

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO

2237

DECRETO 51/2024, de 30 de abril, sobre las condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad, etiquetado y publicidad de los productos alimenticios comercializados mediante venta de proximidad.

El objetivo de la venta de proximidad de productos alimenticios es apoyar las cadenas de suministro y comercialización de las personas que se dedican a la agricultura y a la ganadería y establecer una conexión más directa con las personas consumidoras. Asimismo, tiene como objetivo aumentar la rentabilidad económica de las personas productoras reduciendo el número de intermediaciones.

El Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021 por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 y (UE) n.º 1307/2013 traza el contexto estratégico de la política de desarrollo rural en la Unión Europea y establece como una de las prioridades la mejora de los resultados económicos y medioambientales de las explotaciones agrícolas y de las empresas rurales así como la eficiencia del sector de la comercialización y transformación de productos agrícolas. Para ello, enumera, entre otros instrumentos, los circuitos de distribución cortos y los mercados locales.

La Unión Europea establece en su normativa los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los productos alimenticios. Dichos requisitos se recogen en el denominado «paquete de higiene», entre los que se incluyen el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. En ambos Reglamentos se excluyen de su ámbito de aplicación los suministros de pequeñas cantidades de algunos productos primarios por parte de la persona productora a la consumidora final o a establecimientos locales de venta al por menor, dejando en manos de los estados miembros la regulación de este tipo de actividades.

Los reglamentos comunitarios del paquete de higiene posibilitan establecer excepciones, adaptaciones o flexibilizaciones en relación a los requisitos estructurales de los establecimientos, manteniéndose los objetivos de higiene contemplados en dichos reglamentos. Estas adaptaciones se podrán realizar con el fin de seguir utilizando métodos tradicionales en la producción, o para responder a necesidades de las empresas situadas en regiones con condiciones geográficas particulares, lo que facilitará además el comercio de proximidad.

En este sentido, el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y se flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan las actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece normativa básica para los sumi-

nistros directos de productos primarios por parte de las personas productoras. En lo que respecta a los requisitos de higiene, el citado Real Decreto establece que cualquier suministro directo por parte de la persona productora estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en los reglamentos del paquete de higiene. Por su parte, el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, regula las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

En Euskadi, a fin de aplicar los criterios de flexibilidad previstos en la normativa europea, y en el marco de su competencia, se aprueba por el entonces Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad y por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco, el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, por el que se establecen las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

La adaptación planteada en este decreto tuvo su plasmación concreta en las Normas Técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para diferentes productos o grupo de productos, publicadas posteriormente mediante órdenes conjuntas de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud. Asimismo, el Departamento de Salud publicó el Decreto 79/2018 de 15 de mayo, por el que se crea un registro de establecimientos alimentarios de Euskadi (REACAV) acogidos al cumplimiento del mencionado Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

Por otro lado, cabe destacar la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria como normal legal de referencia en nuestro ordenamiento autonómico en el ámbito de la seguridad de la producción con fines alimentarios y la Ley 7/2022, de 30 de junio, de desarrollo rural que incluye entre sus objetivos la promoción de la venta directa de los productos del sector primario a la persona consumidora final.

Así en este contexto normativo, la publicación de este decreto pretende fomentar la venta de proximidad para mejorar los resultados económicos de las personas productoras a través de una mayor comercialización de productos, primarios o transformados, con el consiguiente incremento del valor añadido, diversificando las fuentes de ingresos, visibilizando al sector primario y su aportación al desarrollo del medio rural. Asimismo, se facilitará el acceso de las personas consumidoras a los productos alimenticios de proximidad y a información clara sobre su origen, coste, sistema de producción y condiciones de sostenibilidad, cuestiones sobre las que el interés de las personas consumidoras ha aumentado.

Además, se hace necesario realizar tres modificaciones en la normativa relacionada con el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi, para adaptarlas a lo dispuesto en el presente Decreto y para cohesionar la venta directa con la definición de industria agraria y alimentaria del Decreto 422/2013, de 7 de octubre, sobre regulación del régimen de declaración responsable de las industrias agrarias y alimentarias y la organización y funcionamiento del Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Por un lado, las definiciones de «venta directa» y «venta en circuito corto» contenidas en el propio Decreto 76/2016 y, por otro, en las Órdenes de 12 de enero de 2018 y de 5 de febrero de 2019 de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras que desarrollan el mencionado Decreto, el apartado que hace referencia a la marca identificativa a incluir en el etiquetado de los productos acogidos al citado Decreto. Finalmente, es necesario modificar el párrafo segundo del apartado «Descripción» del Anexo a la Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las

normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial, para solucionar los problemas de gestión de la anterior redacción.

