però també es podria plantejar un obrador que proveís d'aliments manipulats les cuines d'aquests menjadors (verdura neta i tallada, obrador de carn...). Seria una forma de disminuir la càrrega de treball a l'equip de cuina tot garantint aliments de producció local i de temporada.

☞ **Sobre el canvi d'hàbits cap a una responsabilitat social i ambiental**

Les administracions han de prendre partit per fer front a la crisi climàtica, i en aquest sentit, iniciatives com els obradors compartits poden ser una aposta pel canvi d'hàbits de producció, de consum i també de relacions (tant cap a dins del projecte com cap a fora). Parlem d'un ús responsable i sostenible dels béns naturals (terra, energia, materials...), de processos de proximitat amb una reducció considerable de les emissions de carboni, però també de repensar les nostres necessitats de consum.

☞ **Sobre el potencial transformador de la compra pública d'aliments**

Les administracions tenen poder per modificar el mercat alimentari de forma directa si tenim en compte els processos de compra pública

i licitació de subministrament i els serveis relacionats amb les restauracions col·lectives (escoles, universitats, hospitals, centres penitenciaris, bancs d'aliments...). Si aquest volum de compra s'invertís en mercats de proximitat, seríem davant el catalitzador definitiu per crear, enfortir i estendre una xarxa de mercats locals viables amb conseqüències importants en l'economia, la societat, el medi ambient i la cultura. En aquestes xarxes locals també es poden incloure els obradors.

📌 Sobre la governança i l'estratègia alimentària municipal i territorial:

Tal com s'indica en el Pacte de Política Alimentària de Milà (2015) les administracions locals han de treballar per desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles, resilents, segurs i diversificats, i garantir un menjar sa i accessible a tothom en un marc d'acció basat en els drets. Cal crear plans o estratègies alimentàries locals amb el compromís de:⁹

- Fer diagnòstics integrals sobre el sistema alimentari local i posar en marxa plans d'acció amb mesures concretes i específiques. La finalitat d'aquests diagnòstics és donar resposta a les necessitats de l'agricultura del territori, innovant en les metodologies per avançar cap a la sostenibilitat i la justícia econòmica, social i ambiental, donant suport a la transició en el sector agroforestal convencional i a la instal·lació de joves en el sector agroalimentari i forestal (per exemple: dinamitzar xarxes de producció locals, crear oficines d'assessorament per a la transició agroecològica o impulsar els obradors compartits).
- Preservar el sòl fèrtil del territori i donar suport a les bones pràctiques agronòmiques facilitant l'accés a la terra i als mitjans productius
- Potenciar el comerç local i els canals de comercialització de proximitat i de temporada per contribuir a l'economia local amb una agricultura sostenible i a la lluita contra el canvi climàtic i el malbaratament alimentari.
- Aprovar reglaments i programes de compra pública alimentària amb criteris socials i de sostenibilitat, especialment en activitats organitzades per l'ajuntament, menjadors de residències i/o escolars, sensibilitzant també el personal docent, empreses de càtering, alumnat i AMPA.
- Desenvolupar programes d'informació i sensibilització vers els sistemes alimentaris sostenibles (difonent, per exemple: el valor del treball agrícola, la diversitat cultivada i les races autòctones, l'alimentació de proximitat i saludable i els circuits curts, els horts socials i escolars...)
- Facilitar i/o enfortir estructures i processos de bona governança alimentària tant municipals com territorials, com els Consells Alimentaris, per treballar de forma coordinada, inclusiva i participativa en la creació de polítiques alimentàries.

Els obradors compartits han de formar part d'aquesta estratègia alimentària. Així se'n garanteix la viabilitat i es converteixen en un espai transformador del sistema alimentari que potencia la producció local i els circuits curts de comercialització.

⁹ Xarxa per la Sobirania Alimentària de la Catalunya Central

8 EXPERIÈNCIES INSPIRADORES DE GESTIÓ PÚBLICA OBRADORS

VIVER DE CELLERISTES DE LA CONCA DE BARBERÀ

www.concactiva.cat/viver-celleristes/presentacio

Infraestructura: Recuperació de l'espai històric de la primera cooperativa agrícola de l'Estat.

Superfície actual: 1500 m²

Data d'obertura: Agost de 2007

Inversió: Al voltant dels 770.000 €, subvencionats principalment pel Fons Leader, Departament d'Agricultura i Diputació de Tarragona.

