

GUÍA PARA LA ORGANIZACIÓN DE MERCADOS Y FERIAS LOCALES EN EUSKADI

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

 **Bizkaia**
foru aldundia
diputación foral



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa

EUDEL

EUSKADIKO UDALEN ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS VASCOS



Edición 1a. 2016

© Eusko Jaurlaritza/ Gobierno Vasco.

Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras.

Texto:

Landatur S.L.

Fotografías:

Javier Martín (*excepto aquellas en las que se cite la fuente*)

Traducción:

Emun Koop. E.

Diseño gráfico:

Jumoux

Impresión:

Imprenta SACAL, S.L.


Depósito Legal:

BI-1352-2016

*Revisado por la **Mesa de Coordinación Ferias y Mercados Locales**,
donde están representados:*

- *Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco.*
 - *Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria*
 - *Viceconsejería de Comercio y Turismo. Dirección de Comercio.*
- *Departamento de Salud del Gobierno Vasco. Dirección de Salud Pública y Adicciones.*
- *Departamento de Agricultura. Diputación Foral de Álava.*
- *Departamento de Sostenibilidad y Medio Natural. Diputación Foral de Bizkaia.*
- *Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial.*
Diputación Foral de Gipuzkoa.
- *EUDEL. Euskadiko Udalen Elkarte / Asociación de Municipios Vascos.*
- *Hazi Fundazioa.*
- *Elika Fundazioa.*

Queda permitida la reproducción de cualquier parte de este material siempre que se cite la fuente.

 Este símbolo indica incumplimientos o prácticas incorrectas en ferias y mercados.

INDICE

Mercados y Ferias Locales en Euskadi.....5

1.- Introducción

1.1.- Evolución histórica de los mercados y ferias.....	6
1.2.- Justificación.....	7
1.3.- Objetivos de la Guía.....	9
1.4.- Estructura de la Guía.....	10

2.- Ámbito de aplicación de la Guía

2.1.- Modalidades de venta.....	12
2.2.- Tipología de vendedores asistentes.....	14

3.- Alimentos de Euskadi

3.1.- Sector agrario y agroalimentario en Euskadi.....	17
3.2.- Alimentos de Calidad Diferenciada en Euskadi.....	18
3.3.- La venta de proximidad de productos agroalimentarios locales.....	21

4.- Clasificación de Actividades Agroalimentarias: Registros Oficiales

4.1.- Clasificación de Actividades agroalimentarias.....	23
4.2.- Registros oficiales.....	26

5.- Organización de ferias y mercados locales

5.1.- Competencias municipales en materia de regulación de la venta ambulante....	28
5.2.- Competencias en materia de Seguridad Alimentaria.....	29
5.3.- Autorizaciones municipales y procedimiento de selección.....	30
5.4.- Documentación exigible para asistir a mercados y ferias.....	35
5.5.- Derechos y obligaciones de las personas autorizadas.....	37

6.- Infraestructuras y Seguridad. Recomendaciones a la Organización

6.1.- Perímetros y lugares para el ejercicio de la venta.....	38
6.2.- Condiciones de limpieza del espacio público.....	40
6.3.- Control de horarios.....	40
6.4.- Inspección y control. Control de documentación.....	41
6.5.- Infraestructuras e instalaciones.....	41
6.6.- Condiciones de seguridad.....	42
6.7.- Criterios de sostenibilidad.....	43

7.- Condiciones en materia de Consumo.

Derechos de las personas consumidoras y usuarias

7.1.- Identificación del puesto.....	44
7.2.- Precios de venta al público.....	45
7.3.- Hojas de reclamaciones.....	46
7.4.- Justificantes de venta.....	46
7.5.- Básculas reglamentarias.....	48
7.6.- Derechos lingüísticos.....	49

8.- Condiciones en materia Higiénico-Sanitaria y de Presentación de los productos alimentarios

8.1.- Principios generales50

8.1.1.- Responsabilidad	50
8.1.2.- Requisitos de higiene.....	50
8.1.3.- Flexibilidad de los requisitos de higiene en la CAV	51
8.1.4.- Presentación y etiquetado de los alimentos	51
8.1.5.- Alimentos prohibidos y alimentos desaconsejados.....	53

8.2.- Requisitos higiénico-sanitarios de los puestos de venta54

8.2.1.- Personas que manipulan los alimentos	55
8.2.2.- Higiene de las instalaciones	56
8.2.3.- Labores previas al inicio del mercado o feria.....	58
8.2.4.- Exposición y venta de los alimentos	59
8.2.5.- Desmontaje de los puestos.....	61

8.3.- Requisitos higiénico-sanitarios de alimentos62

8.3.1.- Frutas, verduras y hortalizas. Productos frescos y derivados	63
8.3.1.1- Frutas, verduras y hortalizas frescas	63
8.3.1.2.- Conservas vegetales	65
8.3.2.- Hongos y setas comestibles	67
8.3.3.- Caracoles.....	69
8.3.4.- Plantas aromáticas, infusiones y especias	71
8.3.5.- Miel y productos apícolas	74
8.3.6.- Huevo.....	76
8.3.7.- Leche y derivados lácteos	79
8.3.8.- Carne y derivados cárnicos	82
8.3.9.- Productos pesqueros: conservas, semiconservas y salazones.....	86
8.3.10.- Pan y panes especiales.....	89
8.3.11.- Pastelería, confitería, bollería y repostería	92
8.3.12.- Caramelos, chicles, confites, golosinas y frutos secos.....	95
8.3.13.- Aceitunas y encurtidos.....	97
8.3.14.- Bebidas Alcohólicas	100

8.4.- Requisitos higiénico-sanitarios para establecimientos que sirven comidas preparadas y similares104

8.4.1.- Requisitos generales	104
8.4.2.- Requisitos específicos para establecimientos hosteleros.....	106
8.4.3.- Requisitos específicos para churrerías temporales	107
8.4.4.- Requisitos específicos para establecimientos temporales de venta de helados.....	108
8.4.5.- Requisitos específicos para vehículos acondicionados.....	109
8.4.6.- Requisitos específicos para la venta de alimentos no perecederos.....	110

Mercados y Ferias Locales en Euskadi

Los mercados y ferias al aire libre son la primera expresión de comercio en Euskadi. Muchos de nuestros municipios, villas y pueblos surgieron precisamente como centro de reunión en torno a la compraventa de alimentos en una plaza. Este tipo de comercio ha llegado hasta nuestros días manteniendo su esencia tradicional: **el encuentro directo entre la persona productora de un alimento y la persona que va a consumirlo.**

En los últimos tiempos este tipo de mercados está viviendo un resurgimiento, gracias a que los consumidores valoran cada vez más y otorgan mayor confianza a los productos que le llegan directamente desde el productor.

Para **asegurar el futuro de nuestros mercados y ferias locales** es imprescindible la colaboración de las personas productoras y vendedoras que los componen y de las Administraciones, impulsando la mejora continua en la calidad y procedencia de los alimentos, su seguridad alimentaria, su presentación y calidad de servicio. Se debe velar por que estas actividades se desarrollen en un entorno apropiado, seguro y atractivo para los consumidores que se acercan hasta ellos buscando alimentos, pero también un ambiente y una experiencia de compra distinta.

La Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi, **recoge de forma detallada información referente a la correcta organización, infraestructuras y condiciones de venta, las normativas aplicables a estas actividades y las condiciones higiénico-sanitarias y de presentación de los alimentos a la venta, imprescindibles para garantizar la seguridad alimentaria y, en último término, la protección de la salud de las personas y sus derechos como consumidoras.**

Asimismo **informa a los entes organizadores de la importancia de la venta directa por parte de productores y elaboradores en estos tipos de mercados, como herramienta de comercialización imprescindible para las explotaciones artesanas y familiares de Euskadi y a su vez de lo fundamental que es la presencia de la producción local en este tipo de mercados como eje y motor de los mismos.**

Esta Guía pretende ser un punto de partida en el proceso de dinamización de los mercados y ferias locales, a través de una serie de acciones que den a conocer el sector y conciencien a la ciudadanía del potencial de la venta directa y de los beneficios que la misma aporta a la sociedad.

Aprovecho la oportunidad para agradecer la colaboración y el trabajo conjunto de las y los técnicos y responsables de diferentes Administraciones e instituciones que han participado y colaborado en la elaboración de esta Guía. Espero que el trabajo de todas y todos contribuya a impulsar y fortalecer una actividad tan tradicional y con tantas opciones de futuro como son nuestras ferias y mercados locales.



Bittor Oroz Izagirre

Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.



1.1 Evolución Histórica de los Mercados y Ferias

Los mercados nacen en Europa en la Edad Media como respuesta a la fundación de las Villas y a la mejora de las comunicaciones, que fomentaron el comercio y abarataron los precios de los productos, impulsando la creación de centros de venta e intercambio de los excedentes de los caseríos. Se crearon de forma espontánea, pero pronto surgieron las autorizaciones reales que limitaban su organización a determinadas villas.

Euskadi fue, hasta los inicios del s.XX, una sociedad eminentemente rural. Las ferias eran, en gran parte de nuestro territorio, el lugar de festejo social por excelencia. A ellas bajaban los agricultores y ganaderos para vender sus mercancías y tomar contacto con la sociedad. También era una oportunidad para firmar contratos, para divertirse, para intercambiar noticias y conocimientos...y hasta para forjar noviazgos.

Durante siglos las ferias y mercados constituyeron la única forma de comercialización de los productos obtenidos por los baserritarras. Poco a poco las ferias y los mercados adquirieron un carácter más mercantil y su oferta se fue diversificando, sumándose a los mismos nuevos vendedores y variedad de productos y adquiriendo una apreciable dimensión. La rápida transformación de los hábitos de compra y comercio y la progresiva profesionalización del sector en las últimas décadas trajeron consigo un lento declive de los mismos, hasta llegar a la práctica desaparición de muchos de ellos.

En la actualidad asistimos a un renacer de los mercados y ferias al aire libre. Se trata de un sector económico generador de empleo y que cuenta con un colectivo de personas con iniciativa y con capacidad de dinamismo, interesadas en comercializar su producto a través del canal de venta directa.

El modelo actual de distribución agroalimentaria está muy definido y dominado por las grandes cadenas de supermercados e hipermercados. Sin embargo en los últimos años se aprecian nuevas tendencias en el consumo. **La persona consumidora valora cada vez más los productos ligados a la identidad del territorio y respetuosos con el medio ambiente y busca nuevas vías para adquirir aquellos que desea.**



Nos encontramos pues ante una **nueva oportunidad para el desarrollo y fortalecimiento de nuestros mercados y ferias locales** que no debemos desaprovechar, ya que los **BENEFICIOS** que genera la venta en mercados no sedentarios son relevantes en varios ámbitos:

- **PARA LOS MUNICIPIOS:** potencia el comercio sedentario local, ya que genera mayor actividad comercial que la oferta de sus propios productos, aumenta el dinamismo económico, generando empleo y riqueza en la comarca, y el dinamismo social, al atraer un mayor flujo de visitantes y turistas. También tienen un importante papel de integración y de relación intercultural entre distintos colectivos.
- **PARA LAS PERSONAS CONSUMIDORAS:** dispone de una oferta de productos de elevada calidad y con la posibilidad de adquirirlos directamente de la persona productora. La tradición de asistir al mercado tiene además un componente lúdico y social muy relevante para los habitantes del municipio.
- **PARA LOS PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS:** constituye una fuente de ingresos más directa, ya que se eliminan los intermediarios, crea lazos de confianza y proximidad con sus consumidores y refuerza el valor y reconocimiento de los productos locales.
- **PARA EL MEDIO AMBIENTE Y EL MEDIO RURAL:** la venta directa tiene un efecto importante sobre el cambio climático, ya que genera un ahorro energético y una reducción de los costes ambientales resultantes del transporte y del envasado de los alimentos. Las oportunidades de crear valor añadido en el territorio aumentan. Las relaciones estrechas entre productores y consumidores permiten a estos conocer y entender mejor los alimentos y tiene un positivo efecto en las actividades agrarias y en los aspectos medioambientales. Asimismo puede dar lugar en algunos casos a cambios de conducta, por ejemplo, en los hábitos de consumo o en las decisiones de compra.

En resumen, la venta directa o de proximidad en nuestros mercados y ferias locales es una actividad emergente y que genera posibilidades de desarrollo económico en varios campos. Las Administraciones han tomado conciencia de la importancia de este tipo de venta y de la necesidad de apoyo y regulación de la misma, pero **es determinante ofrecer al consumidor productos de calidad**, adaptados a sus expectativas y lo más cerca posible de su domicilio.

1.2 Justificación

La ordenación del comercio interior, en concreto en lo relativo a la **ordenación y gestión sobre comercio ambulante, es una COMPETENCIA MUNICIPAL** según la **Ley 2/2016 de Instituciones Locales de Euskadi**. Dicha Ley establece además otras competencias propias del ámbito municipal, entre ellas la promoción, gestión y defensa de la salud pública y la ordenación y gestión de la defensa y protección de las personas consumidoras y usuarias.

Corresponde pues a los Ayuntamientos velar por que la actividad comercial realizada por vendedores y vendedoras fuera de un establecimiento comercial, (en puestos e instalaciones desmontables o sin ellas, en la vía pública o en los espacios libres o abiertos de la localidad), se realice en las condiciones óptimas de seguridad, salubridad y ornato público, con entero respeto a la normativa existente en materia de movilidad y accesibilidad, y con las debidas garantías para una correcta utilización de los bienes de uso público, evitando todo daño a los mismos, así como el daño a las personas y los bienes que puedan verse afectados por tales usos.

Los municipios deben, no obstante, ejercer sus competencias sin perjuicio de la legislación básica europea, estatal y autonómica y de las competencias propias que sobre estos mismos ámbitos poseen el resto de las administraciones públicas vascas.



Las labores de organización y control de la venta ambulante en un municipio en sus distintas modalidades (*mercados periódicos, ocasionales, puestos fijos de temporada o venta en vehículos-tienda*) pueden resultar en la práctica verdaderamente complicadas, si tenemos en cuenta todos los factores que entran en juego, desde la producción de la materia prima y su diferenciación en varias marcas de garantía y calidad, la normativa de consumo, de higiene alimentaria, la variedad de productos puestos a la venta y un largo etcétera.

Todas estas cuestiones requieren un mayor esfuerzo si tenemos en cuenta las especiales características de la venta ambulante o no sedentaria:

- Venta en la vía pública, al aire libre y en instalaciones temporales, generalmente de muy corta duración.
- Obligatoriedad en el cumplimiento de diferentes normativas: comercio, libre acceso a las actividades de servicios, protección de las personas consumidoras, Salud Pública, Seguridad Laboral.
- Coincidencia en el tiempo, a menudo, con otros actos y eventos que requieren labores de organización (fiestas de la localidad, espectáculos públicos, actividades culturales...).
- Diversas modalidades de venta, cada una de ellas con sus peculiaridades y procedimientos específicos.
- Diferentes tipologías de vendedores y productos: alimentos no transformados procedentes de la producción primaria, alimentos transformados procedentes de explotaciones agrarias, alimentos producidos en establecimientos de carácter no industrial, alimentos artesanales, tradicionales, puestos en los que se distribuye o revende producto de elaboración industrial...

En muchas ocasiones resulta complicado para los servicios municipales asumir muy diversas tareas, cumplir y adaptar múltiples normativas y conciliar diversos intereses, y es difícil contar con la suficiente información y los recursos humanos y materiales necesarios para una correcta organización de este tipo de venta no sedentaria.

En el aspecto normativo, la aplicación de la Ley 1/2010, de reforma de la Ley 7/1996, de Ordenación del Comercio Minorista, y el Real Decreto 199/2010 que detalla el régimen jurídico de la venta ambulante han traído además consigo importantes novedades en la autorización, procedimientos y régimen de la venta fuera de establecimiento, lo que ha conllevado la modificación de numerosas ordenanzas y reglamentos a los efectos de adaptación a la nueva normativa.

La legislación incide en la necesidad de eliminar los obstáculos injustificados a la libertad de establecimiento y de prestación de servicios, a la vez que proporciona herramientas y oportunidades para que las ordenanzas municipales de venta ambulante puedan contemplar como criterios de selección la posesión de distintivos y marcas de calidad alimentarios y la venta de productos locales agroalimentarios de producción propia.



La Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco ha promovido la realización de la presente **Guía para la organización de mercados y ferias agroalimentarios locales en Euskadi**. Estas recomendaciones se han elaborado con la participación de la Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco, de la cual es competencia garantizar la protección de la salud y la seguridad alimentaria.

La Guía pretende ofrecer **la información necesaria sobre los distintos aspectos** a tener en cuenta en la organización de la venta no sedentaria municipal en sus distintas modalidades, recopilando y actualizando toda aquella información considerada de interés para los servicios municipales con responsabilidades en este tipo de mercados.

Desde el respeto a la autonomía local, se ha estimado conveniente **recopilar la normativa vigente** en los diversos ámbitos relacionados con la organización de ferias y mercados junto a una serie de **informaciones y recomendaciones** a los Ayuntamientos.

Esta Guía pretende asimismo colaborar en la defensa de los productos agroalimentarios vascos y de la venta de proximidad y en el cumplimiento del ordenamiento jurídico en las ordenanzas municipales reguladoras de la actividad.

La función de esta Guía es **MERAMENTE INFORMATIVA y FORMATIVA**. Cada corporación municipal es, en última instancia, quien decidirá sobre los criterios y requisitos de autorización municipal para la venta y las actuaciones de instalación, inspección y control de la venta ambulante en su respectivo término municipal.

Deseamos que la información aportada pueda ser de utilidad para aquellas personas que trabajan en este campo y constituya una ayuda en el proceso de mejora y valorización de nuestros mercados y ferias.

1.3 Objetivos de la Guía

- **Dotar a los Ayuntamientos de una herramienta práctica de ayuda en la organización adecuada de ferias, mercados y otras modalidades de venta no sedentaria.**
- **Garantizar la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria de los alimentos que se ponen a la venta en este tipo de mercados.**
- **Incrementar la calidad ofrecida y percibida de los alimentos a la venta.**
- **Reconocer la importancia de los mercados y ferias de Euskadi como canal de comercialización de venta directa y circuito corto.**
- **Optimizar la organización y gestión de los mercados y ferias.**
- **Apoyar la producción local agroalimentaria vasca y la venta directa por parte de los productores y elaboradores, garantizando una información correcta, adecuada y suficiente a los consumidores.**
- **Favorecer la viabilidad de las explotaciones agroalimentarias vascas, el aumento del valor añadido de los productos agroalimentarios y la diversificación de las fuentes de ingresos de las personas que los producen y elaboran.**



1.4 Estructura de la Guía

Esta Guía se estructura en seis bloques de contenidos:

- **Ámbito de aplicación de la Guía:** se establece el concepto legal de venta ambulante, se detallan las diferencias entre las diversas modalidades existentes y se repasa la importancia de la venta ambulante para los municipios. Se realiza asimismo una breve descripción de algunas de las tipologías de vendedores más frecuentes en los mercados y ferias celebrados en los municipios de Euskadi.
- **Actividades agroalimentarias y producción de alimentos en Euskadi:** se explica cómo está estructurada legalmente la producción de alimentos en Euskadi, los registros oficiales en los que deben de estar registradas las diversas producciones, la caracterización de los alimentos en Euskadi y los productos de calidad diferenciada existentes. Se acompaña de una descripción de la venta directa de los productos alimentarios y su importancia para el sector primario en Euskadi.
- **Organización:** se detallan quienes son las autoridades competentes en materia de regulación de la venta ambulante o no sedentaria y en seguridad alimentaria y salud pública en Euskadi, se analizan las últimas modificaciones en la normativa y su repercusión en la organización de ferias y mercados y se resumen los principales requisitos que, en cuanto a autorización y selección de participantes, deben recoger legalmente las ordenanzas municipales.
- **Infraestructuras y seguridad:** se tratan los principales aspectos organizativos para garantizar la instalación, las infraestructuras adecuadas y la seguridad de las personas participantes en el mismo, tanto vendedoras como consumidoras.
- **Condiciones en materia de consumo:** se detallan los aspectos a cumplir por parte de la organización y las personas autorizadas para garantizar los derechos de las personas consumidoras y usuarias.
- **Condiciones en materia higiénico-sanitaria y de presentación de los productos alimentarios:** se trata del capítulo más extenso de la Guía, en el que se detallan los **requisitos que deben cumplir con carácter general todos los alimentos** a la venta para avalar que la persona consumidora tenga acceso a productos con garantías higiénicas así como los **requisitos específicos obligatorios en función de la naturaleza del alimento a la venta**.



