

# Fem oli d'oliva i en tenim excedent. És possible comercialitzar-lo?

## Requisits.

---

## Introducció

---

Teniu oliveres i soleu elaborar oli amb què us abastiu.

Però, els dubtes sorgeixen quan teniu excedents...

Com ho hem de fer per a poder-lo comercialitzar?

Quins són els requisits que hem de complir?

Com a productor d'oli d'oliva, puc vendre el meu **excedent** directament al consumidor?

**Sí que podem vendre l'oli que elaborem al consumidor** en qualsevol d'aquestes modalitats de venda:

- Directament a l'almàssera.
- A un altre punt de venda de la nostra titularitat.
- Als mercats i/o fires locals.

**Puc vendre'l a un altre establiment alimentari minorista?**

- Sí, també el podem vendre a un establiment alimentari d'un altre titular.

*Aquest establiment (per exemple, un bar, un restaurant, una botiga) ha d'estar situat al mateix municipi on elaborem l'oli. Si és de fora del municipi, cal que no superi el 30% de la nostra producció.*

## Com ho hem de fer?

---

Cal **comunicar** a l'Ajuntament que iniciem l'activitat, per a la seva inscripció al registre municipal. Possiblement l'Ajuntament també ens demanarà que complitem i signem la **Declaració Responsable**.

La **Declaració Responsable** és un formulari on cal indicar les dades fiscals i de l'establiment, així com el sector d'alimentació (en aquest cas serà el de producció i venda d'oli), el nombre de treballadors i de torns, el tipus d'activitat (venda, elaboració i/o servei), el volum de producció, dades de distribució si s'escau i, finalment, que el titular es compromet a complir amb la normativa sanitària vigent.

En cas que venguéssim més del 30% de la nostra producció a un altre minorista d'un altre municipi o de fora de Catalunya, l'establiment hauria d'estar inscrit al RSIPAC-RGSEAA en comptes d'estar-ho al registre municipal.

## Marc legal

---

### Cal que esdevingui empresa?

Sí.

### Quines obligacions tinc com a titular d'aquesta activitat?

Tenint en compte que estem parlant d'oli que NO és d'autoconsum, els aliments produïts aniran a parar al consumidor, tant sigui de forma directa com indirecta. Com en totes les activitats agroalimentàries, independentment dels controls que l'administració pugui realitzar, el titular és el responsable de produir oli segur i ser capaç de demostrar-ho.

### Per quin marc legal m'he de regir?

Normativa horitzontal: Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004):

<http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>

Normativa vertical: Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària d'Olis Vegetals Comestibles:

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1983-5543>

## Envasat i etiquetatge

---

### Envasat

Els envasos i els materials d'envàs han de complir els requisits de la normativa vigent i l'envasat s'ha de realitzar de manera higiènica, com la resta del procés d'elaboració.

### Etiquetatge

L'oli envasat ha de portar una etiqueta, on ha de constar, com a mínim, la informació següent:

- Denominació de l'aliment.
- Quantitat neta.
- Data consum preferent.
- Nom o raó social i adreça de l'operador econòmic.

## Documents i enllaços d'interès

---

- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració de l'oli d'oliva verge.  
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc35259.html>
- Guia criteris de simplificació dels prerequisits: document on s'explica de forma clara com s'apliquen els diferents plans de prerequisits als establiments minoristes (restaurants) i en concret el pla de control de proveïdors.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963)
- Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació.  
<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires: adreça on podeu descarregar la guia en format pdf. En aquesta guia es descriuen els requisits per a la venda de productes alimentaris en mercats i fires i hi ha un apartat específic sobre fruites i verdures.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc33782.html](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc33782.html)
- Enllaç on es pot descarregar la Guia per a la venda de proximitat de productes agroalimentaris, document imprescindible per aquells que vulguin iniciar una activitat de venda directa. A més de donar informació sobre l'acreditació, desenvolupa extensament els requisits legals i sanitaris per a cada activitat.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch\\_venda\\_proximitat.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_venda_proximitat.pdf)

*Fitxa realitzada per la Unitat de Seguretat Alimentària de la Diputació de Barcelona*