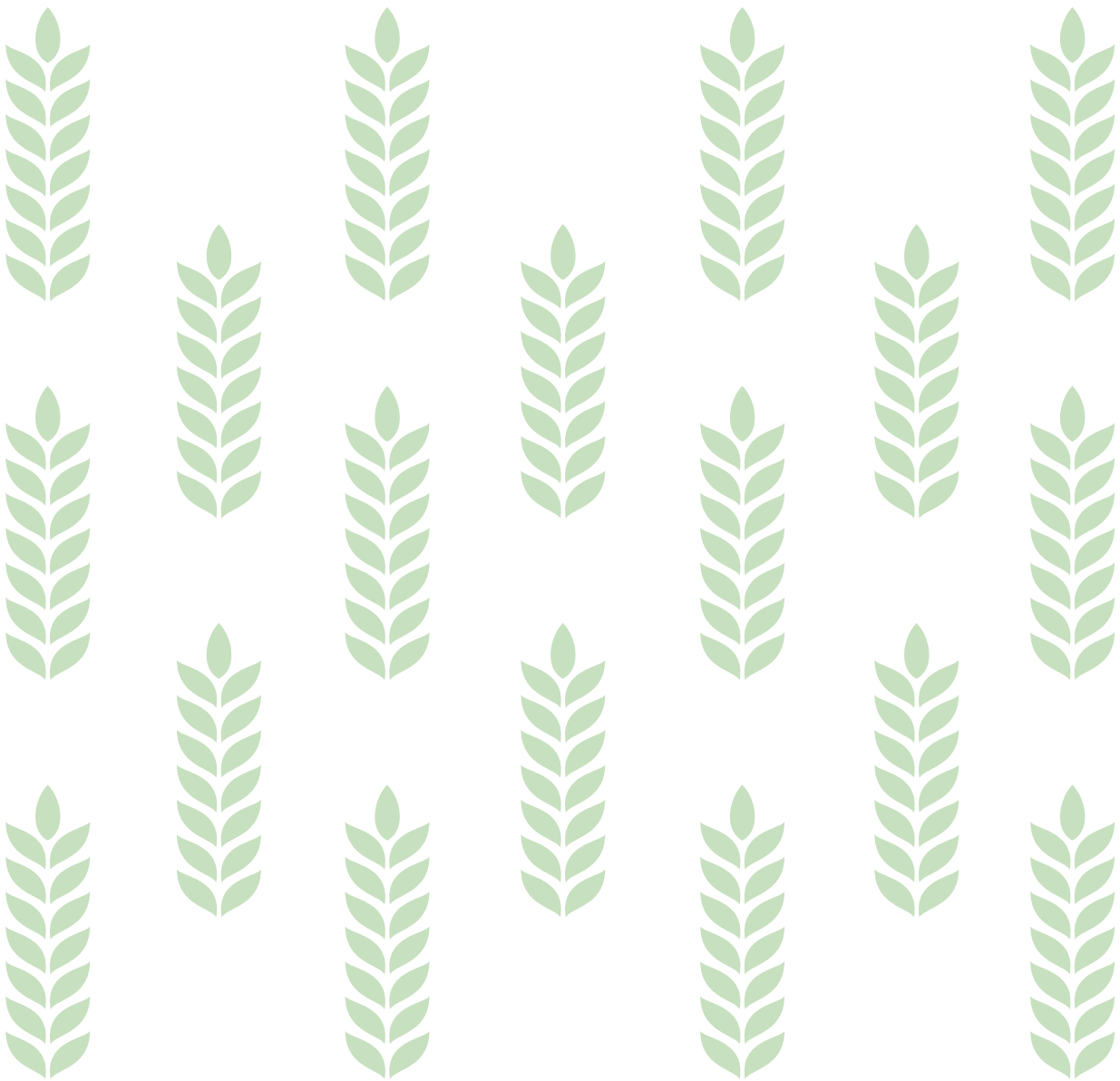


Guia de recomanacions per esdevenir una empresa agroalimentària visitable



Introducció:

Per què us pot interessar ser una empresa agroalimentària visitable?

Principalment, us pot servir **per establir un vincle més directe amb la vostra clientela**. Les diferents propostes d'activitats que podeu oferir als vostres clients són fórmules de màrqueting vivencial que busquen captivar, interessar i sorprendre de forma innovadora i diferencial. Us permeten crear vivències i sensacions úniques que el client viu en la seva pròpia persona i que li permeten recordar l'experiència i, per tant, el producte al qual està associada, tant a l'hora de consumir-lo com de recomanar-lo.