En la práctica totalidad de los municipios de Euskadi, se organiza a lo largo del año algún mercado, feria o evento que tenga como objetivo la muestra o compraventa de alimentos al aire libre. En numerosos lugares, este tipo de mercados y ferias cuentan con una larga tradición y son la base de numerosas actividades ligadas al mismo.

Son muchas las interpretaciones que podemos asociar a los conceptos “mercado” “feria” o venta no sedentaria, por lo que conviene comenzar por lo que se conoce legalmente como venta ambulante o venta no sedentaria, ya que esta Guía es de aplicación a la venta ambulante de productos agroalimentarios.

DEFINICIÓN DE VENTA AMBULANTE: según la normativa vigente, se considera venta ambulante la actividad comercial realizada **fuera** de un establecimiento comercial permanente por comerciantes, habituales u ocasionales, en puestos e instalaciones **desmontables, transportables o en vehículos-tienda** en lugares y fechas previamente **autorizados** en el término municipal.

Por lo tanto el concepto de venta ambulante va indisolublemente unido a su **celebración en un ESPACIO PÚBLICO** (habitualmente al aire libre) y su **CARÁCTER NO PERMANENTE**, independientemente del tipo de comerciantes que la practiquen, del tipo de producto que se ponga a la venta y de que su celebración sea periódica, o circunstancial en una fecha puntual. También es indispensable que este tipo de actividad comercial **tenga una AUTORIZACIÓN MUNICIPAL para su celebración**.

Las ventas a domicilio, las ventas a distancia, las ventas automáticas mediante máquinas y los puestos autorizados en la vía pública, pero que tengan carácter fijo y estable, **no se consideran venta ambulante**.



La venta ambulante de alimentos se realiza en un espacio público y habitualmente al aire libre.

2.1 Modalidades de venta ambulante

En cuanto a las modalidades de venta ambulante aceptadas, la normativa contempla **cuatro tipos**:

- 1 **VENTA EN MERCADOS PERIÓDICOS:** de carácter tradicional o de nueva implantación, ubicados en espacios públicos determinados, durante un determinado número de días a la semana.

Se trata de mercados regulares, que tienen lugar al menos cada semana. Los clientes son en su mayoría **clientes de proximidad** (tanto en el medio urbano como en el rural) que compran generalmente los alimentos a los mismos productores o vendedores.

Su importancia es muy significativa, sobre todo en municipios con escaso equipamiento comercial o en lugares donde la distancia a municipios con mayor oferta comercial es mayor. En estos casos representa para la población local la principal oportunidad de abastecerse de productos frescos y de proximidad además de adquirir otros productos (*textil-moda, equipamiento para el hogar...*). La actividad económica que genera se extiende al resto de comercios y servicios del municipio.



Existen mercados semanales en Euskadi que se celebran desde hace más de 500 años.

- 2 **VENTA EN MERCADOS OCASIONALES:** instalados con motivo de ferias, fiestas, acontecimientos populares o artesanales y análogos y realizados en puestos o instalaciones desmontables, así como en vehículos. Habitualmente se llevan a cabo en espacios públicos.

Se integran en esta modalidad una gran variedad de mercados y ferias que se caracterizan principalmente por llevarse a cabo con una **temática común**, que en muchos casos no tiene ninguna relación con la alimentación (*Ferias del Libro, de antigüedades, de rebajas, de artesanía...*).

Nos referiremos aquí únicamente a las relacionadas con el ámbito agroalimentario, entre las que también podemos encontrar **numerosas modalidades**: *mercados agrícolas, gastronómicos, mercados medievales, ferias ecológicas, de comercio justo, días o jornadas de promoción de un alimento local, tradicional o de calidad, el inicio de la temporada de un determinado alimento o bebida...* En muchas ocasiones se celebran simultáneamente a un evento o concurso gastronómico, o incluyen degustaciones de producto. A diferencia de los mercados periódicos, suelen realizarse **ocasionalmente** (*una vez al año en la mayoría de los casos*), y tienen, por lo general, una gran afluencia de público al celebrarse en días festivos.

Podemos considerar a este tipo de mercados versiones actuales del mercado tradicional, “reconvertidas”, en muchos casos, en eventos festivos y culturales y acompañadas generalmente de actividades de gastronomía o restauración (*eventos, degustaciones, concursos gastronómicos, txosnas*). En este tipo de mercados, la sociedad urbana busca el contacto con el cada vez más lejano mundo rural en un día de fiesta y esparcimiento.

Este tipo de mercados y eventos ha cobrado una **relevancia fundamental** para nuestro medio rural, ya que su importancia como focos de atracción y escaparate de imagen y calidad favorece que los ciudadanos sean conscientes del valor de nuestros productos agroalimentarios, del trabajo de las y los baserritarras que los producen y de los beneficios que ello conlleva para nuestro medio rural y natural.

Las ferias ocasionales (**también llamadas ferias especiales, o simplemente ferias**) constituyen además un importante atractivo turístico y son una apreciada “tarjeta de visita” para las personas que acuden a Euskadi, por lo que la importancia de cuidar su imagen y calidad trasciende el interés local o comarcal.



Landeturr



Hazi

Además, estos eventos populares coexisten con otras actividades e instalaciones y congregan en ocasiones a una gran cantidad de público, por lo que se debe de planificar con detalle las infraestructuras, equipamientos y seguridad necesarios.

No deben confundirse los mercados ocasionales con la **VENTA OCASIONAL**, que es aquella que se realiza por un periodo inferior a un mes, en establecimientos que no tengan carácter comercial permanente para esta actividad y que no constituya venta ambulante. Esta modalidad de venta deberá ser comunicada al departamento del Gobierno Vasco competente en materia de Comercio.

- ③ **VENTA EN PUESTOS FIJOS DE TEMPORADA:** puestos singulares de venta que se instalan en diversos puntos del espacio público con carácter de temporada para la comercialización de determinados artículos.

Nos referimos aquí a los puestos que se suelen instalar en la vía pública, durante un periodo determinado del año (*desde escasos días hasta toda una estación*) coincidiendo con la temporada de mayor producción o aceptación del alimento a la venta: **churrerías, puestos de castañas asadas, de helados, palomitas, garrapiñados, gofres...** Habitualmente los ayuntamientos estipulan la duración de la temporada de venta y la limitación para la venta exclusiva de determinados productos.

La mayor duración de su instalación permite a los servicios municipales un mejor seguimiento y control higiénico-sanitario del puesto, lo que se incrementa porque habitualmente están especializados únicamente en un tipo o gama de alimentos. Sin embargo, en la mayoría de los casos, la venta lleva aparejada algún tipo de elaboración o preparación del alimento, aunque sea elemental, por lo que el riesgo alimentario es más elevado.

- ④ **VENTA EN VEHÍCULOS-TIENDA O PUESTOS INSTALADOS EN LA VÍA PÚBLICA:** que se autorizan en circunstancias y condiciones precisas.

En esta modalidad se engloban varias formas de venta ambulante cuya principal característica diferencial es la **itinerancia** y su carácter excepcional. En el caso de vehículos que vayan a utilizarse para la venta ambulante de comida, se necesitará el **permiso correspondiente** para su modificación de fábrica y el cumplimiento de la normativa de la Inspección Técnica de Vehículos, además de la normativa en materia de seguridad alimentaria.

Los **vehículos-tienda o camiones-tienda** son una modalidad de venta tradicional en aquellas zonas insuficientemente dotadas de equipamientos comerciales. Generalmente, este tipo de vehículos realiza diferentes itinerarios, visitando cada localidad en uno o varios días semanales, previamente establecidos. El ayuntamiento correspondiente valora, al conceder la autorización, el nivel de equipamiento en la zona y la adecuación de la venta a la estructura y necesidades de la población y establece las fechas e itinerarios en que se puede realizar en el municipio este tipo de venta. Habitualmente venden **productos frescos o envasados**, no comidas preparadas.

En determinadas zonas rurales este tipo de venta constituye un verdadero **servicio público**, al atender a una demanda que sería muy complicada de cubrir de otra forma.

En el mismo apartado, aunque con unas características y público muy diferente, se engloban las **furgonetas de comida o "Food Truck"**. Se trata de vehículos adaptados como establecimientos de venta de comida preparada que han adquirido una gran popularidad en los últimos tiempos. La diferencia con otros puestos de comida preparada presentes desde hace años en nuestras vías públicas es su movilidad y la innovación culinaria, ya que en general ofrecen un amplio abanico de elaboraciones alternativas y comida rápida, pero de calidad.

Sin embargo, la normativa actual no permite a estos vehículos la absoluta movilidad, ya que la persona propietaria debe cumplir la normativa del municipio donde quiera estacionar y vender su producto. La instalación sólo se permite tras la correspondiente autorización municipal y en circunstancias y emplazamientos determinados.

Ante la gran demanda, están surgiendo asociaciones y movimientos que defienden este tipo de venta y buscan un marco legal adecuado y justo, por lo que es probable que haya una regulación más precisa sobre este tipo de vehículos en el futuro.





Se debe informar sobre el origen del alimento

2.2 Tipología de vendedores asistentes a los mercados y ferias en Euskadi

Podemos clasificar a las personas que venden productos alimenticios en las ferias y mercados de Euskadi en función de diferentes criterios:

- **En función de su situación legal y laboral:** vendedores profesionales, vendedores a tiempo parcial, unipersonales, clandestinos, ocasionales...
- **En función de sus instalaciones y equipamiento:** vendedores que disponen de un buen equipamiento tecnológico, vendedores que disponen de un equipamiento obsoleto, vendedores que no disponen de instalaciones y equipamiento y utilizan las instalaciones municipales...
- **En función del tipo y origen del producto a la venta:** distinguiremos en primer lugar entre los vendedores dedicados al sector de la alimentación y los comerciantes del resto de sectores (*equipamiento personal, del hogar, textil-moda, artesanía, salud-cosmética...*) los cuales no son objeto de la presente Guía.

A continuación vamos a desarrollar con más detalle la tipología de vendedores del sector de alimentación, ya que actualmente la oferta de alimentos de diversos orígenes que se presenta al público en los mercados y ferias locales es muy variada y **a veces es complejo llegar a conocer el origen del producto** lo que puede provocar la desorientación del consumidor y una percepción negativa del conjunto del mercado.

Es importante pues informar a las personas consumidoras sobre el origen y calidad de los productos puestos a la venta en el mercado mediante la correcta identificación de los vendedores y de los productos.



Clasificación en función del tipo y origen del producto puesto a la venta

- 1 **PRODUCTORES PRIMARIOS:** operadores (agricultores o ganaderos) dedicados a la producción, cría y cultivo de productos primarios (de la tierra, caza, ganadería o pesca) que pueden transportar, almacenar y manipular siempre que no se altere su naturaleza sustancial. La miel también está considerada un producto primario, siempre que el envasado de la miel se realice dentro de las instalaciones del mismo apicultor.

Los productores primarios que asisten a mercados y ferias, en términos generales:

- Comercializan sus productos mediante venta directa a los consumidores finales o en circuito corto (mediante establecimiento minoristas, agroturismos o comedores colectivos).
- El ámbito de comercialización de sus productos es principalmente local o comarcal, no superando el espacio geográfico de Euskadi.
- Utilizan habitualmente métodos tradicionales de carácter no industrial en las fases de producción, manipulado y distribución.
- El principal canal de comercialización de sus productos es la venta en mercados periódicos y/u ocasionales.
- También pueden utilizar otros canales de venta en circuito corto, como la venta directa en la explotación, grupos de consumo, venta por internet o envíos a domicilio.

Recordemos que estar en posesión de algún distintivo de calidad reconocido y/o la venta de productos locales agroalimentarios de producción propia están reconocidos como CRITERIOS DE SELECCIÓN a tener en cuenta por el Ayuntamiento de los candidatos a un mercado o feria local, siempre que estén contemplados en las bases reguladoras de la convocatoria.

- ② **PRODUCTORES-ELABORADORES EN SU PROPIA EXPLOTACIÓN:** operadores (agricultores o ganaderos) dedicados a la producción, cría y cultivo de productos primarios que manipulan o transforman **su producción** en instalaciones situadas **en su propia explotación** o pertenecientes a una agrupación de productores de la que son miembros.

Las operaciones de elaboración (manipulación y/o transformación) convierten los productos primarios en productos elaborados (mermeladas, conservas, aceite, vino, quesos, productos lácteos, derivados cárnicos...).

Los productores-elaboradores que asisten a mercados y ferias, en términos generales:

- Ponen a la venta alimentos de producción propia.
- Comercializan principalmente sus productos mediante la venta en su explotación y en mercados periódicos y/u ocasionales. También pueden utilizar otros canales de venta en circuito corto, como la venta directa en la explotación, grupos de consumo, venta por internet, envíos a domicilio.
- El ámbito de comercialización de sus productos es principalmente local o comarcal, no superando el espacio geográfico de Euskadi.
- Utilizan habitualmente métodos tradicionales de carácter no industrial, en las fases de producción, manipulado y distribución.



- ③ **PRODUCTORES QUE ELABORAN SUS PRODUCTOS FUERA DE SU EXPLOTACIÓN:** El proceso de elaboración de determinadas materias primas para su venta con las necesarias garantías sanitarias requiere una alta inversión en instalaciones y personal cualificado para las mismas. (**Salas de despiece y obradores cárnicos, bodegas de bebidas alcohólicas, transformados vegetales, procesado de caracoles, elaboración de comidas preparadas...**). Por este motivo, los productores primarios optan por transformar sus producciones en obradores y empresas externas, bien privadas, a través de un contrato de servicios, o bien pertenecientes a una entidad de productores registrados.

Los productores de este tipo que asisten a mercados y ferias, en términos generales:

- Ponen a la venta alimentos elaborados con materias primas de producción propia.
- La venta en mercados periódicos y/u ocasionales es un importante canal de comercialización de sus productos, aunque también utilizan otros canales de venta, en especial la venta en establecimientos minoristas.
- Estos productos se pueden comercializar también desde la misma empresa elaboradora por otros canales comerciales.
- El ámbito de comercialización de sus productos es principalmente local o comarcal, aunque no necesariamente restringida al espacio geográfico de Euskadi.
- Las empresas elaboradoras utilizan habitualmente métodos tradicionales de carácter no industrial en las fases de producción, manipulado y distribución.



Las pequeñas empresas transformadoras son un importante apoyo para los productores primarios que no cuentan con instalaciones propias.



- ④ **ELABORADORES DE PRODUCTOS TRADICIONALES DE CARÁCTER NO INDUSTRIAL:** pequeñas empresas y actividades que utilizan métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos con características tradicionales.

Los elaboradores de productos tradicionales o artesanales que asisten a mercados y ferias, en términos generales:

- No siempre son productores de la materia prima con la que elaboran los alimentos.
- Comercializan los alimentos de elaboración propia mediante venta directa a los consumidores finales o en circuito corto.
- El ámbito de comercialización de sus productos es habitualmente la Comunidad Autónoma del País Vasco, no superando el espacio geográfico de Euskadi.
- Utilizan habitualmente métodos tradicionales de carácter no industrial en las fases de elaboración o transformación.
- La venta en mercados periódicos y/u ocasionales es un importante canal de comercialización de sus productos, aunque también utilizan otros canales de venta, en especial la venta en establecimientos minoristas.



- ⑤ **VENDEDORES DE ALIMENTOS NO ELABORADORES:** se trata de empresas o vendedores unipersonales que ponen a la venta productos alimentarios sin que tengan relación alguna con el origen, producción o transformación del alimento a la venta.

- Pueden ser distribuidores (comercializadores en exclusiva de una única marca, en la que están contratados o a la que les une un contrato mercantil) o comercializadores de diversos alimentos de marcas variadas por cuenta propia.
- La producción de los alimentos puede ser de ámbito local o (más frecuentemente) de otras comunidades autónomas.
- El ámbito de comercialización de sus productos puede ser el espacio geográfico de Euskadi o más amplio.
- Los productos puestos a la venta son de elaboración tradicional o (más frecuentemente) industrial.
- La venta en mercados periódicos y/u ocasionales es un canal secundario de comercialización de los productos a la venta. Habitualmente estos productos se comercializan también en canales mayoristas y minoristas.

3.1 Sector Agrario y Alimentario de Euskadi

La concurrencia de diversos factores hace que el territorio de Euskadi conforme un espacio con una **fuerte conexión entre lo rural y lo urbano**. En Euskadi existían en 2009 un total de **16.554 explotaciones agrarias** que gestionaban un total de 261.822 ha., más del 35% de la superficie total de Euskadi. De todas ellas, el 22% se situaban en Araba, el 35% en Gipuzkoa y el 43% en Bizkaia.

En el año 2012, según el Eustat eran **19.849 las personas que trabajaban en el sector primario** en Euskadi, representando el 2% del total del personal ocupado de la Comunidad y el 0,9% del total de la economía vasca.

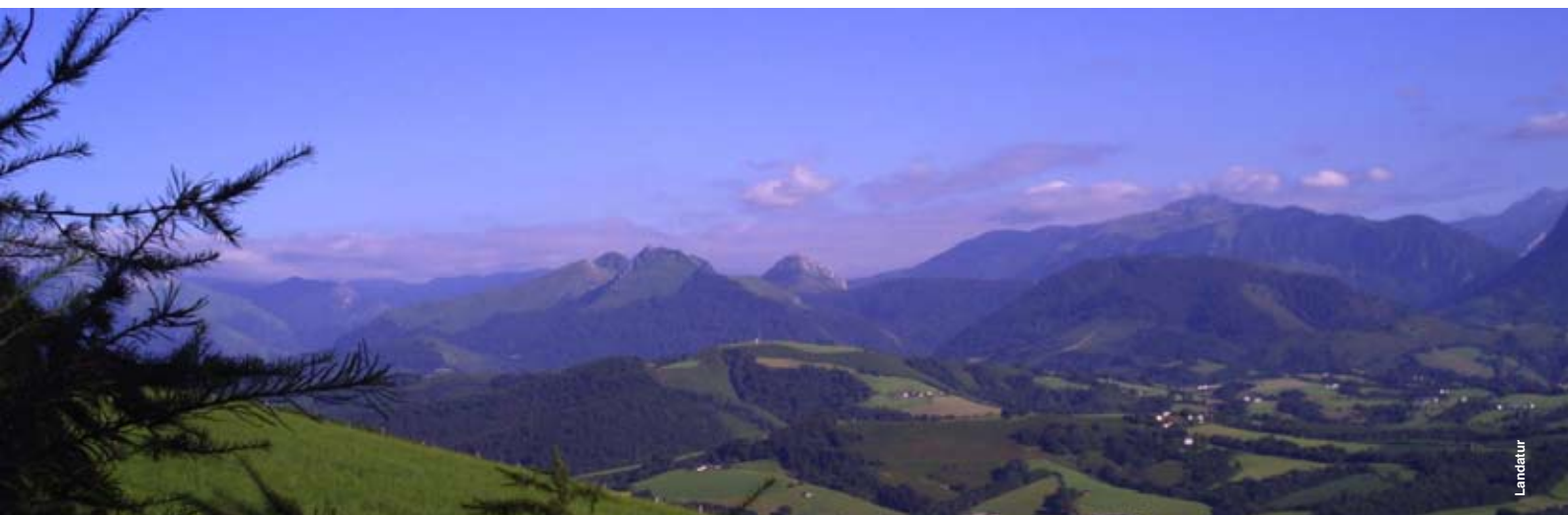
Solo un 21% del total de las explotaciones agrarias, unas 3.500, se consideran profesionales, ya que son aquellas que viven únicamente de los ingresos generados por la actividad agraria. De ellas el 54% se encuentran ubicadas en Araba.