En la elaboración del presente Decreto se ha tenido en cuenta la Ley 8/2015, de 15 de octubre, del Estatuto de las Mujeres Agricultoras y el Decreto Legislativo 1/2023, de 16 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley para la Igualdad de Mujeres y Hombres y Vidas Libres de Violencia Machista contra las Mujeres.

Esta norma se adecua a los principios de buena regulación previstos en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo de las Administraciones Públicas. Así, sobre los principios de necesidad y eficacia, la norma está justificada por la razón de interés general de garantizar la seguridad alimentaria ante la ausencia de determinada normativa y de contribuir así a la protección de la salud de las personas consumidoras, constituyendo este el instrumento más adecuado para asegurar su consecución. La adecuación al principio de proporcionalidad se cumple dado que contiene la regulación imprescindible para atender la necesidad citada, así como de aglutinar la normativa existente. La adecuación al principio de seguridad jurídica resulta si se considera que la norma contribuye a reforzar dicho principio pues es coherente con la normativa existente en la materia. Sobre el principio de transparencia se cumple por la participación dada a los destinatarios de la norma a través del trámite de audiencia e información pública. Finalmente, la adecuación al principio de eficacia se deriva del hecho de que este proyecto no impone cargas administrativas innecesarias o accesorias.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, de la Consejera de Salud y del Consejero de Turismo, Comercio y Consumo, de conformidad con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi, previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en sesión celebrada el día 30 de abril de 2024.

DISPONGO:

Artículo 1.– Objeto.

Es objeto del presente Decreto:

a) Establecer las condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad, etiquetado y publicidad de los productos alimenticios comercializados mediante la venta de proximidad en Euskadi.

b) Regular las condiciones y requisitos de ciertas actividades excluidas del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, en lo que respecta al suministro de pequeñas cantidades de productos primarios a la persona consumidora final mediante venta de proximidad en Euskadi.

c) Establecer las condiciones que, con carácter general, deben cumplir las personas productoras y comercializadoras de los productos alimenticios que se comercializan mediante venta de proximidad en Euskadi.

Artículo 2.– Definiciones.

A los efectos del presente Decreto, se definen, de la manera en que figuran a continuación, los siguientes términos:

a) Producto alimenticio: aquellos resultantes de la producción, transformación, envasado y comercialización de los alimentos procedentes en origen de la agricultura, la ganadería, la pesca,

la acuicultura, los cultivos marinos, la actividad cinegética y la micología o de otros orígenes naturales.

b) Producción primaria: la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

c) Operaciones conexas: incluyen las operaciones de transporte, almacenamiento y manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial.

d) Producto primario: productos alimenticios procedentes de la producción primaria y de las operaciones conexas, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca.

e) Productor o productora de productos primarios: persona física o jurídica que produce productos primarios, incluidas las operaciones conexas, y que está inscrita en el Registro General de la Producción Agrícola, en adelante REGEPA, o en el Registro General de Explotaciones Ganaderas, en adelante REGA, cazadores/as y recolectores/as de productos silvestres.

f) Producto transformado: los productos alimenticios sometidos a cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

g) Productor o productora de productos transformados: toda persona física o jurídica que elabore productos transformados, y que esté inscrita en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos, en adelante RGSEAA, o en el Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma Vasca, en adelante REACAV, según corresponda.

h) Persona consumidora final: la persona consumidora última de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Artículo 3.– Ámbito de aplicación.

Lo dispuesto en este decreto se aplicará a:

a) Productores y productoras de productos primarios que los comercializan mediante venta de proximidad en Euskadi.

b) Productores y productoras que suministran pequeñas cantidades de sus productos primarios exentos de aplicación del paquete de higiene, directamente a la persona consumidora final mediante venta de proximidad en Euskadi.

c) Productores y productoras de productos transformados que los comercializan mediante la venta de proximidad en Euskadi.

d) Este decreto no se aplicará a las personas productoras que destinen íntegramente sus producciones al consumo doméstico privado.

Artículo 4.– Concepto de venta de proximidad y modalidades.