Gestió: Gestionat directament per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà. Entitat depenent del Consell Comarcal de la Conca de Barberà i encarregada de la promoció econòmica en l'àmbit comarcal. Disposa d'una comissió de gestió formada per la Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, l'Ajuntament de Barberà de la Conca, La Denominació d'Origen Conca de Barberà, El Consell Comarcal de la Conca de Barberà i una representant de les empreses allotjades.

Activitat: Disposa dels registres necessaris d'una indústria vitivinícola per a l'elaboració de vins convencionals i ecològics amb Denominació d'Origen Conca de Barberà i Catalunya. Des de la posada en funcionament, 5 empreses han sortit del viver per crear el seu propi projecte.

Sobre registres sanitaris: Té un registre sanitari general principal i

cada empresa disposa d'un registre propi depenent d'aquest.

Usuaris: El desembre de 2019 hi ha 5 empreses allotjades que fan ús de les instal·lacions.

Funcionament: Les persones usuàries poden fer ús de tots els espais i la maquinària compartits per fer tot el procés d'elaboració de vins embotellats. També disposen d'una gestoria vitivinícola que facilita els tràmits d'alta de registres i compliment de la normativa pròpia de l'activitat. També gaudeixen de l'assessorament i seguiment tècnic de l'àrea de promoció econòmica de Concactiva.



Aprenentatges: Cal mantenir el contacte habitual entre l'òrgan gestor i les empreses per tal de captar les necessitats reals dels projectes. Això permetrà un millor acompanyament i que les que es facin en els nous espais tinguin un valor afegit per a les persones usuàries.



ESPai CUINA DE CONCACTIVA DE MONTBLANC

(Conca de Barberà)

www.concactiva.cat/espai-cuina/presentacio

Infraestructura: L'Espai Cuina compta amb una superfície d'uns 500 m2 distribuïts en diferents espais comuns per a totes les empreses que l'integren: magatzem no peribles, sala de manipulació, sala de rentat, sala de cocció, sala d'expedició. S'ubica a la seu de l'Organisme Autònom de Desenvolupament econòmic de la Conca de Barberà, Concactiva.

Data d'obertura: Abril del 2016

Inversió: Aproximadament 280.000 €, principalment del Fons FEADER, Departament d'Agricultura, Diputació de Tarragona i Consell Comarcal de la Conca de Barberà.

Gestió: Gestionat directament per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà. Entitat depenent del Consell Comarcal de la Conca de Barberà i encarregada de la promoció econòmica en l'àmbit comarcal.

Activitat: Elaboració i transformació de productes de proximitat amb l'ús d'instal·lacions homologades.

Sobre registres sanitaris: Té un registre sanitari general principal i cada empresa disposa d'un registre propi depenent d'aquest.

Usuaris: Actualment hi ha 14 empreses allotjades amb un perfil divers entre elles.



Funcionament: Els usuaris poden fer ús de tota la maquinària i els espais compartits per fer tot el procés d'elaboració del seu producte agroalimentari, amb un contracte prèviament signat. També disposen de l'assessorament i seguiment tècnic de l'àrea de promoció econòmica de Concactiva, la qual està en contacte constant amb les autoritats sanitàries de zona per estar-ne permanentment actualitzats.

Aprenentatges: Les sinergies que genera l'Espai Cuina apareixen amb la continuïtat de projectes que s'han connectat aquí, a més de recollir una experiència directa tant d'elaboració en una instal·lació adequada, com també el testatge del producte acabat al mercat.

VIVERS D'EMPRESES AGROALIMENTÀRIES ADECUARA

(Jaca i Biescas, Osca)

www.adecuara.org

Infraestructura: Dos vivers en els municipis de Jaca i Biescas amb 3 obradors independents en cada un.

El viver de Jaca consta de 475 m² amb la maquinària necessària per a les activitats d'especejament de carnis, plats preparats i rebosteria

El viver de Biescas consta de 520 m² amb la maquinària necessària per a les activitats de celler, processament de mel i formatges.

Ambdós vivers se situen en naus propietat dels ajuntaments cedides per a la instal·lació dels vivers.

Data d'obertura: setembre 2015

Inversió: Total: 804.834,29 €. Fons europeus i del Govern d'Aragó. 94,8% Programa Leader (80% Feader i 20% Govern d'Aragó) 5,2% Comarca de La Jacetania, Comarca Alto Gállego, Ajuntament de Jaca i Ajuntament de Biescas.