En cuanto a las **PRODUCCIONES AGRÍCOLAS** destacan la **patata**, con unas 2.000 hectáreas, y las **hortalizas**, sobre todo al aire libre, con 2.600 hectáreas. El cultivo más importante es la **viña**, con más de 13.600 hectáreas, la mayor parte en la Rioja Alavesa, aunque hay también cultivo de Txakoli. Se producen 760.000 hectolitros de vino, de los que 732.000 pertenecen a alguna denominación de origen. Hay también 1.300 hectáreas de manzano de sidra. Por último, la llanura de Araba es productora de cereales, oleaginosas y proteaginosas.

La **GANADERÍA** está presente casi en el 68,5% de las explotaciones de Euskadi. El censo de **vacuno** ronda los 150.000 animales, de los que unos 55.000 son vacas nodrizas. El censo de **ovino** es de más de 330.000 cabezas, de las que algo menos de la mitad son hembras de ordeño. Se producen cerca de 200 millones de litros de leche de vaca y unos 9 millones de leche de oveja.

En función del sistema de producción, **los alimentos en Euskadi se pueden clasificar en dos grandes tipos:**

- **PRODUCCIÓN CONVENCIONAL:** alimentos que cumplen con la legislación básica en todos los aspectos de su producción.
- **PRODUCCIÓN DIFERENCIADA:** alimentos que, además de la legislación básica, cumplen unos requisitos superiores. Estos alimentos están amparados por diferentes marcas de calidad y sometidos a una normativa específica y a un sistema de certificación que constituye un elemento diferenciador en el mercado.



Sector agroalimentario

La Industria Alimentaria realiza un importante papel dinamizador del sector primario y desempeña una labor fundamental de apoyo a la agricultura y al consumo del producto local.

En Euskadi hay cerca de **1.600 industrias alimentarias**, de las que un 40% son del sector del vino, un 8% del sector cárnico, otro 8% del sector lácteo y un 5% de transformación de pescados.

La industria de la alimentación y bebidas está compuesta por seis subsectores: industria cárnica, industria láctea, industria transformadora pesquera, pan y molinería y otras alimenticias y bebidas (*que engloba a las frutas y hortalizas, platos precocinados, piensos, chocolate y café*)

El **subsector de bebidas** sigue siendo el que genera una mayor productividad, fundamentalmente por la gran mecanización de la actividad y por ser un producto elaborado, lo que contrasta con la industria cárnica, que marca un ratio bajo debido al carácter perecedero y poco transformable de su materia prima.

3.2 Alimentos de Calidad Diferenciada en Euskadi

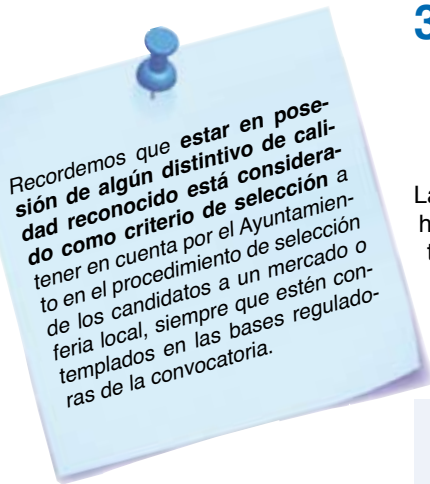
La estrategia competitiva para el sector agrícola de Euskadi se ha orientado fundamentalmente hacia la diferenciación y potenciación de determinados productos de cierto arraigo en la agricultura vasca, fuertemente valorados por nuestros consumidores. La cantidad de marcas diferenciadas de calidad existente en Euskadi respalda la idea de compromiso con el buen hacer que se tiene desde el sector primario y agroalimentario y gozan de un elevado reconocimiento por parte del consumidor vasco.

ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA:

Son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos: **Denominación de Origen Protegida (DOP)**, **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** y **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)**.

- Los productos que están protegidos por una **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)** son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico, con sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre. Reglamento (CE) 1151/2012.

En Euskadi se reconocen como DOPs el Queso Idiazabal, los vinos de Rioja Alavesa (DOCa Rioja), el Cava, el Txakoli de Álava, el Txakoli de Bizkaia y el Txakoli de Getaria.



- Los productos con una **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)** poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada de la que también toma su nombre. Reglamento (CE) 1151/2012.



En Euskadi hay dos IGP: Euskal Okela –Carne de Vacuno del País Vasco y Pimiento de Gernika.

- Las **Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G)** son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional. Reglamento (CE) 1151/2012.



○ MARCA DE GARANTÍA

Es un sello o marca con una determinada representación gráfica utilizado por varias empresas, bajo el control o autorización de su titular, que certifica que los productos o alimentos a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial, en lo concerniente a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas, modo de elaboración del producto, etc. En Euskadi existen actualmente las marcas de garantía **Eusko Label**, **Euskal Baserri**, **Baserriko Haragia**, **Bonito del Cantábrico del País Vasco** y **Anchoa de Cantábrico del País Vasco**.

- **Eusko Label** es una marca de garantía que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios **producidos, transformados y/o elaborados en la Comunidad Autónoma del País Vasco**, cuya **calidad, especificidad o singularidad superan la media general**.



En Euskadi hay 16 productos con Marca de Garantía Eusko Label: 8 son de origen animal: Euskal Okela/Carne de Vacuno del País Vasco, Pollo de Caserío Vasco, Cordero Lechal del País Vasco, Bonito del Norte y Atún Rojo, Huevo de Caserío Vasco, Leche del País Vasco, Miel y Cerdo de Caserío y 8 de origen vegetal: Patata de Álava, Pimiento de Gernika, Tomate del País Vasco, Guindillas de Ibarra, Alubias del País Vasco, Lechuga del País Vasco, Sidra Natural del País Vasco y Aceite de Oliva Virgen Extra.

- **Euskal Baserri**: marca de garantía que ampara productos hortofrutícolas producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco de categorías comerciales Extra y Primera. Los productos Euskal Baserri se producen en pequeñas huertas o explotaciones cercanas a los caseríos del País Vasco, tal como se ha venido realizando generación tras generación, permitiendo que el baserritarra les dedique una gran atención y cuidado.



- **Baserriko Haragia**: marca de garantía que ampara la carne fresca de vacuno procedente de las razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco, que cumpla los requisitos establecidos en su reglamento.

- **Bonito del Cantábrico del País Vasco** y **Anchoa del Cantábrico del País Vasco**: son marcas de garantía que diferencian conservas y semiconservas artesanas en el mercado por su procedencia, sistema de elaboración y calidad. La certificación ampara que el bonito y la anchoa utilizados son de las especies *Thunnus alalunga* y *Engraulis encrasicolus* respectivamente, que proceden de nuestras aguas, que toda su elaboración ha sido realizada con métodos tradicionales en empresas conserveras locales y que reúnen características de la más alta calidad.



○ **ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA:**

La agricultura ecológica está regulada en toda Europa por el Reglamento Comunitario 834/2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y en Euskadi, es el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) la entidad que certifica la autenticidad del producto conforme a dicha reglamentación.



La agricultura ecológica, biológica u orgánica es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella.

Esta opción de producción diferenciada es cada vez más demandada por los consumidores, con un crecimiento lento pero constante. En los últimos años la superficie de producción ecológica ha aumentado en un 24%, a pesar de representar sólo un 1,7% del total de hectáreas agrarias (2.439 ha. totales en 2012). En la industria agroalimentaria ecológica se aprecia también el progresivo aumento del número de empresas que se dedican a la transformación ecológica.



○ **PRODUCCIÓN ARTESANAL ALIMENTARIA:**

La producción artesanal alimentaria, vinculada a la explotación agraria, producida y/o elaborada en la Comunidad Autónoma de Euskadi, está regulada por el Decreto 126/2012, que define los productos artesanos como aquellos **obtenidos a partir de materias primas principales obtenidas en la propia explotación agraria**, respetando los procesos de elaboración artesanales y tradicionales.

La calidad no está únicamente identificada con los distintivos reconocidos. **También hay una identificación de la calidad en la cadena corta y la proximidad al productor a través de la producción agroalimentaria de productos artesanales.** La supervivencia de este tipo de actividades contribuye a fijar la población de espacios que, de otra manera, seguirían perdiendo habitantes ante la falta de puestos de trabajo.

Entendemos como **“producto artesano”** un grupo característico de productos, típicos y de calidad. En el caso de los alimentos de la producción artesana, los factores de calidad están asociados a **caracteres singulares** que los definen en contraste con los que se suponen a los productos industriales: natural, tradicional, origen y control del proceso de producción, técnicas de elaboración manuales no automáticas, materias primas de la propia explotación; ausencia de ciertos aditivos, limitación de volúmenes producidos, asociación a un territorio e identificación con raíces culturales. Todo ello supone un vínculo fundamental con la producción y el mercado locales.

Las actividades incluidas en el Decreto son: elaboración de leche y derivados lácteos, elaboración de carne y derivados cárnicos, elaboración de vino, vinagre, bebidas espirituosas, pacharán y sidra, elaboración de conservas vegetales, de frutas, de hortalizas, de setas, de hongos, de zumos y de mermeladas, manipulación y elaboración de miel y productos apícolas, elaboración de aceite de oliva, clasificación, envasado y marcado de huevos frescos y elaboración de productos de panadería, confitería, pastelería y de pastas alimenticias.

Recordemos que la **venta de productos locales agroalimentarios de producción propia está reconocida como criterio de selección** a tener en cuenta por el Ayuntamiento en el procedimiento de selección de los candidatos a un mercado o feria local, siempre que estén contemplados en las bases reguladoras de la convocatoria.

3.3 La venta de proximidad de productos agroalimentarios locales. Circuitos Cortos

Una de las alternativas de comercialización de productos agrarios es la **comercialización en “circuito corto”**, entendida como la venta de los productos agrarios en un entorno de proximidad, a través de la relación directa entre productores y consumidores, lo cual mejora las rentas de los productores, favorece el desarrollo de la economía local y reduce los costes ambientales (envasado y transporte).

El concepto de “proximidad” puede diferir dependiendo del producto, la región y otras condiciones, pero se entiende como el punto de venta más cercano al cual tiene acceso el consumidor, que puede oscilar entre unos metros y varios kilómetros.

Las tres características principales que caracterizan la venta en Circuito Corto son:

- 1- La proximidad geográfica entre el productor/a y el consumidor/a.**
- 2- Un menor número de intermediarios entre el productor y el consumidor.**
- 3- La capacidad de negociación o actuación sobre los precios y pago.**

La comercialización en circuito corto permite asimismo explicar la especificidad del producto y su valorización. De igual forma contribuye a valorizar el territorio y sus productos ante los visitantes y ante la propia población local. Debido al estrecho vínculo creado entre el territorio, el cliente y el producto, estas formas de venta refuerzan el carácter no deslocalizable de la producción local.

En los últimos años se aprecian nuevas oportunidades de mercado para los productos de las zonas rurales. La persona consumidora valora cada vez más los productos ligados a la identidad del territorio y respetuosos con el medio ambiente.

Las investigaciones realizadas sobre el consumo de productos artesanos y locales indican un papel creciente de estos productos en las redes de suministro de alimentos, estimándose una cuota de mercado potencial futuro del 30%. Se trata de un segmento de mercado cada vez más codiciado por las grandes cadenas de distribución, por lo que se debe hacer un planteamiento correcto de este tipo de comercialización para que el crecimiento y el valor añadido reviertan realmente en los productores y en el medio rural.



La venta de proximidad genera una relación directa entre personas productoras y consumidoras, evitando intermediarios.

Modelos de circuitos cortos de comercialización

Existen múltiples modelos de comercialización en circuitos cortos, a continuación citaremos los más habituales, aunque podemos encontrar múltiples variantes e iniciativas, lo cual nos da una idea de su importancia y permite afirmar que su situación es emergente.

- **Comercio al por menor:** como el comercio de proximidad, mercados de abastos municipales, tiendas de barrio o tiendas especializadas.
- **Grupos de consumo:** los consumidores reciben regularmente los suministros de alimentos de producción local y de temporada (en cestas o cajas repartidas a domicilio) y los agricultores eligen los productos en función de la temporada.
- **Cooperativas y asociaciones de consumidoras:** tiendas de cooperativas, regentadas por un grupo de consumidores y/o agricultores, con una amplia gama de productos, primando por lo general los alimentos cercanos.
- **Venta directa en la propia explotación:** tiendas o puntos de venta instalados en la propia explotación.
- **Venta por Internet:** plataformas de venta on-line o comercio electrónico, en las que el productor ofrece sus productos a través de la red.
- **Venta en mercados y ferias locales:** es el sistema más tradicional de venta directa y **el más utilizado por los productores agroalimentarios de productos locales.**

Acudir a los mercados requiere un esfuerzo por parte del productor. Los preparativos suelen ser importantes y, según a cuantos mercados se acuda, dejan poco margen para trabajar en el campo. De todas maneras, **suele ser el canal que supone una parte más importante de sus ventas.**

- **Mercados periódicos:** los mercados de consumo regular proporcionan a los productores una clientela fiel y de proximidad. Para mantener esta fidelización, los productores deben estar presentes en el mercado de forma habitual y disponer de una cantidad de producto suficiente para justificar el desplazamiento.
- **Mercados ocasionales o ferias:** la participación de un productor en mercados especializados u otro tipo de eventos anuales, como las ferias, le permite también vender y dar a conocer su producto en un contexto agradable, diferente y ameno. En ocasiones esta clase de mercado no está únicamente destinado a vender de inmediato, si no a realizar una labor de promoción, buscando clientes potenciales para una posterior compra por otras vías.



4.1 Clasificación de actividades agroalimentarias

En función de su grado de elaboración y/o transformación, las actividades se clasifican en:

- **Producción primaria.**
- **Fases posteriores a la producción primaria.**

Es importante saber si un producto es un alimento primario o no, ya que en función de esta clasificación, las actividades deben obtener ciertas autorizaciones e inscribirse en diferentes registros.

4.1.1 Producción primaria y operaciones conexas

El Reglamento 178/2002 define la **producción primaria** como:

“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**”.

Por otro lado, el Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios define las **operaciones conexas a la producción primaria** como:

- **El transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción**, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial.
- **El transporte de animales vivos.**
- En el caso de productos de **origen vegetal, productos de la pesca y animales de caza silvestre, las operaciones de transporte de productos primarios** cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde el lugar de producción a un establecimiento.



El desgranado y selección de alubias está considerado producción primaria.

En concreto, para los diferentes productos, son actividades de producción primaria:

■ **Vegetales:** granos, frutas, verduras y hierbas:

- *Cultivo, cosecha y recolección y transporte en el lugar de producción.*
- *Producción de semillas germinadas hasta el tratamiento para eliminar Salmonella spp. o E. coli STEC.*
- *Limpieza, cepillado, lavado, secado, clasificación, tratamientos post-cosecha y envasado en el lugar de producción (siempre que no produzcan una modificación sustancial).*
- *Almacenamiento en el lugar de producción, distribución y transporte a un establecimiento de los productos propios del productor.*

No se consideran producción primaria: el envasado, almacenamiento, distribución y transporte de productos en estado fresco por operador distinto al productor. El pelado, troceado y cortado, aplicación de gases de envasado o la eliminación de gases, dentro o fuera del lugar de producción. Todas las actividades que se realicen fuera de la explotación del productor primario.

■ **Carne de animales:** destinados a la producción de alimentos:

- *Producción o cría.*
- *El transporte de animales productores de carne a un matadero, a un mercado o entre explotaciones.*

La carne fresca no es un producto primario ya que se obtiene después del sacrificio.

■ **Caracoles:**

- *Producción o cría en la explotación.*
- *Transporte a un establecimiento de transformación o a un mercado.*
- *Envasado y acondicionamiento en las instalaciones del productor para su posterior venta.*

■ **Leche:**

- *Ordeño y almacenamiento en la explotación.*

Una vez recogida la leche en la explotación, ya no se considera producto primario.

■ **Huevos:**

- *Producción y recogida en las instalaciones de producción.*

Los centros de embalaje de huevos no se consideran producción primaria (ni siquiera si están en la misma explotación de producción).

■ **Miel y otros productos procedentes de la apicultura:**

- *Producción, incluso si las colmenas están lejos de las instalaciones del productor.*
- *Recogida, envasado y/o embalado dentro de las instalaciones del apicultor.*

El envasado y el embalaje de la miel no se consideran producción primaria si se efectúan fuera de las instalaciones del apicultor.

■ **Moluscos bivalvos:**

- *La producción, la cría, el cultivo, la reinstalación y la recolección.*
- *Su transporte desde el lugar de producción/reinstalación a un establecimiento (centro de expedición, centro de depuración, o establecimiento de transformación).*

Las actividades de depuración, acondicionamiento, lavado, limpieza, calibrado, transformación, envasado y embalado que se realicen en un establecimiento (centro de expedición, de depuración, o establecimiento de transformación) no se consideran producción primaria.

■ **Productos de la pesca:**

- *La pesca y la manipulación de los productos de la pesca, incluyendo el sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado a bordo de los buques (excepto los buques congeladores y los buques factoría) y su transporte al primer establecimiento (incluidas las lonjas de pescado) en tierra.*
- *La producción, la cría, el cultivo y la recolección de productos de la pesca vivos o los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos en explotaciones de acuicultura. y cetáceas.*
- *El almacenamiento de productos de la acuicultura, vivos o no, en la propia explotación de acuicultura.*
- *El acondicionamiento en los establecimientos de acuicultura de los productos de la pesca que, sin ninguna preparación, se comercialicen al siguiente eslabón de la cadena.*
- *El transporte de productos de la acuicultura, vivos o no, desde la explotación piscícola hasta el primer establecimiento de destino.*

■ **Recolección de productos silvestres:**

- *La recolección de setas, bayas, caracoles, espárragos, etc., en el medio natural.*
- *El almacenamiento de productos silvestres en el lugar de producción.*
- *La limpieza, cepillado, lavado, clasificación y otras manipulaciones de productos silvestres realizadas en el lugar de producción siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial.*
- *El transporte de productos silvestres desde el lugar de producción hasta un establecimiento.*

Las siguientes actividades no se consideran producción primaria: envasado, almacenamiento, distribución, transporte e importación de productos silvestres en estado fresco, por operador de empresa alimentaria distinto del productor o recolector. El pelado, troceado y cortado, aplicación de gases de envasado, así como cualquier otra que introduzca peligros adicionales o pérdida de la integridad del producto, solas o en combinación.