La venta de proximidad es la venta de productos alimenticios, incluyendo los artesanales y los tradicionales, que se comercializan bajo cualquiera de las siguientes modalidades de venta:

a) Venta directa: es la modalidad de venta de proximidad realizada directamente a la persona consumidora final, sin intermediarios, por parte de la persona productora de productos alimenticios o de agrupaciones de productores/as de productos alimenticios. La modalidad de venta directa incluye los supuestos que se enumeran a continuación:

- i) en la explotación o establecimiento de producción primaria;
- ii) de forma ambulante en mercados y ferias locales;
- iii) a distancia, atendiendo a pedidos efectuados telefónica o telemáticamente y entregados en el lugar acordado por las partes.

b) Venta en circuito corto: es la modalidad de venta de proximidad realizada a través de como máximo un eslabón intermediario de la cadena de comercialización, sin la necesidad de que sea siempre el mismo, que suministra directamente los productos alimenticios a la persona consumidora final. Estos intermediarios podrán ser establecimientos de comerciales minoristas, comedores colectivos, establecimientos de hostelería o agroturismos y otros establecimientos de alojamiento.

Artículo 5.– Requisitos generales para la venta de proximidad.

Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa que le pueda ser de aplicación en cuanto a autorizaciones de carácter municipal o de otra índole que precise para desarrollar su actividad, los y las productoras que comercialicen productos alimenticios mediante venta de proximidad, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Estar inscritos, conforme a la normativa vigente, en los registros obligatorios que corresponda a su actividad, según se cita a continuación:

i) Si es un producto primario de origen animal, en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA) regulado por Decreto 203/2011, de 27 de septiembre, del Registro General de Explotaciones Agrarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

ii) Si es un producto primario de origen vegetal, en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA) regulado por el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

iii) Si es una industria agraria o alimentaria cuya actividad está definida en el Anexo I del Decreto 422/2013, de 7 de octubre, en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco (RIAA) regulado por el indicado decreto.

iv) Si está acogido a lo dispuesto en el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, por el que se establecen las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi o norma que lo modifique o sustituya, en el Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma Vasca (RECAV) regulado por el Decreto 79/2018, de 15 de mayo.

v) Si es un producto transformado y no se contempla en el subapartado IV, en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

b) Declarar la actividad de proximidad a los órganos forales para su inclusión en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA) o en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), según corresponda.

c) No estar sujetos por la autoridad competente a medidas cautelares o de intervención por motivos de seguridad alimentaria o de sanidad animal o vegetal.

d) Llevar registros de trazabilidad que recojan, al menos, información sobre los productos vendidos, la cantidad vendida y la fecha y lugar de venta. En el caso de venta en circuito corto, deberá constar también la identificación del establecimiento intermediario (persona titular, NIF y dirección del establecimiento). En el caso de venta directa a la persona consumidora final no es necesario identificar al cliente destinatario.

e) Disponer de estos registros de trazabilidad para mostrarlos a requerimiento de los servicios de control oficial, así como mantenerlos a disposición de la autoridad competente durante un mínimo de tres años.

f) Sin perjuicio de la normativa en defensa y protección de las personas consumidoras y fiscal, expedir un documento acreditativo de la venta, que a efectos de este decreto servirá como justificación de la transacción comercial (recibo de venta o ticket).

g) Poner a disposición de la persona consumidora final la información necesaria para la correcta identificación de la persona productora y/o la explotación de origen de los productos, mediante la exposición del número de inscripción en el registro que le corresponda según su actividad.

Artículo 6.– Requisitos específicos para la venta de proximidad.

1.– Los productores y las productoras que comercialicen sus productos alimenticios mediante venta de proximidad serán responsables de la seguridad alimentaria de sus productos y deberán garantizar su inocuidad.

2.– Los productores y las productoras que comercialicen sus productos primarios mediante venta de proximidad deberán cumplir:

a) Los requisitos higiénico-sanitarios generales que figuran en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

b) Si se trata de alimentos de origen animal, además, los requisitos higiénico sanitarios específicos que figuran en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

c) Si se trata de alimentos de origen vegetal, además, el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, y el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios.

d) Si se trata de setas para uso alimentario, los requisitos específicos recogidos en el Anexo I del presente Decreto.

e) Cualquier normativa específica que afecte a los productos que produce y comercialice.

3.– Los productores y productoras primarios que suministren pequeñas cantidades de huevos mediante venta directa, deberán cumplir, como mínimo, los requisitos recogidos en el Anexo II del presente Decreto.