Són diverses les possibilitats que teniu al vostre abast:

- Oferir visites guiades per mostrar el procés d'elaboració d'un determinat producte agroalimentari.
- Realitzar un taller pràctic per conèixer i experimentar l'ofici.
- Fer una degustació o un maridatge del producte en un entorn idíl·lic.

Per tant, totes aquestes propostes es poden considerar estratègies comercials de la vostra empresa que us permeten establir lligams amb els vostres clients a través d'experiències i emocions. La finalitat és generar un impacte positiu en ells i incidir en la seva decisió final de compra.

Quins tipus d'empreses agroalimentàries podrien esdevenir visitables?

Explotacions agràries

Explotacions ramaderes

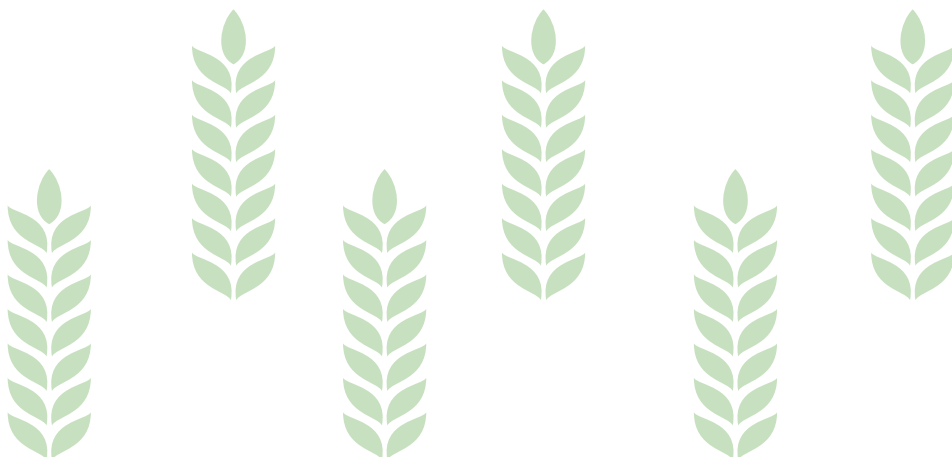
Obradors agroalimentaris

Quins requisits legals cal complir per esdevenir visitable?

Actualment, no hi ha una normativa específica que determini els requisits que cal complir perquè una empresa sigui visitable. Existeixen, però, diferents recomanacions i bones pràctiques que podeu tenir en compte, tant les empreses que tingueu interès en iniciar-vos en l'organització de visites, com també les que ja n'estiguen oferint per tal de millorar-les.

Guia de recomanacions perquè una empresa agroalimentària esdevingui visitable:

Davant la no existència avui dia d'una normativa específica que reguli aquesta activitat econòmica, es planteja la següent guia com un conjunt de recomanacions i bones pràctiques que podeu tenir en compte a l'hora de redactar el vostre Protocol intern de visites. Hi podeu incorporar aquelles recomanacions que considereu més adients, segons les característiques de la vostra explotació o obrador.



EXPLOTACIONS AGRÍCOLES

Recomanacions generals

- Comunicar al vostre ajuntament l'inici d'aquesta nova activitat a la vostra explotació perquè la incloguin al seu registre d'activitats.
- Portar un llibre de registre de visitants.
- Valorar la sol·licitud d'acreditació com a Aula d'Entorn Rural ([vegeu explicació a l'Annex](#))
- Disposar d'un accés adient a l'explotació, apte per a qualsevol tipus de vehicle.
- Disposar d'una correcta senyalització direccional per facilitar l'arribada dels visitants fins a la finca.
- Disposar d'un espai de pàrquing habilitat per als vehicles dels visitants.
- Disposar d'un lavabo apte per als visitants.
- Disposar d'un espai de recepció dels visitants des d'on donar la benvinguda i iniciar l'activitat que s'ofereixi.
- Definir una política de preus per les visites que s'ofereixin.
- Establir uns horaris per les visites o vehicular-les sota reserva prèvia.
- Senyalitzar de forma adequada les àrees restringides al públic.