El pelado de hortalizas y verduras no se considera producción primaria.

4.1.2 Fases posteriores a la producción primaria

Son aquellas actividades de **elaboración, transformación, envasado, almacenamiento y distribución** posteriores a la producción primaria y sus operaciones conexas.

El Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, define la transformación de los alimentos como cualquier **acción que comporte un cambio sustancial de su naturaleza inicial**. Los productos transformados pueden contener otros ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

Son actividades posteriores a la producción primaria, entre otras: el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.



La elaboración, transformación y envasado son actividades posteriores a la producción primaria

4.2 Registros oficiales

Para actividades de producción primaria

- Las explotaciones ganaderas de donde provienen los productos de **origen animal** deben estar inscritas en el **Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA)**.
- Las explotaciones agrícolas de donde provienen los productos de **origen vegetal** deben estar inscritas en el **Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA)**.

Es interesante comentar en este apartado que, de cara a autorizar la asistencia de un operador primario a un mercado o feria, se solicite el Certificado de la Autoridad Competente del registro de la subexplotación ganadera dentro del REGA de la especie de la que procede el alimento que se pretende comercializar (en el caso de un producto de origen animal). De forma que, por ejemplo, si lo que se pretende son vender huevos debe de estar dado de alta en la subexplotación "Gallinas" y, si es miel, en la subexplotación "Abejas". De esta forma se garantiza que ha sido autorizado concretamente para esa actividad.

Para fases posteriores a la producción primaria

- Las actividades que tengan como objeto la producción, transformación, elaboración y/o envasado, o el almacenamiento y/o distribución y/o transporte de **alimentos destinados al consumo humano** deben estar inscritas en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)**.

En la definición de **alimento** (o producto alimenticio) que establece el Reglamento 178/2002, **se excluyen los animales vivos** (salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano) y **las plantas antes de la cosecha**, por lo que no deben estar inscritas en el RGSEAA. Sí deben estar inscritas en sus correspondientes registros anteriormente citados (REGA y REGEPA).

- También se excluyen de la obligación de inscripción en el RGSEAA, los establecimientos que vendan o entreguen alimentos in situ al consumidor final o que suministren a otros establecimientos de estas mismas características, y se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción y que se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local que defina la autoridad competente correspondiente, estos establecimientos deberán inscribirse en los registros autonómicos establecidos al efecto, que en el caso de la Comunidad Autónoma Vasca (CAV) es el **REACAV, Registro de Establecimientos Alimentarios de la CAV**.
- Por otro lado, en la CAV las industrias agrarias y alimentarias que realicen **operaciones conexas a la producción primaria y actividades de transformación de alimentos y cuyos productos no sean comercializados exclusivamente al consumidor final ni a mercados de la propia localidad**, deberán estar inscritas en el **Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de la CAV (RIAA)**.

Las actividades que se acojan a la **flexibilización** de los requisitos higiénico-sanitarios en la CAV a través 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, **no requieren de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y deberán estar inscritas en el Registro de Establecimientos Alimentarios de la CAV (REACAV) y en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de la CAV (RIAA)**, además de sus correspondientes registros de producción primaria (**REGA y/o REGEPA**). Ver concepto de flexibilización en el Capítulo 8.1 de esta Guía.



Landatur

En el siguiente cuadro se resumen los registros necesarios en los que debe figurar el operador en función de su actividad:

ACTIVIDAD	REGPEA	REGA	RGSEAA	REACAV	RIAA ¹
P. PRIMARIA					
Producción Vegetal	X				
Producción Animal		X			
OPERACIONES CONEXAS²					
Vegetal	X				X
Animal		X			X
TRANSFORMACIÓN³					
Convencional			X		X
Flexibilizada ⁴				X	X

(1) Si el mercado o feria es en ámbito local del lugar de producción, no deberá estar inscrito en RIAA.

(2) Vegetal: p.e. clasificación y envasado vegetales en la propia explotación.

Animal: p.e. envasado de miel en la propia explotación.

(3) Si además de la actividad de transformar, el/la productor/a produce, estará también en REGA o REGPEA según corresponda.

(4) Para ver el concepto de flexibilidad en la CAV consultar capítulo 8 de esta Guía.



Normativa Aplicable:

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 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.
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- 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.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- 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.
- 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.

Documentación de referencia:

- Higiene de la producción primaria, operaciones conexas y fases posteriores de la cadena alimentaria – AECO-SAN, MAGRAMA (2015).

5.1 Competencias municipales en materia de regulación de la venta ambulante

Las competencias de los Ayuntamientos se extienden a toda clase de materias y actividades que afecten o contribuyan a satisfacer las necesidades y aspiraciones de la comunidad vecinal.

La **Ley 2/2016 de Instituciones Locales de Euskadi** establece en su artículo 17 que los municipios podrán ejercer competencias propias en diversos ámbitos, varios de ellos directamente relacionados con los diversos aspectos organizativos a contemplar en la realización de actividades en espacios públicos municipales. Destacamos entre ellos:

- **Ordenación y gestión de la seguridad de las actividades organizadas en espacios públicos y en los lugares y establecimientos de pública concurrencia.**
- Ordenación complementaria, promoción, gestión, defensa y protección del medio ambiente y desarrollo sostenible, incluida la protección contra la contaminación acústica, lumínica y atmosférica en las zonas urbanas.
- Ordenación, gestión, ejecución y disciplina en materia urbanística.
- Promoción, gestión, defensa y protección de la salud pública.
- Ordenación y gestión de la defensa y protección de personas usuarias y consumidoras.
- Ordenación y promoción de la cultura y de actividades culturales y gestión de equipamientos culturales de uso público.
- Gestión del patrimonio municipal y regulación de su uso y destino y su conservación y mantenimiento, de acuerdo, en su caso, con la normativa foral.
- Ordenación, gestión, disciplina y promoción en vías urbanas de su titularidad de la movilidad y accesibilidad de personas, vehículos, sean o no a motor, y animales, y del transporte de personas y mercancías.
- **Ordenación y gestión de establecimientos públicos y actividades recreativas.**
- **Ordenación y gestión del comercio interior. En concreto, lo relativo a la ordenación y gestión sobre mercados, abastos, ferias, lonjas, mataderos y comercio ambulante.**



Corresponde pues a las instituciones locales velar porque la actividad comercial realizada por vendedores y vendedoras fuera de un establecimiento comercial, en puestos e instalaciones desmontables o sin ellas, en la vía pública o en los espacios libres o abiertos de la localidad, **se realicen en las condiciones óptimas de seguridad, salubridad y ornato público, con entero respeto de la normativa existente en materia de movilidad y accesibilidad, y con las debidas garantías para una correcta utilización de los bienes de uso público**, evitando todo daño de los mismos, así como el daño de las personas y sus bienes que puedan verse afectadas por tales usos.

No obstante, los municipios deben de ejercer sus competencias sin perjuicio de la legislación básica europea, estatal y autonómica y de las competencias propias que sobre estos mismos ámbitos poseen el resto de las administraciones públicas vascas.

5.2 Competencias en materia de Seguridad Alimentaria

En Euskadi, son administraciones competentes en materia de Seguridad Alimentaria **el Gobierno Vasco, las Diputaciones Forales y las Corporaciones Locales**. Todas estas Administraciones Públicas tienen la responsabilidad de velar por la Seguridad Alimentaria, por lo que deberán promover, actuar y desarrollar acciones que mejoren la seguridad de forma coordinada y conjunta, y, en su respectivo ámbito competencial, ejercer el control y verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria.

- En el **Gobierno Vasco** los correspondientes órganos de los departamentos competentes en las áreas de Salud, Consumo, Medio Ambiente y Agricultura y Pesca, ejercerán las funciones relativas a la seguridad alimentaria según las tienen atribuidas en las normas que regulan sus estructuras orgánicas.
 - Son competencias, del **Departamento de Salud**, en materia de salud y seguridad alimentaria, las que se establecen en su Decreto de Estructura 195/2013.
 - Son competencias, del **Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad** las que se establecen en el Decreto 90/2013, modificado por el Decreto 42/2014.
- En las **Diputaciones Forales** los órganos competentes son los correspondientes de los departamentos que tengan atribuidas funciones en materia de agricultura y ganadería.
 - **Diputación Foral de Álava**: Decreto Foral 14/2016.
 - **Diputación Foral de Bizkaia**: Decreto Foral 84/2016.
 - **Diputación Foral de Gipuzkoa**: Decreto Foral 3/2015.
- Las **Corporaciones locales** ejercerán sus competencias según lo dispuesto en el art. 42 de la Ley 14/1986, de 14 de abril, General de Sanidad y el art. 15, de la Ley 8/1997, de Ordenación Sanitaria de Euskadi.



5.3 Autorizaciones municipales y procedimiento de selección

En Euskadi, la Ley 7/1994 de la actividad comercial define la venta ambulante en sus diferentes modalidades y establece que son los ayuntamientos quienes pueden regular dichas modalidades mediante **ORDENANZA**.

Las posibilidades de control administrativo respecto al comercio en establecimientos y la venta ambulante están directamente relacionadas con la obligación de adaptar la regulación de los Estados miembros de la Unión Europea a la Directiva de Servicios. La Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, impone a los Estados miembros la obligación de **eliminar todas las trabas jurídicas y barreras administrativas injustificadas a la libertad de establecimiento y la prestación de los servicios** que se contempla en los artículos 49 y 56 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Esa Directiva ha supuesto la obligación de realizar **importantes cambios en la normativa estatal, autonómica e, incluso, en las ordenanzas municipales** cuando regulan la exigencia de autorizaciones para el ejercicio de las actividades comerciales. En concreto, en materia de venta ambulante, se ha aprobado la Ley 1/2010, de Ordenación del Comercio Minorista (LOCM) y el **Real Decreto 199/2010**, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no

sedentaria. Esta normativa se aplica a toda venta ambulante u ocasional realizada por comerciantes fuera de un establecimiento permanente, cualquiera que sea su periodicidad y el lugar donde se celebre. Dentro de esta actividad comercial se incluye en todo caso la venta en vía pública y en mercados ocasionales. **La legislación sobre comercio minorista no excluye a las ferias de productos agrícolas** en la medida de que incorporan de forma independiente una clara actividad comercial de venta.

Todo ello representa un **cambio sustancial para el ejercicio de la venta ambulante**. La Administración municipal debe tener en cuenta los criterios legales que fijan estas normas **CON CARÁCTER PREVIO AL EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS** para intervenir, controlar y regular esta actividad comercial.

A partir de esta nueva regulación, **el sometimiento a un procedimiento de autorización puede tener su fundamento en el uso del suelo público, que es limitado, u otros supuestos tasados de interés público**. Sin embargo, esta regulación no permite establecer requisitos o condiciones que limiten el contenido de la actividad de servicio a desarrollar sin una justificación compatible con los principios del Derecho comunitario.



5.3.1 Autorización municipal para la venta ambulante en mercados en espacios municipales

Corresponderá a los ayuntamientos otorgar las **autorizaciones** para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria que se desarrolle en espacios públicos en sus respectivos términos municipales, de acuerdo con sus normas específicas y las contenidas en la legislación vigente, de acuerdo con el marco respectivo de competencias.

Dado que el número de autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante puede ser limitado, debido a la limitación del suelo público habilitado a tal efecto, el ejercicio de las actividades de venta ambulante requerirá la previa obtención de la correspondiente autorización municipal conforme al procedimiento establecido por la ordenanza municipal correspondiente.



El ejercicio de la venta ambulante requiere una autorización municipal.

5.3.2 Requisitos para obtener y mantener la autorización

Los Ayuntamientos deben facilitar y fomentar la difusión de toda información relativa a los requisitos de acceso y participación en los mercados y ferias que se desarrollen en el espacio público municipal. Estas cuestiones deben ser **PÚBLICAS Y PREVIAS A LA CELEBRACIÓN** de las ferias ocasionales y mercados municipales de venta ambulante.

Este aspecto debe tenerse en cuenta tanto para promover y gestionar los mercados periódicos municipales de venta de cualquier tipo de productos, como en el caso de ferias ocasionales que promuevan asociaciones o particulares en espacios de titularidad municipal.

Recordamos que, sin perjuicio de las circunstancias particulares que concurren en la organización de determinadas ferias o mercados, la competencia municipal para conceder la autorización y fijar los requisitos **NO PUEDE DELEGARSE EN OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS** que a su vez se encarguen de organizar estos eventos.

Con carácter general, el procedimiento municipal para la organización y la adjudicación

de los puestos debe redactarse en conformidad con los principios de publicidad, transparencia y concurrencia competitiva **sin que quepa establecer requisitos que resulten innecesarios, desproporcionados o discriminatorios, basados directa o indirectamente en el requisito de residencia para el vendedor**. Dentro de esas restricciones de acceso la normativa comunitaria menciona la prohibición de exigir la inscripción previa durante un periodo de tiempo en registros administrativos, como **los registros o asociaciones profesionales**.

Es importante señalar que el artículo 6 de la Ley 7/1996 de la LOCM establece que **en ningún caso podrán establecerse requisitos de naturaleza económica que supediten la concesión de la autorización a que se comercialicen productos o servicios de un tipo o procedencia determinada**.

En ningún caso el procedimiento podrá exigir el deber de residencia en el municipio como requisito de participación.

Los **REQUISITOS** para obtener y mantener vigente la autorización de la venta ambulante en mercados periódicos y ferias ocasionales son, en términos generales:

- **Estar al corriente de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social, y, en especial:**
 - Estar dada de alta la persona comerciante en los epígrafes correspondientes al Impuesto de Actividades Económicas.
 - Estar dada de alta la persona comerciante en el régimen de la Seguridad Social correspondiente, y estar al corriente del pago de las cuotas. Este requisito será también exigible a las personas para las que se solicita la autorización en nombre del titular (si son personas físicas) o para las personas, empleados o socios que vayan a hacer uso de la autorización (en el caso de personas jurídicas).
 - Estar al corriente en el pago de las tasas y derechos municipales correspondientes.
- **Poseer un Seguro de Responsabilidad Civil, que cubra los riesgos de la actividad económica.**
- **Cumplir los requisitos establecidos por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta.**
- **Cumplir las normas técnico-sanitarias que sean de aplicación, tanto las relativas a los productos objeto de venta como a las instalaciones.**
- **En el caso de las personas extracomunitarias, haber obtenido los correspondientes permisos de residencia y trabajo, o cualquier otra documentación que les habilite para residir y trabajar.**

5.3.3 Procedimiento de selección

El procedimiento para el otorgamiento de la autorización será determinado por cada ayuntamiento, debe ser **PÚBLICO** y su tramitación deberá desarrollarse conforme a **criterios claros, sencillos, objetivos y**

predecibles. Asimismo los requisitos de la autorización habrán de ser necesarios, proporcionados y no discriminatorios. La convocatoria se realizará mediante resolución municipal del órgano competente.



Landatur

Las ferias son también, en numerosas ocasiones, un evento cultural.

En atención a una mayor profesionalización del comercio ambulante, protección de las personas consumidoras, así como en consideración a objetivos de política social, de conservación del patrimonio, cultura local, protección del medio ambiente y cualquier otra razón imperiosa de interés general, **podrán tenerse en cuenta por el Ayuntamiento, entre otros, los siguientes criterios, siempre que estén contemplados en las bases reguladoras de la convocatoria.**

- *Experiencia y profesionalidad de la persona solicitante que acredite la correcta prestación de la actividad comercial de venta ambulante, independientemente del ámbito geográfico en el que haya ejercido la actividad.*
- *Formación acreditada de la persona solicitante en materia de venta ambulante.*
- *Situación económico-social de la persona solicitante, como por ejemplo las dificultades de acceso al mercado laboral o el número de personas dependientes económicamente de ella.*
- *No haber incurrido en sanción administrativa firme por la comisión de alguna infracción de las normas reguladoras de la actividad de venta ambulante o sedentaria.*
- *Estar en posesión de algún **DISTINTIVO DE CALIDAD** reconocido en el ámbito de la venta ambulante.*
- *La **VENTA DE PRODUCTOS LOCALES AGROALIMENTARIOS DE PRODUCCIÓN PROPIA**, sin que en ningún caso se discrimine por razón de nacionalidad, residencia o domicilio.*



5.3.4 Solicitudes

La autorización municipal se otorgará previa solicitud del prestador dirigida a la Alcaldía, conforme al modelo previsto en la ordenanza. En la misma constará:

- *Nombre y apellidos, o razón social.*
- *Domicilio.*
- *Número de DNI, NIE o CIF o documento acreditativo análogo expedido en otro Estado miembro de la Unión Europea.*
- *Descripción de las instalaciones y los artículos a la venta.*
- *En el caso de personas jurídicas, se hará constar también la referencia a la/s persona/s, empleado o socio que hará uso también de la citada autorización, en su caso.*
- *En el caso de personas físicas, se hará constar también la referencia a la/s persona/s, para las que se solicita autorización para ejercer la actividad en su nombre.*
- *El lugar, fecha y horario o, en su caso, el mercado periódico para el que se solicita la autorización.*
- *Número de metros que se pretenden ocupar y emplazamiento exacto del puesto.*
- ***Méritos y demás cuestiones relevantes a efectos de valoración de la solicitud.***

5.3.5 Contenido de la autorización

Además de los datos mencionados, la presentación de la solicitud requerirá la firma de una **Declaración Responsable** por parte de la persona prestadora, en la que manifiesten, al menos, lo siguiente:

- *El cumplimiento de los requisitos establecidos para ejercer la actividad de venta ambulante.*
- *Estar en posesión de la documentación que así lo acredite a partir del inicio de la actividad.*
- *Mantener su cumplimiento durante el plazo de vigencia de la autorización.*

Una vez concedida la autorización municipal el Ayuntamiento ejercerá las oportunas facultades de comprobación, control e inspección sobre el adjudicatario, **solicitando los documentos oportunos**. En las autorizaciones concedidas por el Ayuntamiento se hará constar lo siguiente:

- *Identificación del titular y, en su caso, de la persona o personas autorizadas para ejercer la actividad en su nombre.*
- *Modalidad de venta ambulante para la que se habilita la autorización.*
- *Ubicación precisa del puesto.*
- *Características de la instalación.*
- ***Producto o productos autorizados a la venta.***
- *Días y horas en los que se podrá llevar a cabo la actividad.*
- *Plazo de duración de la autorización.*
- *En su caso, condiciones particulares a las que se sujeta la actividad.*

5.3.6 Tarjeta identificativa

La tarjeta identificativa se expondrá en un lugar visible del puesto.



El Ayuntamiento entregará a la persona autorizada una **tarjeta identificativa** que contendrá los datos esenciales de la autorización, incluida la dirección donde se atenderán las reclamaciones de las personas consumidoras.

La persona autorizada **debe tener expuesta la tarjeta identificativa en lugar visible, tanto para el público como para las autoridades que realicen labores inspectoras.**

5.3.7 Duración de la autorización

La autorización destinada a los **mercados periódicos** tendrá la vigencia que determine la ordenanza correspondiente. Se tendrá en cuenta para el cálculo de dicho periodo las características de la prestación del servicio y el plazo suficiente para la amortización de las inversiones y una remuneración equitativa de los capitales invertidos.