4.– Los operadores que realicen venta de proximidad de productos transformados acogidos a la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios según lo dispuesto en el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, por el que se establecen las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Los requisitos generales contemplados en el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi y sus posteriores modificaciones.

b) Los requisitos específicos exigidos en las normas sectoriales de desarrollo del citado Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

5.– Los productores y productoras que comercialicen productos transformados mediante venta de proximidad, deberán cumplir:

a) Los requisitos higiénico-sanitarios generales que figuran en el Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

b) Si se trata de alimentos de origen animal, además, los requisitos higiénico sanitarios específicos que figuran en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

c) Cualquier normativa específica que afecte a los productos que produce y comercialice.

Artículo 7.– Requisitos de etiquetado e información alimentaria para la venta de proximidad.

1.– Los productos alimenticios que sean comercializados mediante la venta de proximidad se presentarán y etiquetarán de acuerdo a las prescripciones establecidas en la normativa general sobre etiquetado e información a la persona consumidora, en concreto las recogidas en el Reglamento (CE) 1169/2011, de Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre del 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, así como sus modificaciones y demás normas que sean aplicables en cada caso a la comercialización del producto.

2.– Cuando los productos alimenticios suministrados mediante venta de proximidad no se presenten envasados, la información será transmitida de la siguiente manera, según la modalidad de venta de proximidad:

a) Venta directa: la información será transmitida de forma oral por la persona productora a la persona consumidora final y se presentará en cartel identificativo, que incluirá al menos:

i) Denominación del alimento.

ii) Lista de ingredientes.

iii) Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

iv) En el caso de las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, el grado alcohólico volumétrico adquirido.

b) Venta en circuito corto: la persona productora aportará toda la información obligatoria a la persona titular del establecimiento intermediario a fin de que la pueda transmitir a la persona consumidora final en las condiciones establecidas en la normativa de aplicación.

3.– En el caso del suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios y de los productos acogidos a la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios según el Decreto 76/2016, de 17 de mayo, deberán identificar de manera visible la expresión, en mayúsculas, «VENTA DE PROXIMIDAD» o «HURBILEKO SALMENTA», en función del idioma elegido.

4.– En los casos de productos elaborados con leche cruda, en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento térmico o ningún tratamiento físico o químico, deberán aparecer, además del registro sanitario, claramente indicadas en la etiqueta, las palabras «ELABORADO CON LECHE CRUDA» o «ESNE GORDINAREKIN EGINA».

5.– Cuando se trate de las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y en los supuestos incluidos en el artículo 18 del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, el etiquetado deberá expresarse siempre, al menos, en castellano.

Artículo 8.– Aplicación de Guías de Buenas Prácticas.

Para facilitar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto, la Administración General de la Comunidad Autónoma de Euskadi publicará, en su sede electrónica, los Manuales y Guías de Buenas Prácticas que sirvan de orientación al cumplimiento de los requisitos dispuestos en esta norma.

Artículo 9.– Inspección y régimen de infracciones y sanciones.

1.– El cumplimiento de las condiciones y requisitos que se establecen en este decreto serán objeto de verificación por parte de las autoridades competentes en materia agraria, alimentaria, de comercio, de consumo y de salud, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2.– El régimen de inspección, infracción y sanción en materia de seguridad y calidad alimentaria será el dispuesto en el Capítulo IV de la Ley 17/2008, de Política Agraria y Alimentaria. No obstante, si en las primeras inspecciones se detectaran infracciones en materia de salud pública, comercio, consumo y fraudes, se comunicará al departamento correspondiente.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.– Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi.

La Administración General de la Comunidad Autónoma de Euskadi publicará y mantendrá actualizada la «Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi» en el siguiente enlace: https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/guia_mercados_locales/

DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA.– Manual de Buenas Prácticas de Higiene y uso de fitosanitarios en las explotaciones agrícolas y planes de apoyo.

La Administración General de la Comunidad Autónoma de Euskadi publicará y mantendrá actualizado el «Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Uso de Fitosanitarios en las Explotaciones Agrícolas» así como los planes de apoyo para las explotaciones agrícolas de Euskadi.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.— Modificación del Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

Se modifica el apartado 2 del artículo 3 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi que queda redactado como sigue:

«2.— Venta de proximidad.