Recomanacions de seguretat

- Disposar d'una **assegurança de responsabilitat civil** relativa a les instal·lacions i als riscos que es generin de les activitats que hi pugueu desenvolupar (incloent la visita i si s'escau, els tastos i la venda de producte).
- Redactar el propi Pla d'autocontrol de l'explotació agrícola per identificar possibles punts de perill per als visitants (eines a l'abast, pous sense portes ni tanques, sistemes de reg oberts, foses, basses, emmagatzematge de residus, tanques trencades, zones humides amb risc de patinar, etc.).
- Es recomana adaptar la visita en funció d'aquests riscos per tal de minimitzar-los, adequar les vostres instal·lacions per tal que aquests perills deixin de ser riscos, senyalitzar els punts crítics i supervisar-los regularment.
- Establir rutes de visita segures dins de l'explotació per minimitzar els riscos amb la maquinària agrícola present a la finca, especialment, si és el moment de la collita.
- Prendre mesures segons el tipus i les condicions del terreny on s'ubiqui l'explotació davant la presència d'obstacles. Per reduir la possibilitat de caigudes, s'hauria de recomanar a la clientela l'ús d'un calçat apropiat durant la visita.
- Respectar els terminis de temps dictaminats entre l'aplicació de fitosanitaris a la finca i les visites de persones.

Mesures sanitàries

En termes generals, les recomanacions d'higiene i les mesures sanitàries que cal seguir són les que es determinen d'acord amb la normativa d'aplicació a cada tipologia d'explotació agrària.

EXPLOTACIONS RAMADERES

Recomanacions generals

- Comunicar al vostre ajuntament l'inici d'aquesta nova activitat a la vostra explotació perquè la incloguin al seu registre d'activitats.
- Portar un llibre de registre de visitants.
- Valorar la sol·licitud d'acreditació com a Aula d'Entorn Rural. (vegeu explicació a l'Annex)
- Disposar d'un accés adient a l'explotació, apte per a qualsevol tipus de vehicle.
- Disposar d'una correcta senyalització direccional per facilitar l'arribada dels visitants fins a la finca.
- Disposar d'un espai de pàrquing habilitat per als vehicles dels visitants.
- Disposar d'un lavabo apte per als visitants.
- Disposar d'un espai de recepció dels visitants des d'on donar la benvinguda i iniciar l'activitat que s'ofereixi.
- Definir una política de preus per les visites que s'ofereixin.
- Establir uns horaris per les visites o vehicular-les sota reserva prèvia.
- Senyalitzar de forma adequada les àrees restringides al públic.

Recomanacions de seguretat

- Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil relativa a les instal·lacions i riscos que es generin de les activitats que hi pugueu desenvolupar (incloent la visita i si s'escau, els tastos i la venda de producte).
- Redactar el propi Pla d'autocontrol de l'explotació ramadera per identificar possibles punts de perill per als visitants (eines a l'abast, pous sense portes ni tanques, sistemes de reg oberts, foses, basses, emmagatzematge de residus, tanques trencades, zones humides amb risc de patinar, etc).
- Es recomana adaptar la visita en funció d'aquests riscos per tal de minimitzar-los, adequar les vostres instal·lacions per tal que aquests perills deixin de ser riscos, senyalitzar els punts crítics i supervisar-los regularment.
- Establir rutes de visita segures dins de l'explotació per no molestar als animals i no afavorir situacions de risc entre els visitants i els vostres animals.

Mesures sanitàries

En termes generals, les recomanacions d'higiene i les mesures sanitàries que cal seguir són les que es determinen d'acord amb la normativa d'aplicació a cada tipologia d'explotació ramadera.

Les principals recomanacions serien les següents:

- Oferir a les persones visitants un protector o funda d'un sol ús per a les seves sabates per evitar contaminacions i propagació de malalties entre els animals, especialment, si vénen d'altres explotacions.
- Disposar d'un sistema per a la neteja i desinfecció de vehicles, si es considera necessari.

Recomanacions generals

- Comunicar al vostre ajuntament l'inici d'aquesta nova activitat a la vostra explotació perquè la incloguin al seu registre d'activitats.
- Portar un llibre de registre de visitants
- Valorar la sol·licitud d'acreditació com a Aula d'Entorn Rural si es tracta d'un obrador vinculat a una explotació agrària o ramadera. (vegeu explicació a l'Annex)
- Disposar d'un accés adient a les instal·lacions de l'obrador, apte per a qualsevol tipus de vehicle (si es troba fora d'un nucli urbà)
- Disposar d'una correcta senyalització direccional per facilitar l'arribada dels visitants fins a les instal·lacions de l'obrador (si es troba fora d'un nucli urbà).
- Disposar d'un espai de pàrquing habilitat per als vehicles dels visitants (si es troba fora d'un nucli urbà)
- Disposar d'un lavabo apte per als visitants.
- Disposar d'un espai de recepció dels visitants des d'on donar la benvinguda i iniciar l'activitat que s'ofereixi.
- Definir una política de preus per les visites que s'ofereixin.
- Establir uns horaris per les visites o vehicular-les sota reserva prèvia.
- Senyalitzar de forma adequada les àrees restringides al públic.