Gestió: A càrrec de l'Associació para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón ADECUARA, associació publicoprivada en la qual estan integrats tots els actors de les dues comarques. Estructura tècnica:

- Direcció d'ADECUARA
 - Coordinació de vivers (figura d'incorporació recent per a reforçar la gestió dels vivers)
 - Responsable de qualitat
 - Responsable de manteniment
- ADECUARA duu a terme les funcions següents:
- Gestió de proveïdors externs: qualitat, manteniment, neteja i control de plagues
 - Gestió de la normativa d'ús i accés al viver
 - Avaluació prèvia dels projectes dels viveristes

- Acompanyament i supervisió de producció i producte final dels viveristes
- Notificació a les autoritats sanitàries dels viveristes que entren o abandonen les activitats

Els viveristes han de complir el reglament i el conveni acordat amb ADECUARA com a responsable de les instal·lacions i RSI, així com l'APPCC de la producció i la comunicació d'incidències detectades. Han de ser socis d'ADECUARA (sense quota). Les despeses fixes es repercuteixen en forma de quotes extraordinàries (aigua, llum, gas, productes de neteja...). Recentment s'ha implantat un sistema de monitoratge de consum d'equips i maquinàries que es pot consultar en temps real.

Activitat: El desembre de 2019, les instal·lacions del viver disposen de 7 números de registre sanitari diferents per a cobrir tot el que es fabrica, s'elabora o transforma en els seus obradors:

- Productes de pastisseria, confiteria, brioixeria i rebosteria, pa i galetes (Jaca). Actualment sol·licitada la baixa d'aquest registre.
- Vi, sidra i perada, begudes espirituoses i altres begudes alcohòliques (Biescas) Formatges frescos, formatges madurats i quallades (Biescas)
- Preparats de carn i carn picada, productes carnis i productes transformats a base de carn i per a sala d'especejament de carn d'ungulats (Jaca)
- Envasat de mel i productes relacionats (Biescas)
- Menjars preparats, menjars preparats per a col·lectius i productes transformats a base de carn
- Begudes refrescants



Sobre registres sanitaris: Totes les iniciatives produeixen sota el Registre Sanitari d'ADECUARA, però la comercialització es du a terme amb diferents noms comercials, segons les empreses elaboradores.

Usuaris: Actualment, hi ha 6 projectes viveristes i 2 projectes en procés d'incorporació, repartits en les línies de producció d'especejament, plats preparats, mel, celler, formatgeria i rebosteria. Alguns d'ells conreen diverses línies de producció.

Funcionament: En l'accés al viver tenen prioritat les iniciatives més estructurades i tècnicament més solvents. Abans d'entrar a formar part del viver, ADECUARA sol·licita una documentació i un pla de negoci als viveristes potencials. És imprescindible donar-se d'alta com a empresa per a dur a terme l'activitat econòmica, així com aportar tota la documentació requerida perquè s'estudii el projecte.

Una vegada seleccionat, la iniciativa signa el document de reglament intern del viver i assumeix el compromís de complir-lo; hi aporta les dades necessàries per a establir el seu sistema d'autocontrol APPCC. Si bé el compliment i la facilitació de

les dades per als registres és obligació del viverista, la verificació és responsabilitat d'ADECUARA.

Aprenentatges:

- Disposar d'una figura tècnica que conegui les diferents línies de producció de manera exhaustiva (pot ser una consultoria externa o més d'una) i que incorpori el coneixement sectorial en el disseny del viver per a valorar la funcionalitat dels obradors i de la maquinària. Aquesta figura ha de ser independent dels proveïdors de maquinària, arquitectes, enginyers i la normativa sanitària, ja que aporta una visió indispensable que ha de fer confluïr totes les mirades.
- La necessitat d'una figura de coordinació presencial que acompanyi d'una manera proactiva els viveristes per a facilitar la gestió i el desenvolupament de les línies de producció d'una manera col·laborativa, eficient, eficaç i que compleixi tota la normativa.
- Figures externes o internes que aportin un coneixement sectorial específic de les línies de producció.
- Per a la gestió eficient dels obradors és imprescindible dimensionar adequadament els recursos humans necessaris.

VIVER D'EMPRESES ALIMENTÀRIES MUNICIPALS DE L'AJUNTAMENT DE TAGAMANENT - VEAMAT

www.tagamanent.cat/obrador

Infraestructura: Espai ubicat a la planta baixa del mateix edifici consistorial, amb un accés directe des de l'exterior. No és de nova construcció, és un espai aprofitat que s'ha adequat i ha obtingut les llicències pertinents per dur a terme les activitats de l'obrador.

