

## De l'hort a la taula del restaurant. **Com fer-ho?**

---

## Introducció

---

### De l'hort al restaurant... com?

Per contestar aquesta pregunta, primer hem de tenir clares algunes **condicions prèvies**:

- Qui és el titular de l'hort?** és el mateix que el del restaurant?
- La producció de l'hort es destina tota al restaurant o **també es comercialitza**?
- En qualsevol cas, és primordial mantenir sempre els registres que expliquin tota la **traçabilitat** del producte, des de l'hort a la taula.

- Sóc el titular de l'hort, s'ha de **regularitzar**?

El **conreu** de fruites i verdures és una activitat de producció primària de productes vegetals que **requereix donar d'alta l'explotació**.

I, pel que fa al **restaurant**, també cal legalitzar-lo: **comunicant** l'alta de l'activitat a l'ajuntament corresponent.

## Condicions prèvies. 01

---

Anem a pams, comencem pel **restaurant...**

Cal que **comuniquem** al nostre ajuntament que iniciem l'activitat.

Possiblement l'Ajuntament també ens demanarà que omplim 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 el cas dels restaurants, serà el de menjars preparats), 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.

I, pel que fa al **conreu....**

Cal donar d'alta l'explotació agrària a través de la **Declaració Única Agrària** (d'ara endavant, **DUN**), per tal d'obtenir el número de **Registre General de la Producció Agrícola** (d'ara endavant, **REGIPA**), d'acord amb el Reial Decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola.

La *DUN* consisteix en una declaració anual que, de forma obligatòria, ha de fer la persona titular de l'explotació agrària que vulgui sol·licitar determinats ajuts i/o hagi d'efectuar determinades declaracions. La *DUN* també permet realitzar altres tràmits com adherir-se a la **venda de proximitat** de productes agroalimentaris (vegeu la fitxa "Venda de proximitat").

## Condicions prèvies. 02

---

- Per presentar la DUN és aconsellable adreçar-se a una entitat col·laboradora del DAAM, i cal recordar que no es pot presentar tot l'any sinó que hi ha un període establert per a fer-ho. Les dates exactes varien cada any però generalment van de mitjans de febrer a mitjans de maig.
- La DUN l'ha de presentar el titular de l'explotació agrària (hort) que no cal que sigui l'amo de la terra. Aquesta pot ser cedida, llogada o de propietat.
  - Veure:  
<http://agricultura.gencat.cat/ca/serveis/suport-tramits/declaracio-unica-agraria>
- És a dir, fer la **DUN** és la forma d'entrar al "sistema" com a productor agrari, tenir accés a algunes ajudes i poder utilitzar el sistema d'acreditació de **Venda directa** o **Circuit Curt** segons el Decret 24/2013, de 8 de gener, que regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

## Obligacions del titular de l'hort. 01

---

Com a titular de l'hort, quines obligacions tinc?:

- Tenint en compte que estem parlant d'un **hort que NO és d'autoconsum**, els aliments produïts aniran a parar al consumidor, tant sigui de forma directa com indirecta, passant pel restaurant. Com en totes les activitats agroalimentàries, independentment dels controls que l'administració pugui realitzar, **el titular és el responsable de produir aliments segurs i ser capaç de demostrar-ho.**
- En tot moment s'han de mantenir els productes primaris protegits de qualsevol focus de contaminació i s'ha de poder demostrar l'origen de cada producte i de tots els coadjuvants.

En aquest sentit, els principals punts a tenir en compte són:

- **Traçabilitat:** En tot moment s'ha de poder acreditar l'origen dels productes, tant les llavors com els productes que s'hagin aplicat durant la seva producció.
  - Quin és l'origen de les llavors que s'han utilitzat? Són genèticament modificades?
  - En quines parcel·les s'ha realitzat el conreu?
  - Quins productes fitosanitaris s'han aplicat durant el conreu d'aquests productes? S'ha respectat el període d'espera entre l'aplicació i la collita?
  - Quina quantitat de producte s'ha recol·lectat de cada parcel·la? Quin destí ha tingut aquesta producció?