Recomanacions de seguretat

- Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil relativa a les instal·lacions i als riscos que es generin de les activitats que hi pugueu desenvolupar (incloent la visita i si s'escau, els tastos i la venda de producte).
- Redactar el propi Pla d'autocontrol de l'obrador per identificar possibles punts de perill per als visitants.
- Es recomana adaptar la visita en funció d'aquests riscos per tal de minimitzar-los, adequar les vostres instal·lacions per tal que aquests perills deixin de ser riscos, senyalitzar els punts crítics i supervisar-los regularment.

Mesures sanitàries

En termes generals, les recomanacions d'higiene que cal seguir són les que es determinen d'acord amb la normativa d'aplicació a cada tipologia d'obrador alimentari i, específicament, de cara als visitants, cal tenir en compte els següents aspectes:

- Disposar d'una zona d'elaboració separada de la zona de visitants, per tal que els visitants no hi puguin accedir. Hi hauria l'opció que el públic pugui contemplar la zona d'elaboració mitjançant finestres o portes de vidre. Es pot compensar la no entrada dins de l'obrador oferint explicacions sobre el procés d'elaboració, a partir de plafons explicatius o fins i tot, d'audioguies o projeccions audiovisuals.
- Disposar de roba i sabates d'ús exclusiu per a l'obrador i/o gorres per protegir els cabells, si es dona l'opció de visitar l'espai de treball de l'obrador quan aquest no estigui en funcionament.

Requisits d'activitats complementàries a la visita:

I. Requisits per a fer venda directa de productes propis en explotacions i obradors agroalimentaris

- Disposar del segell de **Venda de Proximitat** (d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, que regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris).

L'adhesió al sistema de venda de proximitat es podrà realitzar mitjançant la Declaració Única Agrària (DUN), on els productors hauran de comunicar-ho per mitjà d'un apartat específic amb aquesta finalitat.

Un cop declarada l'adhesió, les persones interessades es poden descarregar el *logotip identificatiu* i el *Manual d'identificació gràfica del logotip de venda de proximitat*, on es descriu com s'ha d'utilitzar el logotip en els diferents casos de comercialització.

- Es recomana disposar d'un punt de venda integrat dins del recorregut de la visita o activitat que s'ofereixi.

II. Requisits per oferir tastos de productes

Actualment, no existeix una normativa específica que reguli l'oferiment de tastos de producte propi des d'una explotació o obrador. A continuació, s'exposen algunes recomanacions per dur a terme aquesta activitat :

Recomanacions generals de l'espai

- Es recomana delimitar un espai net i condicionat amb la finalitat específica d'oferir-hi els tastos i degustacions.
- Hauria de ser un espai allunyat de les zones considerades "brutes" d'una explotació, per tant, lluny dels animals.
- Hauria de ser un espai separat de la zona de manipulació de l'activitat comercial per no posar en perill la seguretat alimentària dels productes que es comercialitzen
- Lliure d'elements de perill, allunyat de fonts de contaminació i d'emmagatzematge de productes tòxics i, preferentment, cobert.

Espai de recepció

- Suficientment ampli i ben il·luminat per a poder degustar els productes amb comoditat.
- Espai organitzat de tal manera que sigui relativament fàcil escoltar a la persona responsable d'explicar els tast i/o els productes.
- És recomanable preveure algun lloc per seure per si hi hagués algú que ho necessités.
- Cal que tingui una zona senyalitzada per la gestió dels residus del tast (tovallons, etc.) amb galledes d'escombraries amb tapa.
- Cal tenir accés fàcil a punts de neteja de mans, ja sigui accés ràpid al lavabo o utilitzar tovallolletes antisèptiques d'un sol ús.

Espai de manipulació de productes i exposició

- Cal netejar-lo i desinfectar-lo prèviament i posteriorment, així com tots els utensilis emprats pel tast.
- Cal tenir accés fàcil a punts de neteja personal i d'utensilis (punts d'aigua i higienització, sabons bactericides i/o solucions hidroalcohòliques).
- Cal que tingui una àrea de gestió de residus adequada: contenidors amb tapa i pedal per a matèria orgànica i contenidors amb tapa per a altres residus.
- Cal que qualsevol producte de neteja estigui ben emmagatzemat i fora de l'espai de manipulació i/o d'exposició.