Las autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante en **mercados ocasionales** tendrán la duración correspondiente a los concretos eventos y festividades en el marco de los cuales tengan lugar.

En ningún caso la autorización que se otorgue no dará lugar a un procedimiento de renovación automática ni conllevará ningún otro tipo de ventaja para el prestador cesante o para personas especialmente vinculadas a él.

5.3.8 Revocación de la autorización

La autorización podrá ser revocada por el Ayuntamiento siempre que se incumpla lo establecido en la legislación vigente que sea de aplicación, no dando derecho a indemnización ni a compensación de ningún tipo.

5.3.9 Extinción de la autorización

Las autorizaciones para la venta se extinguirán por las siguientes causas:

- *Término del plazo de vigencia.*
- *Renuncia de la persona titular.*
- *Fallecimiento de la persona titular o, cuando se trate de personas jurídicas, disolución.*
- *Pérdida de todos o algunos de los requisitos exigidos para obtener y mantener la autorización.*
- *Revocación del Ayuntamiento, en los términos establecidos en el punto anterior.*
- *Sanción que conlleve la pérdida de la autorización.*
- *Supresión del mercado periódico o de alguna de las modalidades de venta ambulante del término municipal.*

5.4 Documentación exigible para asistir a mercados o ferias

Tras la concesión de la autorización el Ayuntamiento ejercerá las oportunas facultades de comprobación, control e inspección sobre el adjudicatario, solicitando si así lo estima los documentos oportunos. Los **documentos acreditativos necesarios se especificarán en el modelo previsto en la ordenanza municipal.**

5.4.1 Documentación general

La documentación general a presentar por parte de todas las personas adjudicatarias si así se les solicita, será, al menos, la siguiente:

- Documento nacional de identidad (DNI) o Número de Identificación de extranjero (NIE) o Código de Identificación Fiscal (CIF) en el caso de personas jurídicas o documento acreditativo análogo expedido en otro Estado miembro de la Unión Europea.
- Documentación relativa al personal del puesto que ejerce la actividad en nombre del titular (DNI, NIE o documento acreditativo análogo).
- Acreditación de alta y de estar al corriente de pago del régimen de la Seguridad Social que corresponda.
- Acreditación del alta censal en el epígrafe correspondiente al impuesto de actividades económicas (**salvo los productores agrarios**).
- Certificado individual de formación en higiene alimentaria de la persona titular del puesto y del resto de personas autorizadas para ejercer la actividad en su nombre.
- Declaración responsable del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa específica aplicable a los productos que comercializan.
- Acreditación de que todos los alimentos a la venta proceden de establecimientos autorizados, bien con el Registro Sanitario (Nº RGSEAA), bien con el nº de inscripción en el Registro de Establecimientos de la CAPV (Nº REACAV) o bien, para la producción primaria, con la inscripción en el Registro correspondiente.
- Seguro de Responsabilidad Civil que cubra los riesgos de la actividad comercial.
- Presentación de la tarjeta de transporte, cuando lo exija la legislación vigente.
- Documentación técnica del vehículo-tienda (en su caso).
- **Méritos y demás cuestiones relevantes, a efectos de valoración de la solicitud, de otros criterios contemplados en las bases reguladoras de la convocatoria.**

5.4.2 Documentación que acredite la garantía de los alimentos

- ① **En el caso de contar con un distintivo de calidad y/o venta de productos locales agroalimentarios de producción propia:**

Si está contemplado en las bases reguladoras de la convocatoria como requisitos de selección la posesión de algún **distintivo de calidad reconocido en el ámbito de la venta ambulante y/o la venta de productos locales agroalimentarios de producción propia** se deberá documentar la garantía y procedencia de los alimentos mediante la presentación la documentación pertinente, que será, en función del tipo de producción o elaboración, la siguiente:

- Documento acreditativo de que la persona titular del puesto es titular o forma parte de una **EXPLOTACIÓN** inscrita en el Registro de Explotaciones Agrarias (**REGEPA**) o ganaderas (**REGA**) del País Vasco.
- Documento acreditativo de que la persona titular del puesto es miembro de una **COOPERATIVA o AGRUPACIÓN DE PRODUCTORES** agroalimentarios cuyos socios sean mayoritariamente explotaciones agrarias y/o ganaderas inscritas en **REGEPA o REGA**.



- Documento acreditativo de que la persona titular del puesto forma parte de una **EMPRESA AGROALIMENTARIA LIGADA A UNA EXPLOTACIÓN AGRARIA**, dedicada a la transformación o elaboración de productos donde las materias primas provengan mayoritariamente de explotaciones agrarias vascas.
- Justificación documental de la inscripción o adscripción a una **MARCA DE GARANTÍA, CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA u otra CER-**

TIFICACIÓN DE CALIDAD reconocida como alimento tradicional por la legislación nacional, regional, local o de la Unión Europea.

- Justificación documental de la **PRODUCCIÓN y/o ELABORACIÓN DE ALIMENTOS RECONOCIDOS HISTÓRICAMENTE COMO PRODUCTOS TRADICIONALES**, o sean fabricados con arreglo a referencias técnicas registradas como procesos tradicionales, o bien según métodos tradicionales de producción.

2 En los casos en que el mercado o feria esté considerado como un mercado o feria TRADICIONAL:

Se deben además cumplir las condiciones recogidas en el artículo 65 de la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria:

- "**Los productores y elaboradores que comercialicen productos agrarios y alimentarios en mercados y ferias locales tradicionales de la Comunidad Autónoma del País Vasco, cuyo origen o el de su materia prima provenga de Euskadi, deberán estar claramente identificados dentro de los mismos e inscritos en el preceptivo censo de productores y elaboradores correspondiente al territorio histórico donde radique su razón social o domicilio**".
- "**En otros supuestos, los participantes deberán identificar y garantizar claramente el origen de sus producciones, cumpliendo los demás requisitos previstos en la normativa de la Comunidad Autónoma Vasca**".

En estos casos, por tanto, se solicitará:

- Documento acreditativo de que la persona titular del puesto está inscrita en el **CENSO DE PRODUCTORES Y ELABORADORES** correspondiente al territorio histórico donde radique su razón social o domicilio

- Justificación documental de la **IDENTIFICACIÓN Y GARANTÍA DEL ORIGEN DE SUS PRODUCCIONES**, en otros supuestos.

3 En los casos de instalaciones de elaboración y consumo de alimentos en ferias y fiestas, tales como txosnas, vehículos acondicionados o puestos de elaboración y consumo in situ:

- Junto con la documentación general se incluirá la presentación del documento que acredite su inscripción en el REACAV.



5.5 Derechos y deberes de las personas autorizadas

5.5.1 Derechos de las personas titulares de la autorización

Las personas titulares de autorizaciones municipales para el ejercicio de la venta ambulante gozarán de los siguientes **derechos**:

- Ocupar los **puestos de venta** para los que estén autorizadas.
- Ejercer **pública y pacíficamente**, en el horario y condiciones marcadas en la autorización, la actividad de venta ambulante autorizada por el ayuntamiento.
- Recabar la debida **protección** de las autoridades locales y Policía Municipal para poder realizar la actividad autorizada.
- Presentar las **reclamaciones y sugerencias** para el mejor funcionamiento del mercado en el que se autoriza la actividad.
- A la expedición, por parte del ayuntamiento, de una **tarjeta identificativa** del titular de la autorización indicativa de los datos esenciales de la autorización.
- A conocer el **lugar** donde se emplazará su puesto que, en todo caso, deberá instalarse sobre superficie asfaltada, pavimentada o cementada.
- En el caso de supresión del mercado, la persona titular de la autorización municipal tendrá derecho preferente a un nuevo puesto en el mercado que, en su caso, le sustituya, manteniéndose en lo posible las condiciones de la autorización extinguida.
- A que la **fecha** en que se autorice la venta ambulante no se modifique por el ayuntamiento, salvo que coincida con una festividad o acontecimiento especial, en cuyo caso, el ayuntamiento lo pondrá en su conocimiento con la antelación suficiente.
- Las personas titulares de autorización municipal para el ejercicio de la venta ambulante en mercados periódicos tendrán derecho a que en dichos mercados exista una zona o envases destinados a la **recogida de los residuos** causados por la venta.

5.5.2 Obligaciones de las personas titulares de la autorización

Las personas titulares de autorizaciones municipales para el ejercicio de la venta ambulante estarán obligados a cumplir con los **requisitos para la venta en este tipo de mercados y con los requisitos higiénico-sanitarios que sean de aplicación**, (Véase Apto 8) además de cualquier otra prescripción legal establecida. En caso contrario el ayuntamiento o las administraciones competentes podrán tomar las medidas sancionadoras previstas en la legislación.

5.5.3 Derechos de las personas consumidoras y usuarias

La actividad de venta ambulante deberá ejercerse con total respeto a los derechos de las personas consumidoras y usuarias, recogidos en la normativa vigente en materia consumo. (Véase Apto 7).



En este capítulo repasaremos la normativa a cumplir en varios apartados, incluyendo asimismo diversas informaciones y recomendaciones a tener en cuenta para conseguir que la feria o mercado se realice en las mejores condiciones de seguridad y salubridad, respeto a la normativa y garantías para las personas vendedoras, consumidoras y los bienes de uso público.

6.1 Perímetros y lugares para el ejercicio de la venta

La venta fuera de un establecimiento comercial, se realiza generalmente en **espacios AL AIRE LIBRE**, utilizando la vía pública como lugar de emplazamiento de los puestos e instalaciones de venta.

Corresponderá a los ayuntamientos **determinar la zona de emplazamiento** para el ejercicio de la venta de ambulante o no sedentaria, **fuera de la cual no podrá ejercerse la actividad comercial**.

También es labor municipal determinar, para cada una de las modalidades de venta, dentro de los usos especiales de dominio público:

- **Ubicación del recinto, calendario y horario de funcionamiento.**
- **Emplazamiento concreto del mercado o feria.**
- **Número de puestos, superficie de ocupación y distribución de los mismos.**

El desarrollo de la actividad será planteado por la organización desde la perspectiva de la **mínima afección para el uso común** de la ciudadanía y desde los principios de facilitación de la **movilidad de las personas** y de garantía del derecho de **accesibilidad a todas las personas**, asegurando el acceso a las diferentes propiedades y el paso y circulación de vehículos de urgencia y del transporte público, y respetando en todo momento asimismo la normativa sobre protección civil y sanidad.



La accesibilidad es imprescindible para la participación de todas las personas en los mercados y ferias.

- Como norma general **las instalaciones y puestos deberán situarse a una distancia igual o superior a 3 m. de cualquier edificio**, incluidos los de uso industrial, pudiendo reducirse la misma en función de los diferentes casos que se recogen en el vigente Código Técnico de la Edificación.
- Los titulares de la autorización respetarán los lugares indicados para el ejercicio de la venta y velarán por el correcto mantenimiento de la señalización durante todo el periodo que dure la utilización autorizada. **No se podrán expender mercancías fuera del puesto de venta asignado, ni obstaculizar la libre circulación de los pasillos entre los puestos.**
- En el caso de que las autorizaciones afecten a las **calzadas de la vía pública** se extremarán las medidas de acotación y señalización. Las reservas de estacionamiento y cortes de calzada se realizarán en la forma y manera indicada en las respectivas autorizaciones. Al término de los actos, las vías deberán quedar libres y expeditas.
- Los vehículos de los titulares de la autorización no podrán encontrarse en el interior del mercado ni junto al puesto de venta, debiendo estacionarlos en lugares habilitados en los alrededores de éste. Se exceptúan de esta prohibición los vehículos-tienda.
- Para la determinación de la superficie de ocupación del mercado o feria se tendrá en cuenta el aforo, el público asistente previsto y el número de puestos autorizados.

- En atención a la defensa y recuperación de la producción local y tradicional y de incorporar una visión de sensibilización hacia los alimentos con características tradicionales, comercializados mediante venta local o de proximidad **se aconseja diferenciar, identificar y promocionar en el recinto de venta a las personas que realicen venta de alimentos procedentes de la producción agropecuaria, los resultantes de la transformación de dichos alimentos y los producidos en establecimientos de carácter no industrial, incluyendo los artesanales y los tradicionales.**

- Esta diferenciación se podrá realizar en la forma que considere conveniente cada ayuntamiento, mediante la utilización de señalética, instalaciones y puestos exclusivos para la venta de productos agroalimentarios de proximidad, etc. **En cualquier caso se recomienda que la venta local o de proximidad se realice en un área del recinto separada físicamente del resto de los puestos de venta de productos alimentarios, con el fin de que el público pueda diferenciar de manera sencilla ambos tipos de venta.**
- Las personas titulares de la autorización serán responsables de los desperfectos que pudieran inferir en el pavimento, arbolado o bienes de dominio público en general, sin perjuicio de la responsabilidad en que pudieran incurrir por daños o lesiones causados a terceros derivados de su actividad, para lo cual deberán poseer el correspondiente **seguro de responsabilidad civil.**



Diferenciar los puestos de venta local o de proximidad contribuye a la defensa y valoración de los alimentos locales.

6.2 Condiciones de limpieza del espacio público

Salvo en el caso de utilizar vehículos-tienda los puestos se colocan **directamente sobre el suelo de la vía pública**, lo que puede suponer un importante riesgo de contaminación de los alimentos (suciedad, insectos, roedores, etc.), salvo que se tomen las medidas adecuadas para evitar estos riesgos. Los lugares elegidos para la ubicación del mercado:

- Deberán situarse sobre superficies **ASFALTADAS, PAVIMENTADAS O CEMENTADAS**, de forma que se puedan barrer y fregar con facilidad.
- Deberán estar situados a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.



Es responsabilidad de las personas autorizadas:

- Mantener en buen estado de conservación las instalaciones del puesto de venta.
- Mantener limpio el espacio público afectado por la utilización, tanto durante las labores de montaje y desmontaje como durante el transcurso de la autorización.
- Al finalizar el mercado, dejar el lugar ocupado por el puesto y sus proximidades en buen estado de limpieza y depositar los residuos y envases en los contenedores dispuestos a tal efecto.

6.3 Control de horarios

El ayuntamiento determinará, para cada tipo de mercado o feria, el **horario de funcionamiento** del mismo, así como el **horario de entrada de vehículos** al recinto para la realización de las operaciones de carga y descarga de los productos. En mercados con gran infraestructura y número de puestos el montaje podrá realizarse con anterioridad al día de su celebración, de acuerdo con los criterios municipales que se determinen en cada caso. **Durante el horario de venta quedará prohibida la circulación de vehículos en el interior del recinto.**

6.4 Inspección y control. Control de documentación

El ayuntamiento, a través del personal de sus diferentes servicios, así como de la Policía Municipal, vigilará y garantizará el debido cumplimiento de las obligaciones establecidas en la ordenanza correspondiente y de las normas higiénicas, sanitarias y de seguridad vigentes en cada momento en materia de venta ambulante, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otras Administraciones Públicas.

Durante el ejercicio de estas funciones de vigilancia, **el ayuntamiento podrá inspeccionar productos, actividades e instalaciones, así como solicitar a las personas vendedoras cuanta información resulte precisa en relación a los mismos.** Las personas vendedoras tienen la obligación de **identificarse** ante los inspectores e inspectoras del espacio público, así como el deber de colaborar con su concreta labor inspectora, que se ajustará en todo caso a la na-

turalidad de la utilización y a su afección al espacio público.

En el caso de que los productos puestos a la venta puedan ocasionar riesgos para la salud o seguridad de las personas consumidoras o usuarias, supongan fraude en la calidad o cantidad, no se identifiquen o incurran en falsificaciones o se incumplan los requisitos mínimos para su comercialización la autoridad que ordene la incoación del expediente **podrá acordar su intervención cautelar**, en los términos establecidos en la normativa de aplicación

El **Régimen sancionador** será el establecido en la ordenanza municipal correspondiente, sin perjuicio de los establecidos en las disposiciones sectoriales que resulten de aplicación, especialmente la legislación sobre actividad comercial y de protección de las personas consumidoras y usuarias.



El personal municipal garantiza el correcto desarrollo del mercado o feria.

6.5 Infraestructuras e instalaciones

Las instalaciones y puestos para el ejercicio de la venta ambulante, se ajustarán a las características especificadas en las autorizaciones municipales, debiendo reunir, en todo caso las debidas condiciones de seguridad, limpieza y estética.

La organización deberá velar por el logro de la **máxima seguridad de las instalaciones**, la accesibilidad y la calidad de las mismas, teniendo en cuenta la duración y periodicidad de su uso.

Todas las instalaciones que se empleen (*puestos de venta, mostradores, toldos, txosnas...*) estarán debidamente homologadas por la autoridad competente y en su caso, deberán aportarse los **correspondientes certificados de seguridad**, acreditativos de su idoneidad y en función de la duración del mercado y la periodicidad de su uso: *grado de reacción al fuego de las lonas o toldos, distancias a edificios, extintores, certificados de la instalación eléctrica, resistencia estructural, resistencia al viento, plano a escala donde figuren los medios de protección contra incendios, las anchuras y recorridos de las salidas y las vías de evacuación y certificado de montaje.*

El Ayuntamiento establecerá, si lo estima oportuno, los **modelos normalizados** de las diferentes instalaciones a utilizar en el espacio público.

Las instalaciones o puestos dedicados a la venta de alimentos y bebidas deberán extremar el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de comercio. Para ello **los ayuntamientos deben disponer de los MEDIOS TÉCNICOS necesarios y suficientes** para reducir los riesgos inherentes a la venta de productos alimenticios.

Se deben facilitar puntos de agua potable, tomas de corriente eléctrica y puntos para la evacuación de aguas residuales a todos aquellos puestos que así lo requieran para cumplir las condiciones de venta de los alimentos autorizados.



Landatur

Todos los fuegos y parrillas deben estar protegidos



Las instalaciones inadecuadas pueden generar accidentes.

Para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos es necesario que todo el personal en contacto con los alimentos practique unos **HÁBITOS HIGIÉNICOS CORRECTOS**.

Se deberán habilitar en el recinto donde se ubique la feria o mercado local de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal (limpieza y secado de las manos, servicios higiénicos-WC, vestuarios, etc.).

En aras a la modernización e impulso de la venta directa en este tipo de mercados se recomienda a los ayuntamientos **IMPULSAR OTRAS POSIBLES INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES** en los espacios destinados a la celebración de mercados, como pueden ser:

- Potenciar la instalación de wifi en las áreas de venta.
- Facilitar las infraestructuras para el cobro por TPV, así como facilitar su uso.
- Promover una imagen común en instalaciones e infraestructuras.
- Facilidades de acceso al área a las personas consumidoras y vendedoras, así como dedicar espacios a la carga y descarga de mercancías.

Todos los puestos autorizados cumplirán de forma estricta la **normativa legal y reglamentaria en materia de ruido**. La utilización de aparatos acústicos en los puestos de venta, tales como equipos de música, megafonía y similares está **prohibida**, salvo justificación y autorización expresa.

6.6 Condiciones de seguridad

Durante el desarrollo de la feria o mercado se puede presentar una **emergencia**, es decir, una circunstancia negativa, inesperada y súbita que puede generar daños a las personas, a las instalaciones y al medio ambiente.