## Obligacions del titular de l'hort. 02

---

- ❑ **Aplicació de fitosanitaris:** s'ha de disposar de les fitxes tècniques dels productes aplicats al camp, els albarans de compra i el registre de la seva aplicació (data, dosis, parcel·les, cultiu i dades de l'aplicador).
- ❑ **Control de plagues i presència d'animals:** per evitar la contaminació dels productes.
- ❑ **Control d'aigua:** s'ha de tenir descrit l'origen de l'aigua i els controls que se'n fa. S'utilitzarà aigua potable per la neteja dels productes i caixes que els contenen.
- ❑ **Neteja i desinfecció:** sobretot del magatzem dels productes, contenidors, caixes i vehicles.
- ❑ **Personal:** assegurar que el personal que manipuli els productes estigui en bon estat de salut i tingui la formació necessària.
- ❑ **Magatzem:** separar de forma efectiva els residus i productes potencialment tòxics (adobs, envasos, fitosanitaris, insecticides,...) dels productes finals.

## Obligacions del titular de l'hort. 03

---

Tots els operadors d'empreses alimentaries, no només han de produir productes innocus, sinó que ho han de demostrar.

### Registres:

- ❑ **Registre d'Aplicació de fitosanitaris:** data, dosis, parcel·les, cultiu i dades de l'aplicador.
- ❑ **Registre de l'aparició de plagues o malalties dels conreus:** que puguin afectar la seguretat dels productes d'origen vegetal.
- ❑ **Registre dels resultats de tots els anàlisis realitzats:** no es regula quines anàlisis ni amb quina periodicitat s'han de fer, però sí que s'ha de tenir una carpeta on s'endrecin totes les anàlisis que s'hagin fet (aigua, terra, superfícies,..)
- ❑ **Registre de utilització de llavors modificades genèticament:** per simplificar, es recomana arxivar cronològicament tots els albarans i fitxes tècniques de les llavors utilitzades.

Es recomana disposar d'una **fitxa per cada tipus de conreu** on es reculli tota la informació.

Per un mateix "tipus de conreu", s'entén tota la superfície conreada amb la mateixa varietat i en el mateix període de temps. És a dir, aquells que utilitzen el mateix tipus de llavor, sembrats a la mateixa època, amb el mateix adob...

## Obligacions del titular del restaurant. 01

---

Sóc titular del restaurant, **puc servir verdures del meu hort?** Sí, sempre i quan haguem obtingut el **número de REGEPA**.

- ❑ Cal tenir en compte que, com a empresa alimentària, el restaurant ha de tenir un **pla de control de proveïdors** on s'haurà d'incloure la **llista de proveïdors**.

En aquesta cal relacionar els proveïdors als quals comprem, les dades de contacte, els productes que ens subministren i número de:

- registre sanitari (RGS), si es tracta d'una indústria.
- registre municipal, si es tracta d'un establiment minorista.
- REGEPA, si es tracta d'una explotació agrària.

- ❑ Si els productes agrícoles que servim al restaurant provenen del nostre hort, caldrà fer-ho constar al registre de proveïdors, indicant el nostre número de REGEPA.

- ❑ Si els comprem a un altre pagès, li haurem de demanar el seu número de REGEPA per fer-lo constar.



## Obligacions del titular del restaurant. 02

---

- Com amb qualsevol matèria primera, quan comprem productes de l'hort, cal conservar l'albarà o la factura que ens entrega el proveïdor i que acredita la traçabilitat del producte. Hi ha de constar, com a mínim, la següent informació:
  - Dades del proveïdor: nom fiscal, NIF i adreça.
  - Dades de l'entrega: nom fiscal del nostre establiment, NIF i adreça.
  - Data d'entrega.
  - Nom dels productes servits i quantitats servides.

Cal tenir en compte que, si nosaltres també comercialitzem els productes del nostre hort a altres establiments, caldrà que els albarans o factures que entreguem als nostres clients continguin aquestes dades.

## Documents i enllaços d'interès

---

- ❑ 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 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 **GQS Serveis Veterinaris SLP***