Bones pràctiques d'higiene en la manipulació dels aliments del tast

Segons recomanacions de l'Agència Catalana de la Seguretat Alimentària, per a una correcta manipulació dels aliments per al tast i amb l'objectiu de reduir al màxim les possibles fonts de contaminació, cal tenir present els següents punts:

- Renteu-vos les mans amb aigua i sabó sempre que es consideri necessari i sobretot després de:
 - Tocar animals
 - Utilitzar els serveis higiènics
 - Manipular escombraries
 - Esternudar, mocar-se, tossir o menjar
 - Sempre que es consideri necessari
- Eixugueu-vos les mans després de rentar-les amb aigua i sabó utilitzant sempre paper d'un sol ús, en comptes d'un drap o tovallola.
- Utilitzeu mesures adequades de protecció sanitària (pinces, culleres, guants...) sempre que la mercaderia ho requereixi.
- Feu servir guants que no siguin de làtex per realitzar la manipulació d'aliments. El làtex és un al·lergen i podria provocar algun tipus de reacció al·lèrgica.
- Porteu les ungles curtes, netes i sense pintar.
- No porteu anells, braçalets, polseres, arracades, rellotges o altres guarniments.
- Protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables.
- Utilitzeu roba de treball neta o un davantal/bata per cobrir la roba de carrer.
- Eviteu eixugar-vos la suor, pentinar-vos o tocar-vos els cabells, menjar, fumar, escopir o mastegar xiclet mentre manipuleu aliments.
- No esternudeu o tossiu sobre els aliments.

Condicions generals per a la preparació dels tasts de qualsevol aliment

- Les superfícies utilitzades han de ser de fàcil neteja i desinfecció i s'han de netejar i desinfectar després de cada manipulació. Per la mateixa raó, no és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.

- Heu de disposar d'aigua potable per a una correcta neteja de superfícies i utensilis.
- Cal mantenir en tot moment la cadena del fred segons la legislació corresponent per als productes que ho requereixin.
- Tots els productes utilitzats han d'estar en un estat òptim de conservació.
- Els productes que requereixin cocció, s'han de cuinar al moment i oferir-los calents (>65°).
- No guardeu els sobrants per a un tast posterior, ja que no es pot garantir la seguretat alimentària.
- Tots els recipients utilitzats en el tast han de ser aptes per a ús alimentari, estar correctament higienitzats i que no mostrin defectes, cops o esquerdes. Descarteu tot recipient que mostri defectes, cops o esquerdes.
- En cas d'utilitzar aigua potable com a refrigeri, és recomanable que sigui aigua envasada i, en cas de canviar-la de recipient, cal que aquest sigui apte per a ús alimentari i estigui correctament higienitzat.

A continuació, es donen pautes addicionals a tenir en compte en diferents tipus de productes per tal de minimitzar el seu risc de contaminació.

Preparació per al tast de fruites i verdures

Si no es talla i es consumeix al moment, es recomana que en fruites i verdures, la peça tallada s'embolcalli per evitar l'oxidació i possibles contaminacions.

Preparació per al tast de carn fresca i preparats carnis

Heu de disposar d'aigua calenta i freda per a una correcta neteja de superfícies i utensilis.

Preparació per al tast de productes curats i conserves

És recomanable no manipular-los amb massa antelació per evitar ressecar-los.

En cas d'haver estat refrigerats, és recomanable servir-los a temperatura ambient per ressaltar els sabors.

Preparació per al tast d'ous cuits

Heu de disposar d'aigua calenta i freda per a una correcta neteja de superfícies i utensilis.

Preparació per al tast de formatges i derivats lactis

No és permès l'ús de draps ni teles en contacte amb el producte.

Preparació per al tast de llet i productes lactis envasats

Heu de disposar d'aigua calenta i freda per a una correcta neteja de superfícies i utensilis.

Informació sobre al·lèrgens

Per tal d'evitar que alguna de les persones que participen al tast pugui tenir una reacció al·lèrgica derivada, cal informar dels al·lèrgens que contingui els vostre tast abans de la seva realització.

És obligatori informar sobre la presència d'al·lèrgens als consumidors, d'acord amb el Reglament 1169/2011 sobre informació facilitada al consumidor i el RD 125/2015 sobre formes de presentació de la informació d'al·lèrgens en aliments no envasats. El reglament d'al·lèrgens indica que són 14 els ingredients o substàncies que cal etiquetar en productes alimentaris per a consum humà: cereals que continguin gluten i derivats, llet i derivats, ous i derivats, fruits secs i derivats, soja i derivats, crustacis i derivats, peix i derivats, mol·luscs i derivats, sèsam i derivats, tramussos i derivats, api i derivats, mostassa i derivats, cacauet i derivats, sulfits.