En el caso de actividades organizadas en espacios públicos y en lugares y establecimientos de **pública concurrencia es competencia municipal la ordenación y gestión de la seguridad de dichas actividades, así como la ordenación y gestión de la protección civil, emergencias, prevención y extinción de incendios**. No obstante se contempla la intervención autonómica, vía informe vinculante, en el caso de celebración en espacios públicos acotados con restricción de acceso para un aforo o capacidad superior a 700 personas.

La implantación de planes y medidas de autoprotección es además obligatoria para aquellas actividades de espectáculos públicos y actividades recreativas que se celebren en **espacios cerrados** (*Instalaciones o estructuras cerradas eventuales, portátiles,*

desmontables o de temporada: con capacidad o aforo superior a 300 personas) y al aire libre (en general, aquellas con una capacidad o aforo igual o superior a 10.000 personas).

Como norma elemental, y en especial en aquellas actividades de venta en mercados ocasionales instalados con motivos de ferias, fiestas, acontecimientos populares y análogos, los promotores u organizadores deberán designar a las **personas encargadas** de todo lo relacionado con las mismas, debiendo estar éstas permanentemente **localizables y accesibles** para el tratamiento de cualquier cuestión que requiera su intervención, y disponer, a tales efectos, del medio idóneo de comunicación.

Se deben prever **zonas de acceso restringido al público** y minimizar la posibilidad de cruces entre los itinerarios que realizará el público asistente y los que realice la organización con todos sus servicios asociados. Es importante prever situaciones de emergencia y rutas de evacuación para estos casos.



Este tipo de eventos pueden concentrar una gran cantidad de público, por lo que hay que prever situaciones de emergencia.

6.7 Criterios de sostenibilidad

En una sociedad de consumo como la nuestra cualquier actividad al aire libre (*aún más si tiene un componente festivo o de celebración*) se asocia de partida a una aceleración del nivel de consumo de recursos materiales, que se intensifica más por el hecho de que este tipo de actos se concentran en un tiempo y espacio muy acotados.

Los criterios medioambientales por los que se rigen las actividades municipales no deben de descuidarse en este ámbito. De hecho, **la introducción de los criterios medioambientales se tiene que considerar en el instante mismo en que estos se empiezan a planificar y a organizar.**

Algunas ideas sobre sostenibilidad (*tomadas del documento "Las fiestas más sostenibles de IHOBE: Sociedad Pública de Gestión Ambiental*):

- Reducir la utilización de envases de un solo uso (excepto en aquellos alimentos y comidas en que normativamente no se puedan reutilizar los envases).

- Se puede utilizar también vajilla compostable, que se recicle conjuntamente con los restos de materia orgánica.

- Reutilizar y Reciclar convenientemente los distintos tipos de residuos.

- Usando contenedores específicos para cada tipo de residuos.

- Calculando el número de asistentes en los mercados o ferias que incluyan comidas preparadas o degustaciones, para evitar el despilfarro de comida.

- Compostando los residuos orgánicos.

- Acordando con alguna entidad la donación de alimentos, o de comida que no se haya vendido o servido al público.

- Ahorrar recursos energéticos.

- Utilizar lámparas de bajo consumo para iluminar las instalaciones.

- Incorporar mecanismos para reducir el consumo de agua.

- Minimizar la contaminación acústica.

- Organizar actividades complementarias de fomento de la educación ambiental y el respeto al medio rural y natural.

- Evitar el riesgo de accidentes

- Inspeccionar previamente el espacio puede ser de gran ayuda para detectar los puntos conflictivos que puedan tener asociado un mayor riesgo de accidentes: barreras arquitectónicas, desniveles en el suelo, superficies resbaladizas, etc

- Prever rutas de salida y entrada al recinto.

- Gestionar los contratos con proveedores de productos:

- Apostando por aquellos productos con garantía de calidad ambiental, materiales reciclados o comercio justo o local.

- Fomentar el uso del transporte público para ir y regresar al mercado o feria.

- Al decidir la ubicación del recinto se debe tener en cuenta la accesibilidad al mismo usando la red de transporte público. Se pueden realizar acciones disuasorias para el transporte en vehículos privados, como por ejemplo las limitaciones en la disponibilidad de aparcamiento o acondicionar zonas de aparcamiento de bicicletas cercanas al mercado.



Normativa Aplicable:

- Ley 2/2016, de 7 de abril, de Instituciones Locales de Euskadi.
- Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
- DECRETO 277/2010, de 2 de noviembre, por el que se regulan las obligaciones de autoprotección exigibles a determinadas actividades, centros o establecimientos para hacer frente a situaciones de emergencia.

Condiciones en Materia de Consumo: Derechos de las personas consumidoras y usuarias

La actividad de venta en ferias y mercados deberá ejercerse **con total respeto a los derechos de las personas consumidoras y usuarias**, recogidos en la normativa vigente en materia de consumo, en especial los relacionados con la salud y seguridad, con la protección de los intereses económicos y sociales, con la protección jurídica y reparación de daños, con el derecho a la información y con los derechos lingüísticos de las personas consumidoras y usuarias.

7.1 Identificación del puesto

En todos los puestos de venta se expondrá de forma fácilmente visible, tanto para las personas consumidoras como para las autoridades que realicen actuaciones inspectoras, la siguiente información relativa a la identificación:

- **AUTORIZACIÓN MUNICIPAL PARA LA VENTA.**
- **TARJETA IDENTIFICATIVA** facilitada por el ayuntamiento, en la que conste la persona titular de la autorización y las personas autorizadas para ejercer la actividad en su nombre, si las hubiera, y los productos autorizados para la venta.
- **DIRECCIÓN** donde se atenderán las reclamaciones de las personas consumidoras.

También se debe exponer de manera visible en el puesto:

- **Otra información OBLIGATORIA de carácter general:** precios de venta al público, disponibilidad de Hojas de Reclamaciones, etc. Se detalla en los siguientes apartados.
- **Otra información OBLIGATORIA de carácter específico, dependiendo de la tipología de productos a la venta:** prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años, requerimientos para la venta a granel, etc.
- **Otra información FACULTATIVA sobre los productos a la venta y sobre la forma de producción, elaboración o comercialización:** producción o elaboración propia, marcas de calidad o garantía, venta directa al consumidor final, características diferenciales de los productos, etc.

La autorización municipal estará expuesta en el puesto de forma visible.



En el caso concreto de los mercados y ferias tradicionales:

- Los productores y elaboradores que comercialicen productos agrarios y alimentarios en **MERCADOS Y FERIAS LOCALES TRADICIONALES DE EUSKADI** (considerados así reglamentariamente por los respectivos órganos forales) cuyo origen o el de su materia prima provenga de Euskadi, deberán estar **claramente identificados dentro de los mismos e inscritos en el preceptivo censo de productores y elaboradores** correspondiente al territorio histórico donde radique su razón social o domicilio.
- En otros supuestos, **los participantes deberán identificar y garantizar claramente el origen de sus producciones**, cumpliendo los demás requisitos previstos en la normativa de la Comunidad Autónoma Vasca.

En el caso concreto de los productos ecológicos certificados vendidos directamente al consumidor final:

- Los **OPERADORES CERTIFICADOS EN ENEEK**, Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, deben exponer en todo momento, y de forma fácilmente visible para el público, **el certificado de conformidad vigente expedido por ENEEK**, donde se detallan las actividades y productos certificados y controlados.



7.2 Precios de venta al público

- Las personas titulares de las autorizaciones municipales para el ejercicio de la venta ambulante deben **obligatoriamente** disponer en el lugar de venta de **carteles y etiquetas en los que se expondrán a las personas consumidoras los precios de venta de los productos ofertados**.
- El precio de los productos se expondrá de forma **explícita e inequívoca, fácilmente identificable y claramente visible**. Se indicará el precio completo, precedido de las siglas PVP, con todos los impuestos, gravámenes o cargas incluidas en el precio final.
- En aquellos productos que se vendan a **granel**, o en los que el precio de venta se determine en función de la cantidad o el volumen del producto alimenticio, el **precio se indicará por unidad de medida (peso o volumen)**.



El precio de venta se expondrá de forma explícita.

7.3 Hojas de Reclamaciones

**NAHI DUENAK
ESKURAGARRI DITU
ERREKLAMAZIO-
ORRIAK**

**EXISTEN HOJAS DE
RECLAMACIONES A
DISPOSICIÓN DE
QUIENES LAS
SOLICITEN**

Una de las medidas que se han mostrado más efectivas en la defensa y protección concreta de los intereses de las personas consumidoras y usuarias ha sido la implantación de un sistema generalizado de hojas de reclamaciones a disposición de aquellos.

- **Todos los puestos de venta** que suministren **productos comercializados directamente** a las personas consumidoras y usuarias como destinatarias finales tendrán a su disposición hojas de reclamaciones de acuerdo al modelo vigente establecido.
- En los casos en que la comercialización de los productos se produzca fuera de la sede de los establecimientos o centros permanentes, como es el caso de las ferias y mercados, las hojas de reclamaciones **deberán entregarse en el lugar donde se produzca la venta**, a petición de la persona consumidora o usuaria.
- Todos los puestos de venta exhibirán al público, en un lugar en el que resulte visible y legible, un cartel con la siguiente leyenda: **«Nahi duenak eskuragarri ditu erreklamazio-orriak / Existen hojas de reclamaciones a disposición de quienes las soliciten»**, de acuerdo con el modelo establecido. Si el establecimiento dispone de número de teléfono o dirección de correo electrónico de atención a las personas consumidoras, podrá hacerlos constar en el citado cartel anunciador.

7.4 Justificantes de ventas: Recibos y facturas

Cualquier contrato con consumidores exige un justificante o documento que acredite las características de la operación y los datos obligatorios requeridos. **Es importante conservar el justificante de compra para realizar cualquier reclamación referente al producto y para demostrar que se ha realizado la compra.**

En las ventas al por menor, incluso las realizadas por fabricantes o elaboradores de los productos entregados, y **siempre y cuando el importe de la operación no exceda de los 400€** (lo que ocurre en la mayoría de las transacciones en este ámbito), está permitido entregar a los clientes una factura simplificada como justificante de la compraventa realizada, en lugar de la factura ordinaria.

*El justificante de compra debe
contener toda la información
necesaria.*



La **FACTURA SIMPLIFICADA** (que sustituye al antiguo **recibo, tique o justificante** de la operación de compraventa) debe contener como mínimo la siguiente información:

- **Número de justificante.**
- **Identificación de la empresa** (DNI, NIE o CIF).
- **Razón social o domicilio** donde se atenderán, en su caso, las reclamaciones de las personas consumidoras.
- **Concepto:** descripción del producto vendido.
- **Importe abonado**, impuestos incluidos.
- **Fecha.**



Es obligatorio entregar el justificante de compra.

En cualquier caso, siempre que el cliente lo solicite es preciso entregarle una **FAC-TURA ORDINARIA DE COMPRA**, que debe contener como mínimo la siguiente información.

- **Número de factura.**
- **Identificación de la empresa** (DNI, NIE o CIF).
- **Identificación del cliente** (DNI, NIE o CIF).
- **Dirección** donde se atenderán, en su caso, las reclamaciones de las personas consumidoras.
- **Concepto:** descripción del producto vendido.
- **Importe abonado:** especificando la base imponible, el tipo impositivo, las cuotas tributarias y el total de la factura.
- **Fecha.**

7.5 Básculas reglamentarias

- Los puestos que expendan artículos que sean objeto de peso o medida deberán disponer de báscula o metro reglamentarios o verificados.
- El cálculo de pesos y precios de los alimentos frescos en el punto de venta, tanto usando una báscula como caja registradora como para el etiquetado de pesos y precios está considerado una aplicación de pesaje específico, sujeto a la metrología legal, por lo que es obligatorio el uso de una báscula verificada.
- Los modelos de báscula aprobados para su utilización deben de estar **marcados y verificados para su uso**.
- En el marcado deberán aparecer la Marca CE y la marca de metrología (“M”).
- Además la báscula verificada se debe usar correctamente. La legislación nacional exige la reverificación del equipo cada cierto tiempo (habitualmente al cabo de 1-3 años) y también tras cualquier reparación o manipulación del instrumento que afecte a sus características metroológicas.
- Los **indicadores de peso y precio** de las básculas deben de ser visibles para el comprador.
- La documentación relativa a la báscula (*marca de aprobación del modelo, verificación primitiva y verificación periódica de la misma*) debe conservarse en el puesto a disposición de los servicios de vigilancia y control.



Las básculas utilizadas deben estar verificadas.

7.6 Derechos lingüísticos

El derecho lingüístico de las personas consumidoras y usuarias a relacionarse en cualquiera de las dos lenguas oficiales de Euskadi y a recibir en euskera y en castellano información sobre bienes y servicios, se acompaña de la **voluntad de las instituciones en promover, rigiéndose por un principio expreso de progresividad, la presencia del euskera en todos los ámbitos.**

Por todo ello, se **fomentará** que todo el personal de los puestos de venta esté en disposición de atender al público cuando se exprese en cualquiera de las lenguas oficiales de Euskadi; además se **promoverá el uso del euskera y del castellano**, de forma conjunta, en la señalización, los carteles de información general o de carácter fijo y los rótulos de oferta de servicios a las personas

En el ámbito concreto de la presente Guía, y en cuanto al apoyo y sensibilización hacia los alimentos con características tradicionales comercializados mediante venta local o de proximidad, se debe **fomentar** con especial interés el uso del euskera en su etiquetaje, *tal y como recomienda en su artículo 41 (Lengua de la información sobre bienes y servicios) el Estatuto de las Personas Consumidoras y Usuarias establece:*

"1.- Salvo en los supuestos en que el presente Capítulo contemple un régimen específico, la información facilitada a las personas consumidoras y usuarias en relación con los bienes y servicios distribuidos en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Euskadi, incluyendo la contenida en etiquetas, envases e impresos con las instrucciones de uso, se expresará en euskera, en castellano, o en euskera y castellano conjuntamente, según el deseo del oferente. Todo ello sin perjuicio de lo que para supuestos específicos, por razones de protección de la salud y seguridad, pueda establecer la legislación aplicable".

"2.- El Gobierno promoverá que se usen el euskera y el castellano, de forma conjunta, en la información sobre bienes y servicios a que se refiere el apartado 1. Cuando se trate del etiquetaje de bienes vascos con denominación de origen o denominación de calidad y de productos artesanales, regulados en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, se promoverá el uso del euskera".



Los mercados y ferias son un ámbito apropiado para aumentar la motivación y el conocimiento del euskera entre la ciudadanía.

Normativa Aplicable:

- Ley 6/2003, de 22 de diciembre, de Estatuto de las Personas consumidoras y usuarias (modificada por la Ley 2/2012, de 9 de febrero): arts. 37 a 42, Disp. Adic. 2ª y Disp. Final 3ª.
- Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación. Consolidado 20/12/2014.
- Decreto 142/2014, de 1 de julio, de hojas de reclamaciones de Consumo y del procedimiento de atención de quejas, reclamaciones y denuncias de las personas consumidoras y usuarias.
- Orden de 27 de abril de 1999 por la que se regula el control metrológico del Estado sobre los instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático, en sus fases de verificación, después de reparación o modificación y de verificación periódica.
- Real Decreto 244/2016, de 3 de junio, por el que se desarrolla la Ley 32/2014, de 22 de diciembre, de Metrología.
- Decreto 123/2008, de 1 de julio, sobre los derechos lingüísticos de las personas consumidoras y usuarias (modificado por Decreto 204/2010, de 20 de julio).
- Ley 10/1982, de 24 de noviembre, básica de normalización del uso del Euskera. Consolidada 04/07/1986.
- Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria. Texto consolidado a 21/10/2015.

8.1 Principios Generales

8.1.1 Responsabilidad

El operador de la empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria de las actividades que están bajo su ámbito de control.

En este sentido, las personas titulares de los puestos en ferias y mercados son responsables de los productos que exponen y venden en sus puestos y deben cumplir las normativas que afecten a sus actividades.

8.1.2 Requisitos de higiene

Como se ha comentado en el apartado 4.1. Clasificación de actividades agroalimentarias, las actividades de producción de alimentos se clasifican en:

- Producción primaria y actividades conexas.
- Fases posteriores a la producción primaria.

Según donde se enmarque una actividad determinará los requisitos de higiene que ha de cumplir.

Los operadores que realicen actividades de **producción primaria** deben cumplir las normas generales sobre higiene que figuran en la parte **A del anexo I del Reglamento (CE) nº 852/2004** y los requisitos específicos fijados en el **Reglamento (CE) nº 853/2004**.

Los operadores que desarrollen actividades en cualquiera de las **fases posteriores a la producción primaria**, cumplirán las normas generales de higiene del **anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004** y los requisitos específicos fijados en el **Reglamento (CE) nº 853/2004**, junto con las normativas europeas, nacionales y autonómicas específicas que les son de aplicación en función de su actividad.



Lancatur



8.1.3 Flexibilidad de los requisitos de higiene en la CAV

En la normativa anteriormente citada se contemplan situaciones en las que su aplicación directa de sus requisitos no es posible y **permite la flexibilidad en su aplicación**, permitiendo para ello adaptar y/o modificar los requisitos establecidos, tanto para la producción primaria como para la transformación de los alimentos, en el caso de pequeñas empresas y de actividades que utilizan métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución.

En la CAV se ha aplicado esta flexibilización a través 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.**

Las condiciones para que las actividades agroalimentarias se puedan acoger a la flexibilización de los requisitos higiénico-sanitarios en la CAV son:

1) Tipo de producción:

- Las producciones cuya elaboración, producción y transformación cumplan lo dispuesto en el Decreto 126/2012 sobre la **producción artesanal alimentaria** de Euskadi.
- Las producciones que elaboran **alimentos con características tradicionales**.
- Las producciones que cumpliendo con los supuestos contemplados en los reglamentos comunitarios que permiten la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, **no se encuentren dentro de las producciones citadas**.
- **Las producciones primarias en explotaciones de pequeño tamaño.**

2) Ámbito de comercialización: la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAV).

3) Modalidad de venta: venta local o de proximidad, que se puede realizar bajo dos modalidades:

- Venta directa: es la realizada directamente al consumidor final, sin intermediarios.
- Venta en circuito corto: es la realizada a través de un establecimiento minorista, de los agroturismos y de comedores colectivos

4) Volumen/Dimensión de la producción: la definida para cada producto o grupo de productos en su **Instrucción Técnica** correspondiente.

En la actualidad se han desarrollado Instrucciones Técnicas para dos producciones: **Leche y derivados y Huevos**, donde se definen los volúmenes de producción y los requisitos flexibilizados para estos dos sectores en concreto. En adelante, se elaborarán las Instrucciones de nuevos productos, como los derivados vegetales y el pan (y sus derivados).



8.1.4 Presentación y etiquetado de los alimentos

Los formatos en que pueden venderse los alimentos son:

- **ENVASADOS**
- **SIN ENVASAR**

- **No es obligatorio etiquetar productos presentados sin envasar**; en este caso, la información puede facilitarse en un rótulo o cartel y deben ser las establecidas por el Real Decreto 126/2015.

- **Cuando un producto esté envasado debe ser etiquetado** y cumplir lo establecido en el Reglamento 1169/2011.

1 INFORMACIÓN OBLIGATORIA DE LOS ALIMENTOS SIN ENVASAR

La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

- La **denominación** del alimento.
- Determinadas **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias**.
- La **cantidad de determinados ingredientes**. Si dicho ingrediente figura en la denominación del alimento o se destaca en el etiquetado.
- El **grado alcohólico** volumétrico adquirido, en bebidas con más de un 1,2% en volumen del alcohol.