Data d'obertura: 2018

Inversió: No hi ha les dades exactes. L'obrador es va fer en diferents fases amb la participació del voluntariat

Gestió: De titularitat municipal amb cessió d'espais per a les diferents productores.

Activitat: Transformació i elaboració dels productes artesans de petites empreses del sector agroalimentari.

- Disposa d'un cens municipal per a petits productors que els ajuda a impulsar i consolidar la seva empresa, diversificant-ne la producció, abaratint costos, compartint espais o millorant els seus productes.
- Inclou un espai multidisciplinari de trobada i gestió que fomenta el treball en xarxa entre productors i elaboradors, i permet compartir experiències i millorar la competitivitat del sector agroalimentari.

• Funciona com un espai de dinamització de projectes conjunts d'investigació i desenvolupament.

Dona al petit productor, especialment del Vallès Oriental, la possibilitat de millorar les perspectives de futur:

- Valorant la producció pròpia, mitjançant un major rendiment de la producció principal i els excedents (per exemple, els tomàquets a l'estiu).
- Oferint al consumidor un producte de qualitat elaborat de forma artesanal.
- Millorant els canals de comercialització en diversificar el producte.
- Optimitzant la rendibilitat i l'estabilitat de l'empresa.

Sobre registres sanitaris: Sala amb registre sanitari municipal oberta a qualsevol petit productor que requereixi un espai per a elaborar els seus productes

Usuaris: Actualment hi ha més de 12 productores que fan conserves i semiconserves vegetals, plats preparats vegetarians, càterings, galetes artesanals, pa ecològic, pa de formatge, pa de fajol, cosmètica terapèutica, etc.



Funcionament: Les empreses que vulguin fer ús de les instal·lacions de l'obrador VEAMAT han de:

- Presentar la documentació del projecte (revisió a càrrec d'una empresa especialitzada)
- Conèixer les Bases d'Accés
- Conèixer el Reglament Intern
- Demanar cita al servei de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tagamanent per concertar una reunió on s'explicarà com funciona l'obrador, les normes internes d'ús i els requisits sanitaris.

• Entrevistar-se amb el tècnic de seguretat alimentària assignat al projecte per conèixer-ne les particularitats específiques i les formes de producció i adaptar-hi, si és possible, el registre sanitari.

Aprenentatges: Cal fer un acompanyament continuat de cada productora des del primer moment.

PÔLE FROMAGER EPASC

(Ciney, Bèlgica)

🌐 www.saintquentin.be/technolait

📘 Pôle fromager EPASC

🌐 www.diversiferm.be

Infraestructura:

Dos espais-obradors de transformació de productes lactis:

- 1 destinat a lloguer
- 1 per la formació, proves de nous productes lactis, desenvolupament i millora de producte, assajos

Despatx, sala de formació i de reunions, sala de maduració, sala de recepció de llet i espai de suport a la comercialització

Equipament: Tres botes per fer formatges (1 de 200 litres i 2 de 600), premses pneumàtiques, pasteuritzadors, màquines de fer gelats, iogurteres i caves de maduració

Data d'obertura: maig 2015

Inversió: Ha rebut suport de la Regió valona i de l'entitat organitzadora: la província de Namur

- Construcció de l'edifici: 803.280 € (abril 2013 - desembre 2014)

- Instal·lacions exteriors: 81.186 € (abril - juny 2015)

Gestió: EPASC (École Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney) i autoritats provincials

Activitat: El Pôle Fromager forma i assessora els productors i transformadors de productes lactis de les províncies de Namur, Lieja i Luxemburg. S'hi processen diferents tipus de formatge (vaca, cabra i sobretot ovella). El centre funciona en el marc de l'estructura Diversiferm i està subvencionat per la Regió valona i la província de Namur.

Hi ha tres tipus d'acció i suport:

- Formació en tecnologia làctia (formatges, llets fermentades, gelats) que s'imparteix a l'EPASC però de vegades de forma descentralitzada

- Lloguer dels obradors de transformació de productes lactis

- Assistència tècnica i tecnològica sobre el terreny i també per correu electrònic i telèfon. S'ofereixen estudis específics per donar suport a la instal·lació de productors o per fer estudis tecnoeconòmics d'un projecte.