Es la venta de alimentos que se comercializan bajo cualquiera de las dos siguientes modalidades:

a) Venta directa: es la modalidad de venta de proximidad realizada directamente a la persona consumidora final, sin intermediarios, por los establecimientos regulados por esta norma, sean de productores/as o agrupaciones de productores/as de productos alimenticios.

b) Venta en circuito corto: es la modalidad de venta de proximidad realizada a través de como máximo un eslabón intermediario de la cadena de comercialización, sin la necesidad de que sea siempre el mismo, que suministra directamente los productos alimenticios a la persona consumidora final. Estos intermediarios podrán ser establecimientos de comerciales minoristas, comedores colectivos, establecimientos de hostelería o agroturismos y otros establecimientos de alojamiento.»

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.— Modificación de la Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A.

Se modifica el segundo párrafo del apartado «Descripción» del Anexo a la Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial, que queda redactado como sigue:

«Para acogerse a las medidas de flexibilidad recogidas en esta Orden su censo deberá ser superior a 50 gallinas e inferior a 1000 gallinas ponedoras.»

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA.— Se modifica el primer guión del apartado 18 del Anexo de la Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los productos lácteos y helados, que queda redactado como sigue:

«— En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DE PROXIMIDAD» o «HUR-BILEKO SALMENTA» en función del idioma elegido para la etiqueta.»

DISPOSICIÓN FINAL CUARTA.— Se modifica la primera indicación del apartado 18.8 del Anexo de la Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industria, que queda redactado como sigue:

lunes 13 de mayo de 2024

«– En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DE PROXIMIDAD» o «HUR-BILEKO SALMENTA» en función del idioma elegido para la etiqueta».

DISPOSICIÓN FINAL QUINTA.– Se modifica el primer guión del apartado 18 del Anexo de la Orden de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los establecimientos del sector de productos de origen vegetal, que queda redactado como sigue:

«– En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DE PROXIMIDAD» o «HUR-BILEKO SALMENTA» en función del idioma elegido para la etiqueta».

DISPOSICIÓN FINAL SEXTA.– Se modifica el primer guión del apartado 18 del Anexo de la Orden de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas, que queda redactado como sigue:

«– En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DE PROXIMIDAD» o «HUR-BILEKO SALMENTA» en función del idioma elegido para la etiqueta.»

DISPOSICIÓN FINAL SÉPTIMA.– Facultad de desarrollo.

Se faculta a la persona titular del departamento competente en materia de política alimentaria, en materia de salud y en materia de comercio para, en sus respectivas áreas de actuación y funciones, adoptar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL OCTAVA.– Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 30 de abril de 2024.

El Lehendakari,
IÑIGO URKULLU RENTERIA.

La Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente,
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

La Consejera de Salud,
MIREN GOTZONE SAGARDUI GOIKOETXEA.

El Consejero de Turismo, Comercio y Consumo,
JAVIER HURTADO DOMÍNGUEZ.

ANEXO I

REQUISITOS PARA LA VENTA DE PROXIMIDAD DE SETAS PARA USO ALIMENTARIO

Introducción

La comercialización de setas para uso alimentario está regulada por el Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. En el citado Real Decreto no se establece ninguna distinción en función del ámbito de comercialización o modalidad de venta.

Los productos primarios de origen vegetal deben cumplir los requisitos de higiene referentes a la producción primaria que establece el Anexo I del Reglamento 852/2004, del 29 de abril del 2004.

1.– Ámbito de aplicación.

Los requisitos del presente anexo son de aplicación a toda persona productora y recolectora que comercialice setas para uso alimentario en la modalidad de venta de proximidad, así como a los establecimientos que lleven a cabo la venta de proximidad de setas de uso alimentario.

2.– Condiciones de autorización y registro.

2.1.– Obligaciones de las personas productoras y/o recolectoras.

Toda persona productora que comercialice setas para uso alimentario tiene la obligación de estar inscrita en el Registro de la Producción Agraria (REGEPA), según lo establecido en el Real Decreto 9/2015.

Toda persona, sea productora o recolectora, que comercialice setas para uso alimentario tiene la obligación de realizar la declaración censal anual.

Del mismo modo, toda persona proveedora de setas de uso alimentario a establecimientos que lleven a cabo la venta de proximidad, deberán facilitar la información de cada lote de producto suministrado, conforme a la información detallada en el apartado 2.2 del presente anexo.

Únicamente se podrán comercializar las setas que cumplen con los condicionantes recogidos en el apartado 3 del presente anexo.