2 INFORMACIÓN OBLIGATORIA DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS

Las **INDICACIONES OBLIGATORIAS** que deben aparecer en todas las etiquetas son:

- La **denominación** del alimento.
- La **lista de ingredientes**.
- Determinadas **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias**.
- La **cantidad de determinados ingredientes**. Si dicho ingrediente figura en la denominación del alimento o se destaca en el etiquetado.
- La **cantidad neta del alimento**.
- La **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**.
- Las **condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización**. Siempre que el producto las requiera.
- **Identificación de la empresa**. El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.
- El **país de origen o procedencia**.
- El **lote**.
- El **modo de empleo**, en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
- El **grado alcohólico** volumétrico adquirido, en bebidas con más de un 1,2% en volumen del alcohol.
- La **información nutricional**.



La etiqueta de los productos acogidos a la **flexibilización de sus requisitos higiénico-sanitarios en la CAV**, deberá llevar además una **marca de identificación**. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá **forma rectangular** y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas **“VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”** o **“KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”** en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el **número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV)**.

En el caso de los productos elaborados con leche cruda, en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento de higienización térmico, físico o químico, deberán aparecer claramente indicadas en la etiqueta las palabras “elaborado con leche cruda”.

3 INDICACIONES SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

- **En alimentos envasados**: es obligatorio que se indique en la etiqueta la presencia de ingredientes o sustancias que causen alergias e intolerancias. Estas advertencias deben reflejarse en la lista de ingredientes del producto, debiendo aparecer de forma destacada mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (*por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo*).

En el caso de que el producto no contenga lista de ingredientes, en la etiqueta debe aparecer la mención **“contiene”** seguida de la sustancia que pudiera causar alergia o intolerancia, por ejemplo: **contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa)**.

- **En alimentos no envasados**: como en el caso de alimentos que se suministran sin envasar o se envasan en el lugar de venta a petición del consumidor, la presencia de ingredientes o sustancias que causen alergias o intolerancias se reflejará en **carteles** situados junto al mismo.

4 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **En alimentos envasados:** Los elementos a declarar de forma obligatoria son: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal; todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse obligatoriamente *“por 100 g o por 100 ml”*, lo que permite la comparación entre productos, permitiendo además la decoración *“por porción”* de forma adicional y con carácter voluntario.
- **En alimentos no envasados:** Los alimentos sin envasar **no están obligados a suministrar la información nutricional.**

5 DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES

- Se refiere a cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud; como por ejemplo *“la Vitamina D favorece la absorción del calcio”* o los *“fitosteroles pueden reducir el colesterol en la sangre”*. Para poder constar en un producto estas declaraciones deben seguir un **procedimiento de autorización** que varía según el tipo de declaración y que se regula en el Reglamento Europeo número 1924/2006 y cuyo reglamento de autorización establece las condiciones de uso de la declaración.

8.1.5 Alimentos prohibidos y alimentos desaconsejados

Recordamos que está PROHIBIDO:

- **La venta de alimentos adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.**
- La **venta de productos tóxicos**, catalogados como tales por la legislación vigente.
- Atribuir a algún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar alguna enfermedad humana, o hacer referencia a tales propiedades (salvo excepciones previstas por la legislación de la UE aplicable a las aguas medicinales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial).
- La **venta ambulante de plantas tradicionalmente consideradas como medicinales**, aunque se ofrezcan sin referencias a sus propiedades terapéuticas, diagnósticas o preventivas.
- El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de **leche cruda** al consumidor final, salvo que proceda de un elaborador autorizado. En todos los casos está prohibida la venta de **leche a granel**.
- El **fraude**, de cualquier tipo.

Está DESACONSEJADA la venta de productos considerados del alto riesgo, como:

- **Caracoles silvestres de recolección.**
- **Carne fresca**, excepto cuando esté debidamente envasada y etiquetada y disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas.
- **Pescados y mariscos** frescos, refrigerados y congelados.
- **Comidas preparadas.**

8.2. Requisitos Higiénico-Sanitarios de los Puestos De Venta

La seguridad es el factor más importante para el consumidor en el sector de la alimentación y las crisis de las últimas décadas en la industria alimentaria obligan especialmente a las autoridades públicas a garantizar todavía más la inocuidad de los alimentos.

Los ayuntamientos deben velar por la inocuidad de los alimentos a la venta, y proteger a las personas consumidoras y usuarias. Resulta fundamental para los servicios municipales que desarrollan distintas actividades relacionadas con la protección de la salud, la seguridad alimentaria y la salud ambiental, conocer y manejar las disposiciones legales reglamentarias aplicables a sus funciones y competencias y coordinarse eficazmente con los Servicios Oficiales de Salud Pública con competencias en la materia.

La manipulación de alimentos está sujeta a una abundante y exigente normativa, cuyo objetivo final es garantizar la seguridad de las personas consumidoras. Existe una gran cantidad de textos que conforman la legislación alimentaria, sometidos a continuas actualizaciones.

La presente Guía pretende ser una herramienta que facilite tanto a los establecimientos alimentarios como a los servicios municipales, un mejor acceso a esta complicada normativa.

Las siguientes prácticas son OBLIGATORIAS: las condiciones higiénico-sanitarias de carácter general se deben cumplir por TODOS LOS PUESTOS DE VENTA DE ALIMENTOS en ferias y mercados locales en las operaciones que se realizan durante la instalación, la celebración y el desmontaje del mercado o feria.



Es prioritario garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de las personas.

8.2.1 Personas que manipulan los alimentos

8.2.1.1 Formación en materia de higiene y seguridad alimentaria

Todo el personal que esté en contacto directo con los alimentos deberá acreditar que ha recibido **formación en manipulación de alimentos**. Es responsabilidad de la persona titular de la autorización garantizar que tanto ella, como el resto de las personas autorizadas para ejercer la actividad en su nombre, han recibido la formación adecuada y son los responsables finales de cualquier problema que pueda ocurrir en el puesto.

Por tanto, **deben estar disponibles en TODO MOMENTO EN EL PUESTO los documentos acreditativos** que certifiquen que el personal que manipula alimentos ha recibido la correspondiente formación.

8.2.1.2 Hábitos higiénicos

Para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos, es necesario que todo el personal del puesto practique unos **hábitos higiénicos correctos**, para ello:

- La **vestimenta** del personal durante la manipulación de los alimentos será adecuada, limpia y de uso exclusivo para el trabajo y preferentemente de color claro o blanco.
- Quienes manipulen los alimentos deberán mantener un grado elevado de **aseo** personal y en su indumentaria, así como en los utensilios propios de la actividad que desarrollen.
- No se deben utilizar anillos, pulseras, pendientes, relojes u otros **adornos** si representan una amenaza para la inocuidad de los alimentos.
- Las **heridas** deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados.
- El personal deberá **lavarse siempre las manos** con agua y jabón o toallas anti-sépticas cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos (después de estornudar, toser, sonarse o comer, tras utilizar los servicios higiénicos, manipular basura o cualquier material contaminado o en cualquier caso que se considere necesario). Tras la limpieza se deben secar las manos utilizando papel de un solo uso.
- Se deben evitar **comportamientos que puedan contaminar los alimentos** como fumar, escupir, comer, estornudar o toser sobre los mismos.
- Siempre que el tipo de alimento lo requiera es obligatorio el uso de **pinzas, paletas o guantes para servir, pesar o envasar** con destino al público los productos.
- **No se deben utilizar guantes de látex**, ya que si el látex pasa a los alimentos puede causar reacciones alérgicas al consumidor y al personal manipulador.

Está prohibida:

- La manipulación de alimentos por parte de personas ajenas a la actividad de venta.
- La presencia no justificada en el puesto de personas ajenas a la actividad de venta.
- La presencia de animales de compañía en el puesto.
- La presencia de personal en el puesto que sufra una enfermedad de transmisión alimentaria.



8.2.2. Higiene de las instalaciones

Todas las actividades relacionadas con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en **puestos o instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo** y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.

Los puestos deberán mantenerse **limpios, en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación**, en particular por parte de animales y organismos nocivos.

Deberán estar situados a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad y nunca en contacto directo con el suelo.

8.2.2.1 Dotación de agua

- Todos aquellos puestos que realicen **manipulación alimentaria y/o fraccionamiento de alimentos** necesitan disponer obligatoriamente de instalaciones adecuadas para una correcta higiene. El equipamiento necesario será un **fregadero/lavamanos** con agua potable fría conectada a la red general o bien un depósito de agua con grifo incorporado, de capacidad suficiente y con un recipiente que haga la función de desagüe, además de útiles de aseo apropiados (jabón y toallas de papel de un solo uso).
- El **sistema de evacuación del agua sucia** debe estar conectado a la red general o contar con un depósito de recogida de aguas.
- **Los puestos donde no se realice manipulación o fraccionamiento de alimentos** también deben disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos. En este tipo de puestos está permitido, sin embargo sustituirlo por la utilización de **toallas húmedas, geles de alcohol o pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario**.

8.2.2.2 Mantenimiento de la cadena de frío

- Es responsabilidad de la persona titular de la autorización municipal mantener el rango de temperaturas de refrigeración que conste en el etiquetado de los alimentos durante todas las operaciones que se realicen.

- **Mantener la temperatura adecuada en cada momento inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos en los alimentos o su deterioro**, sin alterar su sabor inicial y sus cualidades organolépticas y nutricionales. Si en alguno de los puntos se “rompe” la temperatura, se verá perjudicada la seguridad. De ahí que sea imprescindible mantener siempre la cadena de frío intacta, durante la producción, el transporte, el almacenamiento, la exposición y la venta.
- Los rangos apropiados de temperatura de refrigeración **dependen del tipo de alimentos**. Por ello, se debe de consultar el etiquetado para cada tipo de alimento de cara a conocer la temperatura apropiada de conservación. **La temperatura de refrigeración de referencia en general, es entre 0° C y 8° C.**
- Los **equipos de refrigeración (expositores o vitrinas refrigeradas)** deberán cumplir las siguientes condiciones:

- **Tendrán capacidad suficiente. No se deben sobrecargar los equipos.**
- **Dispondrán de termómetros fácilmente visibles desde el exterior.**
- **En caso de que se mantengan productos diversos, que requieran distintas temperaturas de refrigeración, el equipo se mantendrá a la temperatura más restrictiva (la del producto que requiera menor temperatura de refrigeración).**
- **Hay que evitar abrir los refrigeradores innecesariamente para evitar pérdidas de frío.**

Todos los alimentos que lo requieran se deben mantener en refrigeración.



8.2.2.3 Limpieza y desinfección de las instalaciones

- Para que la limpieza y desinfección sean eficientes, los **utensilios y materiales del puesto deben ser lisos, resistentes, no absorbentes y estar en buen estado.**
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la **limpieza del puesto y una desinfección de todos los equipos y utensilios** que estén en contacto con los alimentos (superficies de trabajo, cuchillos, balanzas...) y de los útiles de limpieza (bayetas, estropajos, cepillos...).
- Se debe de disponer de **productos de limpieza y desinfección** para el equipo y utensilios. Estos productos deben estar autorizados para uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Es preciso también limpiar los vehículos de transporte de mercancías, los contenedores y cajas reutilizables y los lavamanos y depósitos de agua. El agua utilizada para la limpieza debe ser apta para consumo humano.
- La limpieza y desinfección no se deben realizar nunca en presencia de los alimentos.



La venta de alimentos debe realizarse en instalaciones techadas y protegidas de las inclemencias del tiempo.

8.2.2.4 Gestión de residuos

- Todos los puestos deben contar con **cubos de basura suficientes**, con tapa de accionamiento preferentemente no manual.
- Tras la manipulación de residuos es preciso lavarse las manos.
- Los alimentos estarán tan alejados como sea posible de los contenedores o cubos de basura, para reducir el riesgo de contaminación.
- Se evitará generar residuos innecesarios, utilizando contenedores y envases reutilizables siempre que esté permitido. **Está prohibida la reutilización de cajas de madera, cartón y envases de un solo uso (envases de huevos, envases de comida preparada...).**
- Está prohibido tirar residuos al suelo y dejar residuos de ninguna clase fuera de los contenedores de basura una vez desmontado el puesto.



Está prohibido depositar residuos fuera de los contenedores.

Realización de las operaciones

La forma en qué se manipula, almacena y expone la mercancía, y la manera en que se organiza el trabajo, reduce las fuentes de contaminación de los alimentos, por lo que se deben de cumplir unos requisitos mínimos en todas estas fases.

8.2.3 Labores previas al inicio del mercado o feria

8.2.3.1 Recepción y almacenado de la mercancía

- Los alimentos deben estar almacenados en un lugar adecuado. La mercancía se debe receptionar documentada y almacenar en buenas condiciones.
- Los alimentos que requieran refrigeración se deben almacenar a la temperatura que indique su etiquetado. Los que no requieran refrigeración se deben almacenar en un lugar limpio, seco y protegido de las condiciones ambientales y cualquier posible contaminación. Los alimentos crudos deberán almacenarse separadamente de los elaborados.
- El resto de utensilios y equipos que se vayan a transportar al mercado (manteles, básculas, productos de limpieza, vestimenta...) se deben almacenar limpios y separados de los alimentos.

8.2.3.2 Transporte

- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en **vehículos adecuados** para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isoterms, si es necesario) y evitando contaminaciones cruzadas.
- Antes de cargar la mercancía se debe revisar y comprobar que no se ha roto la cadena de frío.
- Los vehículos para el transporte de la mercancía se mantendrán en perfecto estado de limpieza y tendrán capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad.
- Si se transportan alimentos refrigerados hay que comprobar el funcionamiento de los indicadores de temperatura y del sistema de refrigeración del vehículo para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío.
- Los alimentos sin envasar no deben estar en contacto dentro del vehículo con los utensilios y equipos. Se deben colocar sin contacto directo con las paredes, suelos o techo del vehículo.

8.2.3.3 Instalación y montaje del puesto para la venta

- Se debe colocar el puesto en la **ubicación precisa** que figure en la autorización expedida por el ayuntamiento.
- La estructura del puesto debe estar realizada en materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección.
- Todas las actividades relacionadas con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en **instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo** y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.
- Los **sistemas de iluminación** estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Se debe mantener en buen estado de conservación y limpieza las instalaciones del puesto de venta.
- El puesto debe instalarse sobre una **superficie asfaltada, pavimentada o cementada**, de forma que se pueda barrer y fregar con facilidad.



- Se debe respetar el **horario** y las condiciones marcadas en la autorización municipal, tanto los horarios de carga y descarga como el periodo permitido para la actividad de venta.
- Los vehículos de transporte deben permanecer descargando el menor tiempo posible. Durante la **descarga** hay que manipular correctamente los productos para evitar que se dañen o golpeen. No se deben arrastrar las cajas o contenedores de alimentos, ni depositarlas directamente sobre el suelo.
- Se debe evitar durante el montaje que los utensilios (balanzas, bolsas, delantales, etc.) entren en contacto con el suelo.
- **Se deben exponer los alimentos sobre mesas o mostradores levantados del suelo.** Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, si no separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación.
- Aquellos productos que por su tamaño, peso o volumen, o porque se presentan en embalajes o sacos muy pesados (legumbres, patatas,...) no se puedan colocar sobre el mostrador, no han de dejarse directamente sobre el suelo. Deberán levantarse suficientemente con **cajones vacíos, palés o estructuras similares.**
- **No se podrán expender mercancías fuera del puesto de venta asignado**, ni obstaculizar la libre circulación de los pasillos entre los puestos.
- Se debe **evitar que la mercancía sobresalga del mostrador** para evitar golpes, caídas y contaminación.
- En todos los casos, deberá **evitarse el contacto directo entre los alimentos crudos y los preparados.** Se efectuará diariamente un control y registro de las temperaturas de las cámaras de alimentos.



No se debe depositar ningún tipo de alimento en contacto directo con el suelo.



8.2.4 Exposición y venta de los alimentos

- Todos los alimentos estarán en condiciones **aptas para el consumo y procederán de explotaciones o empresas autorizadas e inscritas en los correspondientes registros.**
 - Se debe tener a disposición en todo momento los **documentos** de procedencia de la mercancía a la venta. La Autoridad Sanitaria y los responsables municipales de la inspección y el control podrán pedir la documentación relativa a la procedencia de los productos, actividades e instalaciones **en cualquier momento.**
- *Si la persona que pone a la venta los alimentos **no es el productor o elaborador de los mismos**, debe conservar la factura de compra de los productos (en la que consten el origen y especificaciones de la mercancía, la fecha en la que se ha comprado y los datos del proveedor) con el fin de retirarlos de la venta en el supuesto de una incidencia sanitaria.*
 - *Si la persona que los pone a la venta es el productor o elaborador del alimento, debe disponer de un **registro de trazabilidad de los productos.***
- En el puesto se podrá **vender única y exclusivamente el producto o productos que consten en la autorización para la venta** expedida por el Ayuntamiento. No se podrán exponer ni vender aquellos productos que no estén especificados en dicha autorización.
 - Se debe seguir en todo momento las indicaciones de la organización.
 - El desarrollo de las actividades estará sujeto, en todos los casos, al mantenimiento de unas correctas condiciones de **orden, decoro y limpieza** durante toda la celebración del mercado.

- En todas las instalaciones se expondrá mediante **CARTELES de forma clara y visible:**

- La autorización municipal de venta.
- La Tarjeta identificativa que les sea facilitada a tal efecto por el ayuntamiento.
- Denominación, origen y procedencia de los productos puestos a la venta.
- La dirección donde se atenderán, en su caso, las reclamaciones de las personas consumidoras y la información de la existencia de Hojas de Reclamaciones a disposición de quienes las soliciten.
- Los precios de venta al público de los productos ofertados.

- Los productos a la venta deben de estar a la vista del público.
- Se debe disponer de un sistema que proteja la mercancía en todo momento de las **inclemencias meteorológicas** (viento, lluvia...) y de la radiación solar.
- Los alimentos se expondrán al público ordenadamente, debiendo existir una **clasificación y separación adecuada entre los mismos**, de forma que cada uno conserve sus características peculiares y se evite la asimilación de olores, sabores extraños o contaminación cruzada entre los mismos.
- Las **superficies, equipos y utensilios de trabajo** deben estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (*deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos*).
- La **colocación de carteles indicadores de precios, calidades**, etc. se hará de forma que no se deterioren los envases, ni se dañe o se contamine el producto.
- Está prohibida la utilización de **elementos decorativos** en el puesto que puedan aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos.
- Los puestos que expendan artículos que sean objeto de peso o medida deberán disponer de **báscula o metro reglamentarios**. Los indicadores de peso y precio de las balanzas deben de ser visibles para el comprador.
- Todos los productos alimenticios que requieran refrigeración para su correcta conservación (*carne, leche, lácteos, quesos frescos o de corta maduración, embutidos frescos, semiconservas...*) deben permanecer en **expositores o vitrinas refrigeradas** a la temperatura indicada en su etiquetado, para evitar la rotura de la cadena de frío.



Se debe evitar que la mercancía sobresalga del mostrador.



Los alimentos se expondrán clasificados y separados adecuadamente

8.2.4.1 Presentación de los alimentos

1 En aquellos alimentos para los que esté permitida su VENTA A GRANEL o SIN ENVASAR:

La totalidad de los productos expuestos al público debe estar aislada de cualquier fuente de contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no requieran temperatura de refrigeración para ser conservados, pero que no estén protegidos por envoltorios envases o contenedores (como embutidos, quesos curados, golosinas...), se presentarán protegidos mediante **vitrinas o pantallas, excepto frutas y verduras**.