Sobre registres sanitaris: Les sales tenen el seu propi pla d'autocontrol i són supervisades per les autoritats sanitàries. Cada beneficiari ha de tenir el seu pla de qualitat i APCC.

Usuaris: Aproximadament 30 per any. El 2018 es varen transformar 81.639 litres de llet.

Funcionament: Cada operador és responsable de la seva producció i ha de signar un acord d'utilització de l'obrador. També existeixen obligacions administratives.

ANNEXOS

- 1 CLAUS I CATEGORIES
- 2 GLOSSARI
- 3 LLISTA DE RECURSOS I DOCUMENTS

ANNEX 1

CLAUS I CATEGORIES

Les claus corresponen als diferents grups d'aliments o productes alimentaris.

CLAU	TIPUS D'ALIMENTS
05	Conservació d'aliments
10	Carns i derivats, aus i caça
12	Peixos, crustacis, mol·luscs i derivats
14	Ous i derivats
15	Llet i derivats
16	Oleaginoses i greixos comestibles
20	Cereals, farines i derivats
21	Vegetals (hortalisses, fruites, bolets, tubercles, llegums) i derivats
23	Sucres, derivats, mel i productes relacionats amb la producció de la mel
24	Condiments i espècies
25	Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i derivats
26	Menjars preparats, aliments per a grups específics, complements alimentosos i altres ingredients i productes alimentosos
27	Aigües envasades (incloses cisternes mòbils) i gel
28	Gelats
29	Begudes no alcohòliques
30	Begudes alcohòliques
31	Ingredients tecnològics
39	Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments
40	Emmagatzemadors, distribuïdors, envasadors, transportistes i importadors polivalents
50	Restauració col·lectiva social

Les categories defineixen la funció (el procés productiu) que pot desenvolupar l'empresa alimentària i són iguals per a totes les claus.

CATEGORIA	PROCÉS PRODUCTIU
01	Fabricació, elaboració o transformació
02	Envasament
03	Distribució
04	Emmagatzematge
05	Importació (per a productes no UE)
06	Activitats específiques no recollides en categories anteriors

EL NÚMERO D'INSCRIPCIÓ

El número d'inscripció en el RGSEAA (Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments) té l'estructura de l'exemple següent:

20.043365/A

- Les dues primeres posicions (20) corresponen al sector (la clau), que identifica l'activitat, en aquest cas: cereals, farines i derivats.
- Un punt (.)
- Les sis posicions següents (043365) corresponen al número d'ordre de l'establiment en el sector.
- Una barra inclinada (/)
- Les lletres (A) que s'indiquen a continuació identifiquen la ubicació territorial de l'establiment. En aquest cas: Alacant.

En línies generals hem de considerar que:

- Per cada clau és necessari un registre. Si en un obrador es treballa amb diferents tipus d'aliments, s'han de tramitar diferents registres sanitaris. Per exemple: si es treballa amb cereals i vegetals, s'han de fer dos registres: un amb la clau 20 i un altre amb la clau 21.
- Per a cada clau l'assignació de la categoria s'efectua segons el criteri de la categoria principal i amb el següent ordre jeràrquic (no correlatiu):
 - 01 – Fabricació, elaboració o transformació
 - 02 – Envasament
 - 04 – Emmagatzematge
 - 03 – Distribució

És a dir:

- Si s'inscriu a la categoria 01, no cal fer-ho a les categories 02, 03 ni 04.
- Si s'inscriu a la categoria 02, no cal fer-ho a les categories 03 ni 04.
- Si s'inscriu a la categoria 04, no cal fer-ho a la categoria 03.

La categoria 03 s'assigna només a empreses dedicades a la comercialització de productes que en cap moment entren físicament a les instal·lacions dels obradors.

Per les característiques pròpies dels obradors ens centrarem en les categories 01 i 02. Si l'obrador compartit té servei de magatzem per al producte final de totes les persones usuàries, amb aquesta categoria principal quedaria registrada també la d'emmagatzematge, sense que calgui especificar-la. En el cas que a l'obrador compartit no hi haja servei de magatzem i el producte final de cada persona usuària s'ubique en un altre lloc fins a la distribució o comercialització, aleshores aquest espai haurà de registrar-se específicament amb categoria 04.

