

Hem fet conserves. Què hem de fer per vendre-les?

Introducció

La comercialització de conserves de fruites i verdures pot ser un **bon complement** a la venda de fruites i verdures fresques.

Tant si es venen directament al consumidor, a la mateixa explotació, en fires i mercats, o a altres minoristes, es pot acreditar com a **Venda de Proximitat**.

- Quins passos haig de seguir per a poder vendre les conserves que elaboro?
- I si no les elaboro jo?

Si ja has regularitzat l'elaboració de conserves vegetals, **és possible vendre-les on vulguis**.

La comercialització de les conserves i altres productes de l'explotació es pot fer seguint diferents vies:

- Venda Directa** (a la pròpia explotació, al mercat setmanal o en fires).
- Venda en Circuit Curt** (en establiments minoristes).

Cal saber: el lliurament a domicili s'inclou en la venda dins de l'explotació. Per tant, es pot fer sense demanar altres permisos.



Venda Directa .1

- Si fas **Venda Directa**, cal portar a terme el registre municipal a l'ajuntament corresponent del punt de venda propi.
 - Si les conserves les elaboreu vosaltres mateixos, ja heu fet aquest tràmit per regularitzar l'obrador.
- I si jo no puc elaborar les conserves, podria vendre les que elaboren uns veïns?
 - El que estaries plantejant és **complementar l'activitat primària** de l'explotació amb la venda de productes propis i /o d'altres. Us hauríeu de **regularitzar com a minorista**.

Quins tràmits haig de fer per ser un minorista?

Si només voleu fer **Venda Directa** al consumidor:

- **Comunicació per inscripció al registre municipal.** Les activitats minoristes són competència dels ajuntaments. Tant l'autorització de l'activitat com el control sanitari.
- A l'**ajuntament** us informaran més concretament. Hi ha diferències de requisits segons les ordenances municipals.

Venda Directa .2

- Destacar **alguns documents** que s'han de presentar:
 - Imprès de Comunicació prèvia de l'ajuntament.
 - Projecte d'activitat o memòria descriptiva.
 - Certificació tècnica que acrediti que l'execució de l'activitat s'ajusta al projecte i als requisits normatius de caràcter ambiental exigibles. Amb aquests certificats, cada tècnic que intervé en el projecte signa conforme la feina està feta i acabada segons el projecte presentat.
- Com a minorista també podeu vendre a altres minoristes (botigues, restaurants, bars,..) sempre i quan no supereu els criteris de **marginalitat i/o territorialitat**:
 - **Àmbit territorial:** Catalunya.
 - **Marginalitat:** menys del 30% de la producció de l'establiment subministrada a minoristes d'un altre municipi.

Criteris de venda .1

Concretem els criteris:

Només amb el registre municipal:

- Puc subministrar productes a altres minoristes **dins del meu municipi, sense límit de quantitat.**
- Puc subministrar productes a altres minoristes (establiments amb titularitat diferent de la nostra) **d'altres municipis fins a un límit de quantitat** (com a màxim el 30% de la meva producció).
- **No** puc subministrar producte a minoristes de **fora de Catalunya.**
- **No** puc subministrar producte a **indústries alimentàries.**

Si em dono d'alta al RSIPAC-RGSEAA:

- Puc subministrar producte a altres minoristes **dins del meu municipi, sense límit de quantitat.**
- Puc subministrar producte a **altres minoristes** (establiments amb titularitat diferent de la teva) **d'altres municipis sense límit de quantitat.**
- Puc subministrar producte a minoristes **de fora de Catalunya.**
- Puc subministrar producte a **indústries alimentàries.**

criteris de venda .2

- Si feu **Circuit Curt** i supereu els criteris de Territorialitat i Marginalitat:
 - **Comunicació per inscripció al RSIPAC-RGSEAA.** Seria el cas que venguéssiu més del 30% de la producció a altres minoristes (botiga, restaurant,...) i/o a algun de fora de Catalunya.
- A més dels permisos, s'ha de recordar que l'operador econòmic és el **responsable de la innocuïtat dels aliments que produeix.**
- És a dir, sou els responsables que el producte que veneu no farà mal a ningú i ho heu de poder demostrar. Com?
- **Sistema APPCC i Prerequisits**
 - Veure la guia **Oberts a la Seguretat alimentària.** Enllaç de descàrrega al final d'aquest document.

Documents i enllaços d'interès

- ❑ Enllaç a la pàgina web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Informació sobre els requisits sanitaris.

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963

- ❑ Enllaç per descarregar la Guia Oberts a la Seguretat alimentària per a l'elaboració del sistema d'autocontrol en els establiments de comerç minorista. (Confederació de Comerç de Catalunya, 2014).

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963

- ❑ 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.

http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_venda_proximitat.pdf

Fitxa realitzada per GQS Serveis Veterinaris SLP