Per a més informació sobre la normativa d'al·lèrgens, podeu consultar a l'Agència de Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).

III. Requisits per organitzar àpats durant les visites

- En el marc d'una visita o activitat en una explotació o obrador és important diferenciar els conceptes de tast i d'àpat. El tast aniria dirigit a degustar el producte produït o elaborat a la mateixa finca o obrador. En canvi, l'àpat integraria diversos aliments per tal de configurar una menjada de major consistència ja sigui un esmorzar, un dinar o sopar, amb ingredients que no s'han elaborat a l'explotació o a l'obrador visitat.
- En aquest sentit, oferir àpats s'entén com una activitat de restauració que ha d'estar sotmesa als registres, llicències i requeriments higiènic sanitaris dels establiments autoritzats per oferir un servei de restauració.
- L'autorització d'aquesta activitat entra en l'àmbit competencial dels ajuntaments i, per tant, cal adreçar-se al registre d'activitats del consistori municipal per sol·licitar la llicència d'activitats. Des del mateix ajuntament s'indica la tramitació de la documentació necessària per poder posar en marxa aquesta activitat de forma legal i complint amb tots els requisits i normatives estipulats.

IV. Requisits per a cobrar per les visites

- No hi ha una regulació específica que determini quins preus cal cobrar per les visites. De pendrà de cada productor si determina establir un cost o no de la visita.
- Si s'estableix un preu les visites o activitats que s'ofereixen des de l'explotació o de l'obrador, es recomana que s'informi a l'ajuntament d'aquesta activitat econòmica complementària a l'activitat principal.
- Es recomana que l'import fixat sigui global per la visita incloent si es fa un tast o degustació.

Referències

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA): <http://acsa.gencat.cat/>

Guies de pràctiques correctes d'higiene

http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/

Creació de les aules d'entorn rural. Ordre de 16 de setembre de 1992 (diari Oficial de la Generalitat, 14 d'octubre, núm. 1656)

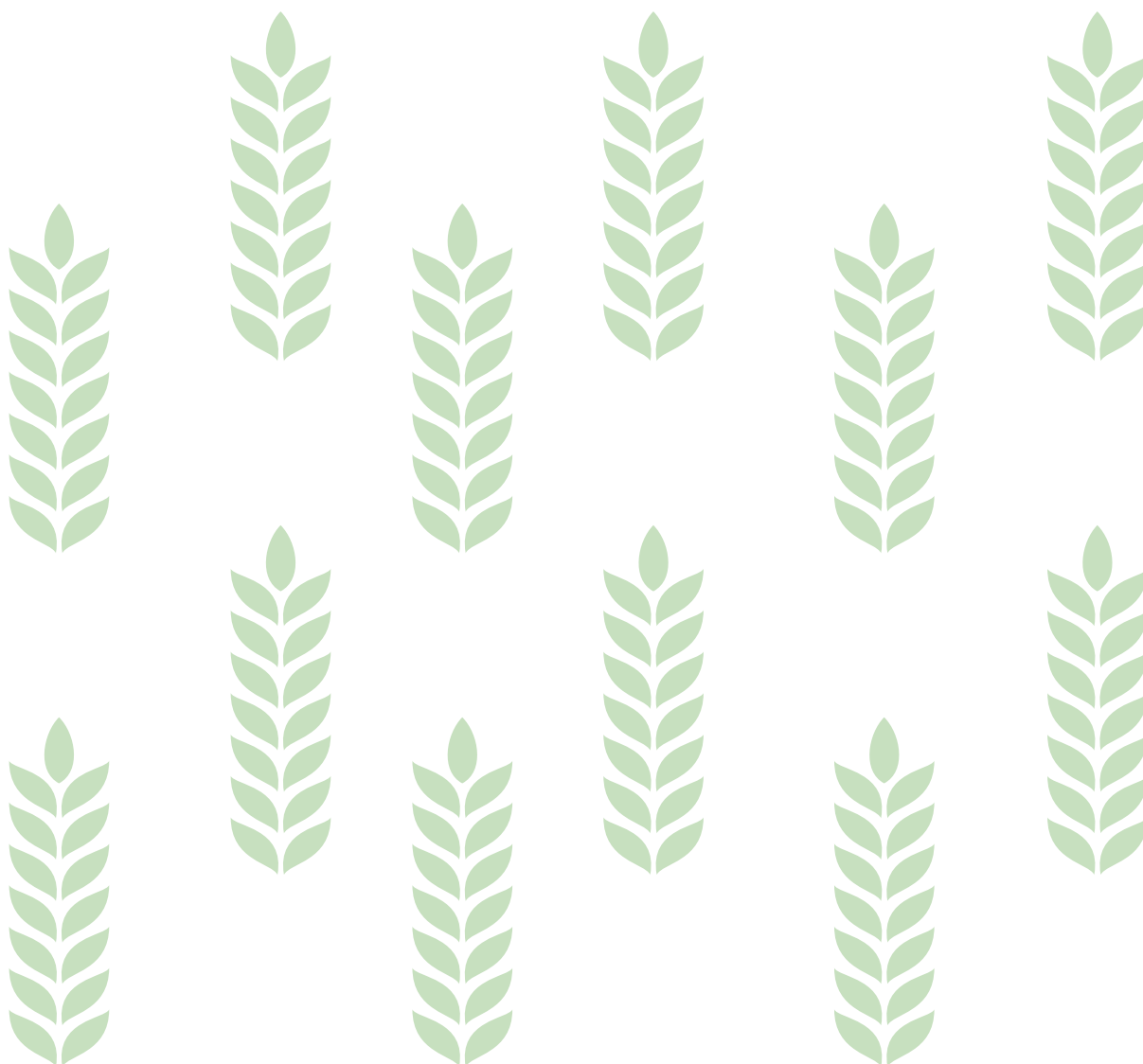
Decret 20/2007, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments en un entorn rural