ANNEX 2

GLOSSARI

- ▶ **APPCC** Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics
- ▶ **Bones pràctiques d'higiene (BPH) i bones pràctiques de fabricació (BPF)**
Paquet de pràctiques i condicions preventives per garantir la seguretat dels aliments produïts. Les BPH insisteixen en la necessitat d'higiene, mentre que les BPF posen l'accent en unes metodologies de treball correctes. Vegeu «Comunicació de la Comissió Europea sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a l'aplicació en determinades empreses alimentàries» (2016/C 278/01).
- ▶ **DARP**
Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
- ▶ **Diagrama de flux**
Representació sistemàtica de la seqüència de fases o operacions dutes a terme en la transformació, elaboració i comercialització d'un producte determinat.
- ▶ **Empresa alimentària**
Entitat pública o privada que produeix, transforma, elabora, envasa i transporta aliments.
- ▶ **Explotador d'empresa alimentària (o figura de l'explotador)**

Persona física o jurídica responsable de complir la legislació sanitària en l'empresa. És molt important per a l'autoritat sanitària tenir identificada aquesta figura.

▶ **Perills i perills significatius**

A l'hora de descriure el procés productiu, cal que identifiquem els factors que poden posar en risc la seguretat alimentària. Alguns poden controlar-se si hi apliquem les bones pràctiques higièniques que hem de descriure al nostre Pla d'Autocontrol. Si identifiquem dins del procés productiu cap risc o perill greu de contaminacions creuades que no es pot controlar si no es prenen mesures específiques, aleshores el qualificarem de perill significatiu i afegirem al nostre Pla d'Autocontrol mesures de control: Punts de Control Crític. Per dur endavant aquesta anàlisi podem disposar de l'assessorament de la persona tècnica de seguretat alimentària de la nostra àrea de salut.

▶ **Pla d'Autocontrol**

És el document, o la suma de documents, on la persona responsable de la seguretat de l'obrador anota totes les peculiaritats de la instal·lació i del procés productiu, hi descriu com mantindrà la seguretat alimentària i com quedarà registrada per al control. El Pla d'Autocontrol és de realització i manteniment obligatoris.

▶ **POUM**

El Pla d'Ordenació Urbanística Municipal és un instrument d'ordenació integral del municipi que ha de permetre planificar el desenvolupament del territori i que, per tant, afecta directament al conjunt de la població i el seu entorn immediat.

▶ **Reglament o Règim Intern**

Es tracta d'un document que té com a funció desenvolupar i reflectir els acords acceptats per totes les parts per al bon funcionament de l'obrador compartit. No és obligatori, però és molt recomanable emplenar-lo per regular, entre altres coses, les condicions i torns d'ús dels espais i la seguretat alimentària. Igualment, s'hi estableix com i quan s'han de fer les tasques i qui les ha de fer, s'hi designen les comissions de treball, s'hi redacten els contractes interns per als compromisos conjunts entre la «figura de l'explorador» i totes les persones usuàries de l'obrador compartit, etc.

▶ **RGSEAA**

Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

▶ **RIAAC**

Registre d'indústries agràries i alimentàries

▶ **RSIPAC**

Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya

ANNEX 3

LLISTA DE RECURSOS I DOCUMENTS

Manual d'obradors compartits. Una eina de dinamització socioeconòmica del territori. Maig 2018. Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià

Moragues, A. *Els Consells Alimentaris. Una eina municipalista per a la transformació del sistema alimentari.* Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. Desembre 2016

a) Normativa

Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell 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 els procediments relatius a la seguretat alimentària.

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

Reglament (CE) núm. 853/2004 Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Reial Decret 640/2006, de 26 de maig de 2006, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris

Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris (2018/1589). Generalitat Valenciana.

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

Comunicació sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a l'aplicació en determinades empreses alimentàries. (2016/C 278/01).

b) Bibliografia consultada i de referència

Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Agència Protecció de la Salut. Generalitat de Catalunya. www.gencat.cat/salut/acsa/

Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene reconegudes oficialment. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya.

Enfoques de anàlisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Comité Científico de Peligros Biológicos de la EFSA (BIOHAZ). 2017

Guía para el funcionamiento del registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (Revisión 10). Març 2019. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris. Agència de Salut Pública de Catalunya. 2014

Guia de tramitació d'expedients d'activitats i establiments. Àrea de Territori i Sostenibilitat. Diputació de Barcelona. Abril 2012.

c) Llocs web i enllaços d'interés

Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)

Registre d'indústries agràries i alimentàries (RIAAC)

d) Mapa amb els obradors compartits del territori

En aquest [enllaç](#) es pot trobar el Mapa amb els obradors compartits del territori que es fa de forma col·laborativa.