2.2.– Obligaciones de los establecimientos que lleven a cabo la venta de proximidad de setas de uso alimentario:

Los establecimientos que comercialicen setas de uso alimentario mediante la modalidad de venta de proximidad deberán cumplir los siguientes requisitos:

– Únicamente podrán proveerse de productores o recolectores que cumplan lo especificado en el apartado 2.1 del presente anexo.

– Las setas adquiridas solo podrán ser suministradas a las personas consumidoras.

– Deberán asegurarse especialmente de que las setas recibidas cumplen con los condicionantes recogidos en el apartado 3 del presente anexo.

– Deberán establecer un sistema de control de las setas adquiridas, anotando para cada lote de cada producto, como mínimo:

- Cantidades y fechas de adquisición.
- Origen de las setas con identificación del suministrador o de los suministradores, indicando número de REGEPA o número de identificación (NIF o DNI) según corresponda.
- Identificación del género y especie con indicación del nombre de la persona responsable de la identificación de las setas.
- Fecha de distribución y cantidades (servirá el ticket de venta).

3.– Requisitos higiénico-sanitarios.

Las condiciones de higiene de las personas productoras, recolectoras y establecimientos que comercialicen setas de uso alimentario en la modalidad de venta de proximidad cumplirán con lo establecido en el Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

En virtud al artículo 8 del presente Decreto, las personas productoras, recolectoras y establecimientos que comercialicen setas de uso alimentario, deberán cumplir los requisitos detallados en las Guías de Buenas Prácticas de Higiene y los documentos de orientación que se pudieran publicar.

Con carácter general.

– Se prohíbe la venta y comercialización para el consumo humano de todas aquellas especies de setas reconocidas como venenosas o tóxicas, así como de aquellas sospechosas de serlo.

– Los vendedores deben prestar especial atención a la correcta identificación de las especies que comercializan, ya que tienen la obligación y la responsabilidad de suministrar al consumidor productos seguros. Solo podrán comercializarse setas que estén correctamente identificados.

– Las distintas especies estarán expuestas al público de forma higiénica y debidamente ordenadas, existiendo una clara separación entre setas de distintas especies.

– Las setas a la venta, tanto silvestres como de cultivo, deberán cumplir los siguientes requisitos:

O Solo podrán comercializarse las setas que estén correctamente identificadas.

O Presentarse en perfectas condiciones de conservación, sin gustos, ni olores extraños, ni exceso de humedad exterior.

O Estar exentas de lesiones o traumatismos que afecten a su presentación o apariencia, ni tener zonas podridas o daños por heladas.

O Estar exentas de gusanos, insectos, materias extrañas adheridas, microorganismos patógenos, residuos de pesticidas o contaminantes químicos.

O Deben estar recolectadas con un corte limpio en el pedúnculo.

En el caso de venta de setas silvestres.

– Se deben cumplir además estos requisitos complementarios:

O Solo se pueden comercializar frescas las especificadas en el Anexo A del Real Decreto 30/2009, de 16 de enero.

O Solo se podrán comercializar piezas enteras con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose el lavado.

O No podrán presentarse al consumidor mezclas de especies.

4.– Condiciones de comercialización.

Únicamente está permitida la venta de las especies recogidas en el Anexo A y B del Real Decreto 30/2009, de 16 de enero y posteriores modificaciones.

4.1.– Modalidad de venta.

Las condiciones recogidas en el presente anexo están dirigidas a las personas productoras, recolectoras y establecimientos del circuito corto de comercialización, que comercialicen su producción en modalidad de venta de proximidad.

No obstante, y teniendo en cuenta que el cumplimiento de las condiciones del presente anexo da cumplimiento a lo establecido en el Anexo I del Reglamento 852/2004 y al Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, el ámbito de comercialización de las setas recolectadas no estará limitado a la venta de proximidad.

4.2.– Origen de la producción.

Las personas recolectoras que comercialicen sus productos en venta de proximidad únicamente podrán comercializar los productos recolectados por ellas mismas.

4.3.– Identificación y etiquetado.

En todos los casos (tanto en setas envasadas como en setas sin envasar) se debe identificar el producto, especificando el género y la especie y si son silvestres o cultivadas. Además, podrá utilizarse, en caracteres de igual o inferior tamaño, el nombre común.

a) Si las setas se venden por unidades enteras y sin envasar la identificación deberá constar en una etiqueta o cartel visible para cada especie. Además, se indicará la categoría comercial y el origen.

b) Si se venden envasadas, deben estar etiquetadas conforme a la normativa vigente. En la etiqueta figurará, como mínimo, la siguiente información:

- Denominación de producto.
- Tipo de producto: setas desecadas, frescas, congeladas, envasadas...
- Categoría de clasificación (Extra, Primera o segunda).
- Forma de presentación: enteros, laminados, en polvo.
- Lista de ingredientes: incluyendo el género y la especie.

