

VENTA DE PROXIMIDAD



JORNADA FOCUS VISTABELLA
-CASTELLÓ-
25 DE SEPTIEMBRE 2020

CONCEPTOS IMPORTANTES

OBJETIVOS DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (art5 R.178/2002)

*“Lograr un nivel elevado de **protección de la vida y de la salud de las personas**, así como **proteger los intereses de los consumidores**, incluidas unas prácticas justas en el comercio de alimentos, teniendo en cuenta, cuando proceda, **la protección de la salud y el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente**”*

CONCEPTOS IMPORTANTES

CADENA ALIMENTARIA: Concepto “de la granja a la mesa”

Considerando 12 del Reglamento **178/2002**

*“Para asegurar la **INOCUIDAD** de los **alimentos** es necesario tomar en consideración **TODOS** los aspectos de **la cadena de producción alimentaria** y **entenderla como un CONTINUO** desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor, pues **CADA ELEMENTO** tiene el potencial de **INFLUIR** en la **SEGURIDAD ALIMENTARIA.**”*

APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD EN LA CV.

DECRETO, por el que se regula la Venta de Proximidad de Productos Primarios y Agroalimentarios.

OBJETIVO



Regular las **condiciones y requisitos de higiene excluidos del ámbito de aplicación de los reglamentos (UE)** para el suministro de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o en canales cortos de comercialización por parte del **productor primario** y **las medidas de flexibilidad mediante las guías** para los **pequeños elaboradores de productos agroalimentarios transformados**.

DECRETO, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

¿QUÉ VA A REGULAR?



Se regula la **venta directa** por parte del **productor primario de pequeñas cantidades al consumidor final**. CONSELLERIA DE AGRICULTURA.

Se regula la **transformación** de **productos de origen vegetal por pequeños elaboradores agroalimentarios** en explotación de producción, en domicilios particulares o obradores (**por medio de la GUÍA**) CONSELLERIA DE SANITAT.

Se regula el **suministro** de **pequeñas cantidades de caza** por parte del cazador al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor (requisitos de inspección, instalaciones, equipos, etc.) CONSELLERIA DE SANITAT.

Se regula el **sacrificio** de pequeñas cantidades de **aves de corral y lagomorfos en explotación del productor y su venta al consumidor final** (requisitos de instalaciones, equipos, sacrificio, etc.) CONSELLERIA DE SANITAT.

APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD EN LA CV.

DECRETO, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

CONCEPTOS:

1) VENTA DE PROXIMIDAD: La **venta directa del productor primario y/o del pequeño elaborador agroalimentario al consumidor final y/o la venta en canales cortos de comercialización.**

2) VENTA DIRECTA: La **realizada directamente** por el productor primario y los pequeños elaboradores agroalimentarios **al consumidor final sin intermediación** y en el ámbito local.

3) CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN: **Venta** por el productor primario y pequeños elaboradores agroalimentarios **a establecimientos de venta al por menor, incluidos los establecimientos de restauración colectiva**, que suministran o sirven productos alimenticios directamente al consumidor final en el ámbito local.

4) OBRADOR COMPARTIDO: **Local compartido** por pequeños elaboradores agroalimentarios **donde se realizan distintas actividades de manipulación y transformación** de los productos agroalimentarios.

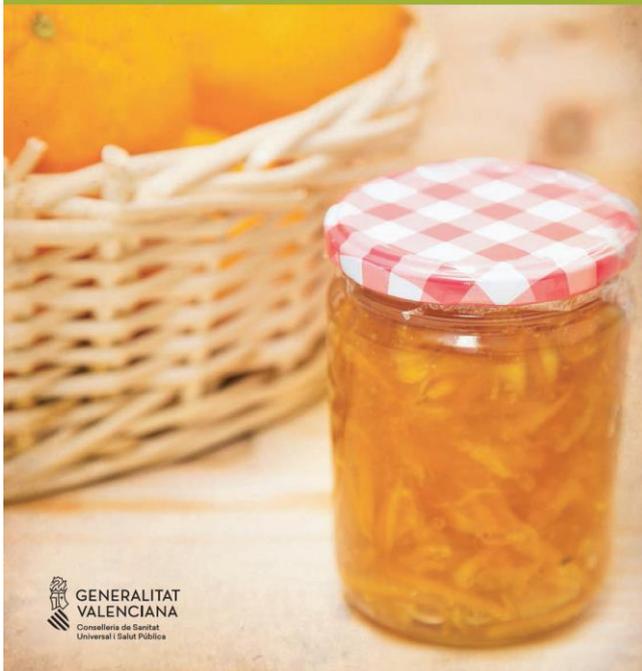
APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD EN LA CV.

Flexibilidad en relación con los procedimientos basados en los principios del APPCC, **GUIAS**.

- *“Los requisitos del APPCC deben tener en cuenta los principios contenidos en el Codex Alimentarius. Deberían ser **suficientemente flexibles** para ser aplicables en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas”.*
Considerando 15 del Reglamento (CE) nº 852/2004.
- **Guías de Buenas Prácticas de Higiene:**
Artículo 7 del Reglamento(CE) nº 852/2004.

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE ORIGEN VEGETAL EN LA VENTA DE PROXIMIDAD

1ª PARTE



GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE ORIGEN VEGETAL EN LA VENTA DE PROXIMIDAD / APPCC

2ª PARTE