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

Logotip i Manual d'identificació gràfica del segell de venda de proximitat:

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/venda-proximitat/dar_adhesio_venda_proximitat/

Protocol per a visites, tast i venda. Benvinguts a pagès. Edició 2016



Què és una AULA D'ENTORN RURAL?

(per explotacions agràries i ramaderes i obradors vinculats a una explotació)

Definició: Una aula d'entorn rural és el conjunt d'aplicacions que es realitzen en una explotació agrària en funcionament, amb la finalitat de mostrar als visitants les activitats agrícoles, ramaderes, forestals i/o de transformació dels productes que s'hi porten a terme. Estan destinades a qualsevol tipus de públic (tant escolar com familiar) i són activitats diürnes, sense servei d'allotjament i estan regulades pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

La diferència entre una aula d'entorn rural i una granja escola és precisament que la segona ofereix allotjament i estan destinades, majoritàriament a grups d'infants i de joves, i que estan regulades per la Direcció General de Joventut.

Equipaments bàsics de les aules d'entorn rural:

Sala amb capacitat mínima de 30 persones.

Aparells i material necessari per a la prestació del servei.

Àrea de lleure.

Serveis sanitaris per a ambdós sexes.

Farmaciola per a primers auxilis.

També es poden adaptar locals per a sales d'exposició, petits museus i altres que es creuin d'interès.

Personal: La persona encarregada de dirigir les activitats a les aules d'entorn rural haurà de tenir un títol de cicle formatiu de grau mitjà del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o bé una titulació homologada per la Generalitat de Catalunya d'un mínim de 150 hores que compregui matèries relacionades amb les activitats que es puguin desenvolupar a l'aula d'entorn rural.

Assegurança: El titular de l'aula d'entorn rural haurà de tenir contractada una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys que es puguin causar als visitants de l'aula, derivats de les instal·lacions o de les activitats que s'hi desenvolupin, per una suma assegurada mínima de 150.253,03 euros per víctima i 601.012,10 euros per sinistre. Si s'estableixen franquícies aniran a càrrec del contractant de l'assegurança.