- Contenido neto (en gramos o kilogramos).
- Fecha de duración mínima.
- Instrucciones para la conservación y manipulación (si son necesarias).
- País de origen.
- N.º de lote.
- Identificación de la empresa: nombre, razón social y dirección.

ANEXO II

REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y VENTA DIRECTA DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE HUEVOS

Introducción

Los productos de origen animal deben cumplir los requisitos de higiene referentes a la producción primaria que establece el Anexo I del Reglamento 852/2004, del 29 de abril del 2004 y el apartado correspondiente del Reglamento 853/2004, del 29 de abril del 2004.

1.– Ámbito de aplicación.

Tendrán la posibilidad de acogerse a los requisitos del presente anexo las explotaciones de gallinas ponedoras que cumplan lo siguiente:

- Ser una explotación con un máximo de 50 gallinas ponedoras.
- Desarrollar la producción primaria de huevos, de acuerdo con lo establecido en el apartado 1.1 del presente anexo.
- Llevar a cabo la comercialización únicamente en modalidad de venta directa, según lo establecido en el apartado 4.1 del presente anexo.

Las explotaciones que dispongan de la cantidad de gallinas mencionadas y deseen comercializar sus productos sin las limitaciones establecidas en el apartado 4.1 del presente anexo, no podrán acogerse a los requisitos del presente anexo y deberán cumplir con la normativa vigente en relación con la producción primaria de productos de origen animal.

1.1.– Producción primaria de huevos.

Las siguientes actividades se consideran producción primaria avícola (u operaciones conexas):

- La producción, la recogida de huevos, el transporte entre edificios y el almacenamiento de los huevos en el lugar de producción.

2.– Condiciones de autorización y registro.

2.1.– Registros oficiales.

2.1.1.– Inscripción en REGA.

Toda explotación que desee acogerse a los requisitos del presente anexo deberá estar inscrito en el REGA, y deberá declarar expresamente que desea acogerse a los requisitos de las pequeñas cantidades de huevos.

Junto con la solicitud de inscripción en REGA, se entregará una declaración responsable firmada por el titular de la explotación comprometiéndose al cumplimiento de los requisitos especificados en el presente anexo.

2.1.2.– Comunicación de la actividad.

Las explotaciones avícolas con un máximo de 50 gallinas ponedoras no requerirán de licencia de actividad, aunque deberán realizar una comunicación previa de la actividad a la autoridad competente municipal, según lo establecido en el artículo 83 de la Ley 7/2012, de 23 de abril.

2.2.– Documentación.

2.2.1.– Libro de registro de la explotación avícola.

Los titulares de las explotaciones deberán llevar de manera actualizada un libro de registro de explotación.

Los registros mínimos que deberá contener el libro de explotación son los siguientes:

- Registro de entrada de animales y de pienso.
- Registro de mortalidad de aves.
- Registro de tratamientos medicamentosos.
- Registro de autocontroles y/o analíticas realizadas.
- Registro de puesta diaria.
- Registro de venta: cantidad, fecha y lugar de venta.

3.– Requisitos higiénico-sanitarios.

Las condiciones de higiene de las explotaciones que lleven a cabo la producción primaria y venta directa de pequeñas cantidades de huevos, cumplirán con lo establecido en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

Las explotaciones que lleven a cabo la producción primaria y venta directa de pequeñas cantidades de huevos, deberán cumplir los requisitos detallados en las Guías de Buenas Prácticas de Higiene y los documentos de orientación que se pudieran publicar, según se establece en el artículo 8 del presente Decreto.

A continuación, se detallan los requisitos higiénico-sanitarios mínimos que deben cumplir las explotaciones avícolas que lleven a cabo la venta directa de pequeñas cantidades de huevos, sin perjuicio del cumplimiento de las Guías de Buenas Prácticas Higiénicas que se publiquen para tal efecto.

3.1.– Agua.

Es necesario identificar la procedencia del agua utilizada en la explotación y disponerse en cantidad y calidad higiénica adecuada para los animales.

En el local de manipulación, el agua utilizada deberá ser potable.

3.2.– Controles zoonosarios.

3.2.1.– Programa sanitario de *Salmonella*.

Se deberá de realizar un autocontrol anual de *Salmonella* (*S. enteritidis*, *S. typhimurium*) por personal veterinario habilitado al efecto.

3.2.2.– Origen de las gallinas.

Las pollitas procederán de centros de recría autorizados, sometidos al control obligatorio para la detección de *Salmonella enteritidis* y *typhimurium* el día 1 de vida y 2 semanas antes del traslado a la unidad de puesta y se acompañarán de la documentación legal pertinente:

- Guía de origen.

- Certificado libres salmonella y/o vacunación obligatoria.

3.3.– Sistema de cría.

Se exigirá el cumplimiento de la normativa vigente, estando permitido cualquier sistema de cría.

| | | |
|-----------|-----------|--|
| De puesta | Ecológica | Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo. |
| | | Real Decreto 3/2002, de 11 de enero, por el que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras. |
| | Campera | Anexo II del Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión de 23 de junio de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos y Real Decreto 3/2002, de 11 de enero. |
| | En suelo | |
| | En jaula | |

La alimentación debe proporcionar la adecuada cantidad de nutrientes, teniendo en cuenta la edad y la condición productiva de las aves.

3.4.– Operarios y operarias.

Los manipuladores y manipuladoras de huevos deberán haber recibido formación en cuestiones de higiene alimentaria específicas a la actividad laboral que desempeñan.

Asimismo, los operarios/as mantendrán unas adecuadas prácticas higiénicas personales con el fin de evitar contaminaciones en el proceso de manipulación de huevos.

3.5.– Instalaciones y equipos.

Las superficies de los suelos y las paredes deberán ser de un material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, y deberán mantenerse en buen estado. Están prohibidas las superficies porosas.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y acabados de tal forma que se impida la acumulación de suciedad, mohos y desprendimiento de partículas.

Las instalaciones y equipos donde se realice el acondicionamiento, manipulación y/o envasado final del producto cumplirán con unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

3.6.– Higiene y manipulación.

Las operaciones deben realizarse de manera efectiva y en condiciones adecuadas para evitar deterioros y contaminación del producto. Para ello, la sistemática de trabajo estará organizada de tal modo que se eviten contaminaciones cruzadas.

Los equipos, utensilios, equipos de transporte y equipos de envasado e instalaciones fijas se mantendrán limpios y en perfectas condiciones.

Se utilizarán únicamente envases de uso alimentario, y no se permite la reutilización de los envases.

En las instalaciones de la persona productora y hasta su venta a la persona consumidora, los huevos se mantendrán limpios y secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra golpes y apartados de la luz solar directa.

Se almacenarán y conservarán en locales o instalaciones habilitadas para tal fin, a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.

Los huevos no podrán lavarse y no podrán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigerarlos artificialmente a menos de 5.ºC.

4.– Condiciones de comercialización.

4.1.– Modalidad de venta.

Los huevos provenientes de explotaciones que produzcan pequeñas cantidades de huevos en las condiciones especificadas en el presente anexo únicamente podrán ser comercializados en modalidad de venta directa, en los ámbitos especificados en el artículo 3 del presente Decreto.

4.2.– Registros de venta.

Se anotarán en un registro de venta el producto (lote), cantidad, fecha y lugar de venta.

4.3.– Origen de la producción.

Las explotaciones que produzcan pequeñas cantidades en las condiciones especificadas en el presente anexo únicamente podrán comercializar los huevos producidos en su propia explotación.

4.4.– Clasificación de los huevos.

No será necesario la clasificación de los huevos por categoría para las explotaciones que produzcan pequeñas cantidades en las condiciones especificadas en el presente anexo.

4.5.– Marcado del huevo.

No será necesario el marcado del huevo para las explotaciones que produzcan pequeñas cantidades en las condiciones especificadas en el presente anexo.

4.6.– Información facilitada a la persona consumidora.

En el caso de venta en la explotación o en el domicilio de la persona consumidora, será suficiente con transmitir la información de fecha de consumo preferente de manera verbal.

En el caso de la venta en mercados y ferias, estará visible un cartel con:

- Denominación del alimento: HUEVOS.
- Sistema de cría: ecológico, campero, en suelo o en jaula.
- Fecha de consumo preferente (28 días después de la fecha de puesta, teniendo en cuenta que se suministran al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta).
- El nombre y apellidos del/la titular de la explotación (persona física) o Razón social (persona jurídica).
- Dirección y código REGA de la explotación.