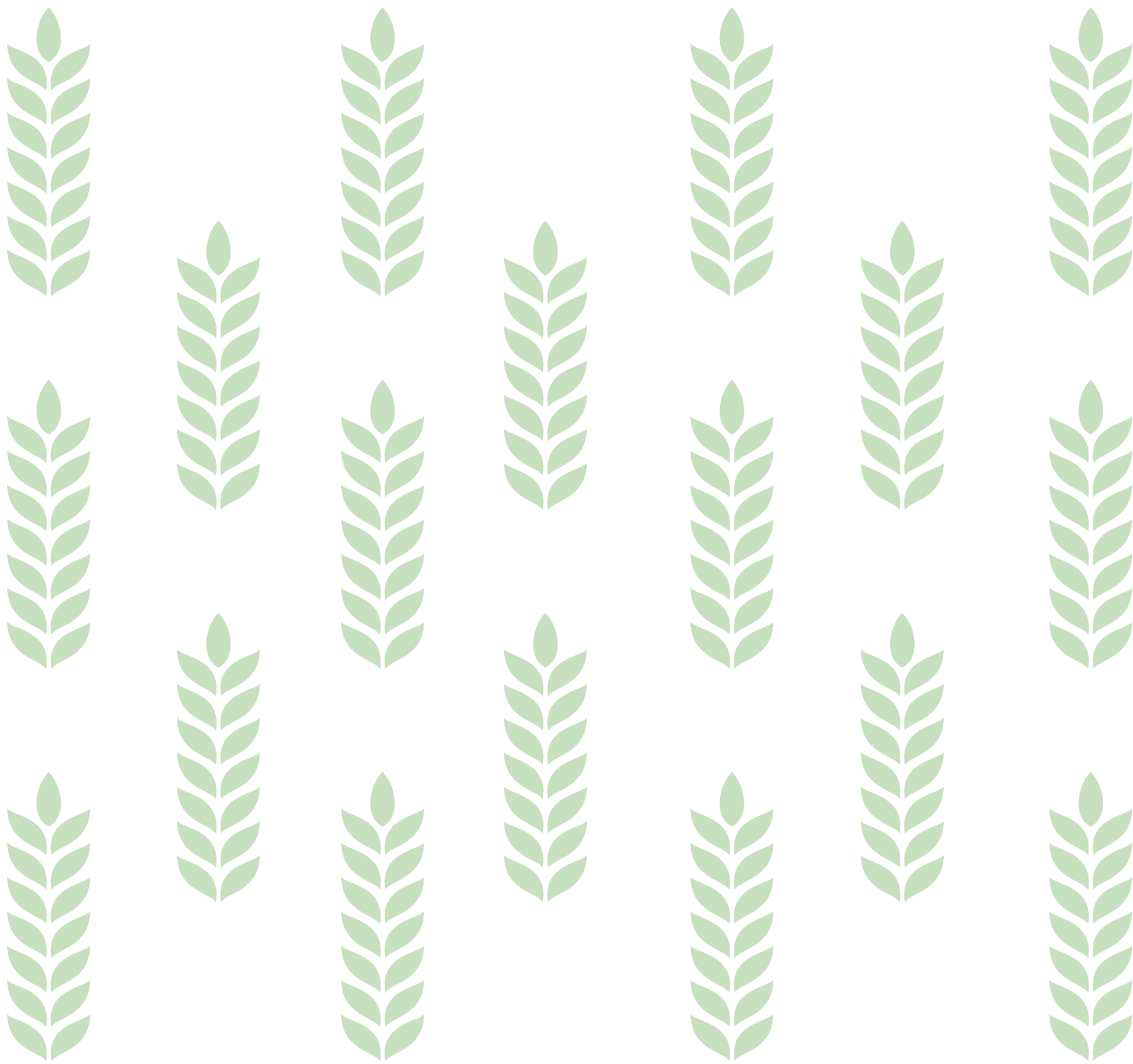
Normativa aplicable: serà d'aplicació la Llei 3/1988, de 4 de març, de protecció dels animals, pel que fa al tracte i la higiene del bestiar.

Sol·licitud: La persona titular de l'explotació haurà de presentar una instància i una memòria amb les activitats i equipaments que tindrà l'Aula d'Entorn Rural que es vol crear a la Direcció General de Desenvolupament Rural del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Les Aules d'Entorn Rural estan subjectes al règim de comunicació i, per tant, caldrà informar a l'ajuntament del municipi on estarà ubicada i comptar amb el seu vistiplau per poder començar a funcionar.

Catàleg d'Aules d'Entorn Rural: Si es compleixen tots els requisits esmentats es podrà fer el tràmit per a la inscripció dins del Catàleg. Caldrà omplir una instància adreçada a la Direcció General de Desenvolupament Rural.

Ajuts: Les explotacions que vulguin constituir una aula d'entorn rural es podran acollir als ajuts a la diversificació agrària mitjançant la presentació de la Declaració Única Agrària (DUN). Podran optar a un percentatge de cofinançament de les inversions necessàries per complir amb els requisits previstos per posar en funcionament l'aula.



Guia realitzada per **Raiels** i el **Consorci de Turisme del Vallès Occidental**

info@turismevallesoccidental.cat