Es obligatorio el uso de **pinzas, paletas o guantes** (no de látex) para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.

Los alimentos se deben envasar en envases, envolturas o bolsas de **uso alimentario**.

Se debe indicar mediante **rótulos o carteles visibles al público**:

- La **denominación del alimento y su procedencia**, debiendo ambos coincidir con la documentación existente en el puesto sobre procedencia de la mercancía. Esta información es imprescindible para el fomento de la venta de los productos locales y de proximidad, uno de los principales objetivos de la presente Guía.
- La **cantidad** de un ingrediente, o de una categoría de ingredientes, cuando destaquen en el etiquetado por palabras o imágenes, o se asocie ese ingrediente a la denominación del producto (p.ej. se dice que el pastel es de manzana, debe indicarse qué cantidad de manzana lleva).
- También se deben indicar todas las sustancias usadas en su elaboración y presentes en los productos que puedan ser **causa de alergias o intolerancias** mediante una indicación clara en un cartel visible.

2 En aquellos alimentos para los que este permitida su VENTA FRACCIONADA:

Deberá mantenerse el envase original con su etiqueta **hasta el final de la venta**, de forma que siempre quede identificada la procedencia del alimento.

La manipulación de los alimentos (cortado, troceado...) se debe realizar en condiciones de limpieza. **No está permitido el uso de superficies de madera, ni de trapos o telas, en contacto directo con los alimentos.**

3 Los productos que se venden ENVASADOS deben estar ETIQUETADOS cumpliendo la normativa vigente.



Los alimentos estarán aislados de los insectos



No está permitido el uso de superficies de madera para la manipulación de los alimentos.

8.2.5 Desmontaje de los puestos

- Se debe **cumplir con el horario** establecido por la organización para iniciar la recogida y limpieza de los puestos de venta.
- Se deben revisar los alimentos al finalizar la venta y eliminar aquellos que estén dañados, depositándolos en el contenedor correspondiente.
- Si durante la celebración de la feria o mercado existen periodos de inactividad, los puestos y establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar la contaminación y el acceso de vectores (*insectos, roedores...*).
- Los titulares de la autorización deberán llevar a cabo la limpieza de sus puestos de venta, de manera que al finalizar la feria o el mercado, el lugar ocupado por el puesto y sus proximidades estén en buen estado de limpieza.
- Los residuos orgánicos, envases, envoltorios se depositarán serán **depositados en los contenedores asignados por la organización**. La situación de estos contenedores no podrá ser alterada como consecuencia de la actividad de venta ambulante.

8.3 Requisitos Higiénico-Sanitarios de los Alimentos

Uno de los principales objetivos de la presente Guía es **garantizar la aplicación de la Normativa Higiénico – sanitaria para garantizar a su vez la seguridad de los alimentos que se ponen a la venta en los mercados y ferias locales.**

Adaptar la numerosa y diversa legislación alimentaria al ámbito de la venta ambulante supone una labor complicada. De hecho, el primer problema con el que nos encontramos es la **falta de reglamentaciones específicas aplicables al comercio ambulante** y al sistema de etiquetado de la agricultura local y las ventas directas. La normativa aplicable, además, procede de **fuentes de todos los niveles y rangos**: UE, Estado y las distintas Administraciones vascas. Todo ello unido a que se trata de una materia en constante evolución y a los importantes cambios que ha supuesto la implantación de recientes normativas (*como el Reglamento 1169/2011 de Información Alimentaria al Consumidor*) dificulta también el hecho de que los pequeños productores y empresas alimentarias estén constante y permanentemente al día de la legislación vigente.

En cualquier caso la venta ambulante, en todas sus modalidades, forma parte de la cadena alimentaria, por lo que **todos los alimentos a la venta deben estar sometidos al cumplimiento de una serie de requerimientos que tienen por objetivo garantizar la seguridad alimentaria y, en último término, la protección de la salud de las personas. El cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria es imprescindible**, ya que las medidas aplicadas en este ámbito repercutirán directamente en los objetivos de calidad, seguridad y salud de nuestros mercados y ferias.

La tipología de los alimentos se ha realizado teniendo en cuenta los **alimentos tradicionales producidos por nuestros productores y elaboradores agroalimentarios** y aquellos que **se venden más frecuentemente mediante venta directa o de proximidad**. También se han añadido las especificaciones de algunos alimentos que, aunque no tienen tradición productiva en Euskadi, están a menudo presentes en puestos de venta en ferias y en mercados periódicos.

En cada tipo de alimento se hace un resumen de los principales requisitos higiénico-sanitarios que se deben de cumplir para su venta, así como de su etiquetado específico. Se ha incluido además una síntesis de las posibles modalidades de producción y venta del alimento y de las marcas de garantía y producción diferenciada en Euskadi para el sector.



La higiene es un pilar básico en el mantenimiento de la salud.

8.3.1 Frutas, Hortalizas y Verduras. Productos Frescos y Derivados

8.3.1.1 Frutas, hortalizas y verduras frescas

Las frutas, hortalizas y verduras son un producto básico en la alimentación humana y una gran fuente de nutrientes para nuestro organismo. Para aprovechar mejor sus propiedades y su sabor, lo ideal es consumirlas de la forma más natural posible y en su estado óptimo de maduración.

La globalización ha permitido que dispongamos a lo largo de todo el año de toda la oferta mundial de frutas y hortalizas (*frutas tropicales, frutas de contraestación, procedentes de otros hemisferios...*). **Sin embargo las frutas y hortalizas producidas en las huertas de nuestros caseríos siguen siendo uno de los alimentos más reconocidos y valorados y constituye uno de los principales valores diferenciales de nuestras ferias y mercados.** La proximidad de los productores que realizan venta directa en los mercados permite que estos productos se recojan en su punto óptimo de maduración, preservando sus características de sabor y permitiendo que lleguen frescos al punto de venta.

En Euskadi, contamos con varias hortalizas que, por su elevada cantidad y rasgos característicos, disponen de una **Marca de Garantía** que los distingue y protege (*Patata de Álava, Pimiento de Gernika, Tomate del País Vasco, Guindillas de Ibarra, Alubias del País Vasco, Lechuga del País Vasco y hortalizas Euskal Baserri*). También están protegidas y diferenciadas las hortalizas, frutas y verduras frescas producidas en **Agricultura Ecológica**.



- Las **personas productoras** que deseen comercializar sus hortalizas, verduras y frutas mediante venta directa en ferias o mercados locales de Euskadi deben formar parte de una explotación agrícola registrada en el **Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA)**.
- Si las frutas, hortalizas y verduras tienen **certificación ecológica, marca de garantía Eusko Label o Euskal Baserri u otra certificación de calidad**, deben además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- También podemos encontrar a la venta en nuestros mercados y ferias frutas, verduras y hortalizas de otras procedencias, puestas a la venta por **vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción de estos alimentos.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

- **Se deben exponer los alimentos sobre mesas o mostradores levantados del suelo.** Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, si no separados del mismo por una distancia suficiente.
- Aquellos productos que por su tamaño, peso o volumen, o porque se presentan en embalajes o sacos muy pesados (legumbres, patatas,...) no se puedan colocar sobre el mostrador, no han de dejarse sobre el suelo. **Deberán levantarse suficientemente** con cajones vacíos, palés o estructuras similares.
- Hay que recordar a los clientes que no deben manipular la mercancía. En todo caso, **si se permite el autoservicio, se debe facilitar a los clientes guantes de un solo uso.**
- Todas las frutas, hortalizas y verduras a la venta deberán ser de calidad: **bien presentadas, enteras, sanas y limpias**, sin podredumbres ni alteraciones que las hagan no aptas para el consumo, exentas de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.
- Los productos estarán expuestos al público de forma higiénica y debidamente ordenados, existiendo una **clara separación entre productos** de distinta categoría, variedad y, en su caso, calibre.
- En los **frutos secos**, se aplicarán las mismas recomendaciones que para la fruta fresca.



Los clientes no deben manipular la mercancía.



La información referente a las frutas y verduras se expondrá junto a cada producto.

Identificación y etiquetado

TODAS las frutas y verduras puestas a la venta deben de estar IDENTIFICADAS:

- Si se venden por unidades enteras y sin envasar: únicamente se debe especificar su *origen, variedad (si existe), categoría y el calibre o peso*. Esta información deberá constar en una etiqueta o cartel expuesto visiblemente junto a cada producto.
- Si se venden envasadas, las frutas, verduras y hortalizas se deben etiquetar: en la etiqueta constará: *la denominación del producto (con categoría, variedad y país de origen), la cantidad neta (en gramos o kilogramos), las condiciones especiales de conservación y condiciones de utilización (si son necesarias), la identificación de la empresa (nombre, razón social y domicilio)*.

ADEMÁS de esta información obligatoria se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Los productores de fruta y hortaliza de **producción ecológica** que realizan venta directa de alimentos sin envasar, deben de estar reconocidos mediante un tablón identificativo en el que conste su nº de operador, el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS).
- La fruta y hortaliza que disponga de **marca de garantía (Eusko Label, Euskal Baserri)** deberá llevar la etiqueta-precinta en los embalajes y envases que certifique que la empresa cumple el Reglamento Técnico de la marca de garantía.



Los alimentos de calidad diferenciada deben presentarse bien identificados.

Normativa Aplicable:

- Real Decreto 2192/1984. Normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.
- Reglamento de ejecución (UE) 543/2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.
- Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.
- 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 presenten 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.

8.3.1.2 Conservas y semiconservas vegetales

El objetivo de la conservación de los alimentos es mantener las características del producto fresco el mayor tiempo posible, alargando así su vida útil, lo que permite obtener alimentos nutritivos fuera de temporada y su consumo de diferentes formas.

Las conservas vegetales son aquellas elaboradas a base de productos de origen vegetal (frutas, cereales, hortalizas, legumbres, tubérculos, hongos y setas comestibles) con o sin adición de otras sustancias alimenticias permitidas. Se clasifican en:

- **Semiconservas:** alimentos elaborados estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados (metálicos, vidrio, plástico...).
- **Conservas:** alimentos elaborados sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

En la actualidad, se elaboran una gran variedad de conservas vegetales. Se integran en este apartado **otras elaboraciones** como triturados, compotas, confituras, mermeladas, carne o dulce de fruta, jalea, frutas en almíbar, fruta confitada, escarchada y mezcla de verduras.

La elaboración de conservas vegetales cuenta con una larga tradición en Euskadi. Podemos encontrar en nuestras ferias y mercados:

- **Productores agrícolas** que comercializan en venta directa conservas elaboradas de forma tradicional, en instalaciones autorizadas ubicadas en su propia explotación y a partir de su propia materia prima.
- Es frecuente en este tipo de alimentos que varios productores, o una entidad de productores registrados, **se agrupen para crear un centro autorizado de transformación y/o elaboración de conservas vegetales**, compartiendo así los costes de instalaciones y personal necesario para la elaboración de estos productos con las necesarias garantías sanitarias.
- También existen en Euskadi **pequeñas empresas transformadoras** que elaboran conservas vegetales de alta calidad en pequeñas cantidades. Sus suministradores son en muchos casos productores agrarios vascos, aunque **la propiedad de la empresa no tiene relación directa con una o varias explotaciones agrarias**.
- Si las conservas tienen **certificación ecológica, marca de garantía Eusko Label o Euskal Baserri u otra certificación de calidad**, deben además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- También podemos encontrar en nuestros mercados y ferias conservas de otras procedencias, puestas a la venta por **vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento.





La venta de conservas sin etiquetar está prohibida.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE CONSERVAS VEGETALES

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de explotaciones o empresas autorizadas con número de Registro Sanitario (Nº RGSEAA) o inscripción en el Registro de Establecimientos Alimentarios de la CAV (REACAV).**

Identificación y etiquetado

Todos los productos elaborados tienen que estar ETIQUETADOS según la normativa vigente. Las menciones obligatorias tienen algunas particularidades en las conservas vegetales:

- **Denominación del alimento.**
- **Lista de ingredientes:** en orden decreciente de peso.
- **Todo ingrediente que figure en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.**
- **Cantidad neta:** cantidad de producto contenida en el envase, expresándose en unidades de volumen (litros, mililitros...) para los productos líquidos y en unidades de masa (kilos, gramos...) para los demás productos.
- **Fecha de duración mínima:** expresada mediante la leyenda “consumir preferentemente antes del fin de...” indicando el año.
- **Identificación de la empresa:** indicando nombre, razón social y dirección.
- **País de origen o lugar de procedencia.** Se indicará cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudiera insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente.
- **Condiciones especiales de conservación y utilización** si es necesario.
- **Modo de empleo.**
- **Nº de lote.**
- **Información nutricional.**

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Las conservas vegetales certificadas de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).
- En el etiquetado de las conservas acogidas a la marca de garantía “**Euskal Baserri**”, figurará obligatoriamente la marca “Euskal Baserri” del modo que se establezca en su Reglamento técnico

Normativa Aplicable:

- Real Decreto 2420/1978. Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración y Venta de Conservas Vegetales. Modificación Real Decreto 670/1990 y posteriormente por Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.
- Real Decreto 670/1990, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.
- Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración comercialización y venta de confituras, jaleas, “marmalades” de frutas y crema de castañas.
- Real Decreto 946/2003, de 18 de julio de 2003, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva.
- Orden de 21 de noviembre de 1984: Normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

8.3.2 Hongos y Setas Comestibles

Por tradición y por cultura gastronómica, las setas y hongos han sido siempre muy apreciadas en Euskadi. Muchas de estas setas provienen de la recolección en el bosque, aunque en los últimos años va incrementándose el sector de cultivo de setas comestibles.

La recolección de setas y hongos es una actividad que comporta **peligros muy relevantes por la presencia de especies tóxicas y de contaminantes ambientales**, que se deben de considerar, prevenir y controlar a la hora de comercializar estos alimentos. Es fundamental la correcta identificación de las especies en la elección y la clasificación ya que **las confusiones con especies tóxicas similares son la principal causa de las intoxicaciones que se producen por el consumo de setas**.

- Las setas y hongos de recolección silvestre están considerados como **producción primaria**, a pesar de no estar producidos en una explotación agraria, y su venta directa local o de proximidad está permitida a los recolectores que formen parte de una explotación agrícola inscrita en el **Registro General de la Producción Agrícola (REGIPA)** si cumplen con los requisitos necesarios para su comercialización.
- También podemos encontrar en nuestros mercados y ferias setas y hongos de otras procedencias, puestas a la venta por **vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento.

Conviene recordar en este punto que la recolección silvestre de setas, hongos y otros productos en los montes públicos **está regulada por las Diputaciones Forales** para evitar que los recursos naturales, que son limitados, se agoten. La normativa en cada territorio **fija la cantidad máxima que se permite recolectar** y establece unas recomendaciones de cómo se debe hacer, a la vez que se respeta la tradición de libre recogida de frutos silvestres, hongos, plantas y flores.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE SETAS Y HONGOS

- 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**. Sólo podrán comercializarse setas y hongos 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 y hongos a la venta, **TANTO SILVESTRES COMO DE CULTIVO**, deberán cumplir los siguientes **Requisitos para su venta**:
 - **Sólo podrán comercializarse las setas y hongos que estén correctamente identificadas.**
 - Presentarse en **perfectas condiciones de conservación**, sin gustos, ni olores extraños, ni exceso de humedad exterior.
 - Estar exentas de lesiones o traumatismos que afecten a su presentación o apariencia, ni tener zonas podridas o daños por heladas.
 - Estar exentas de gusanos, insectos, materias extrañas adheridas, microorganismos patógenos, residuos de pesticidas o contaminantes químicos.
 - Deben estar recolectadas con un corte limpio en el pedúnculo.
- En el caso concreto de la **VENTA DE SETAS SILVESTRES**, se deben cumplir además otros **Requisitos complementarios**:
 - Sólo se pueden comercializar frescas **determinadas especies**.
 - Sólo se podrán comercializar **piezas enteras** con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose el lavado.
 - No podrán presentarse al consumidor mezclas de especies.





Siempre se debe especificar el género y la especie en las setas y hongos.

Identificación y etiquetado

TODOS los hongos y setas puestos a la venta deben de estar IDENTIFICADOS:

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.

- **Si las setas y hongos 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**.

- **Si se venden envasadas deben de estar etiquetadas.** En la etiqueta figurará:

- **Denominación del alimento.**
- **Tipo de alimento:** 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.**
- **Nº de lote.**
- **Identificación de la empresa:** nombre, razón social y dirección.

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Los recolectores de hongos y setas de **producción ecológica** (que cuentan con su propia normativa respecto a la recolección silvestre) que realicen venta directa de estos alimentos sin envasar deben de estar identificados con un tablón identificativo en el que conste su nº de operador, el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS).



Normativa Aplicable:

- Real Decreto 30/2009, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
- Orden de 12 de marzo de 1984, por la que se aprueba la Norma de Calidad para setas comestibles con destino al mercado interior. Modificación 25/02/2010.
- Orden de 7 de enero de 1980, por la que se dictan Normas de Calidad para el comercio exterior de setas silvestres comestibles en estado fresco.
- Decreto Foral 13/2011, de 19 de abril, por el que se regula la recogida de setas en montes ubicados en Parques Naturales de Gipuzkoa.
- Decreto Foral 89/2008, del Consejo de Diputados de 14 de octubre, que regula la ordenación de los aprovechamientos de hongos, plantas, flores y frutos silvestres.

8.3.3 Caracoles

La recolección de caracoles constituye una actividad tradicional en Euskadi, ya que su consumo tiene una tradición gastronómica. Sin embargo, esta actividad no ofrece ningún tipo de garantía respecto a la alimentación recibida por los caracoles, ni sobre su posible exposición a tóxicos o contaminantes ambientales. Por ello su presencia en ferias y mercados está desaconsejada, debiendo quedar su consumo circunscrito al ámbito del autoconsumo.

Por otra parte el desarrollo de la helicultura como actividad ganadera que se dedica a la cría de caracoles comestibles es mucho más reciente. Los caracoles producidos por esta actividad ganadera están considerados como producto primario, tanto para su venta en vivo como para su posterior transformación en producto de origen animal deben cumplir todos los controles sanitarios y zootécnicos aplicables a la producción primaria.

- En nuestros mercados y ferias podemos encontrar **CARACOLES COMERCIALIZADOS EN VIVO**: deberán ser caracoles de cría en granja, proceder de una explotación inscrita en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) y cumplir con los requisitos necesarios para su comercialización.
- Además, podemos encontrar a la venta en mercados y ferias **CARACOL TRANSFORMADO EN DIFERENTES FORMATOS** (crudo y envasado para cocinar o precocinados y listos para comer). Las empresas transformadoras tienen un papel muy importante en este sector, ya que el caracol vivo sólo se puede comercializar en épocas determinadas del año. Si el caracol está envasado o acondicionado fuera de las instalaciones del productor, o se encuentra transformado, deberá presentarse el Registro Sanitario del establecimiento envasador (RGSEAA) y el Registro de Industrias Alimentarias (RIAA).
- Si los caracoles tienen **certificación ecológica u otra certificación de calidad** se debe además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- También podemos encontrar en nuestros mercados y ferias caracoles puestos a la venta por **vendedores profesionales** dedicados a la comercialización de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento. En estos casos deberá exigirse igualmente que los caracoles procedan de criaderos o granjas de producción controlada, quedando prohibida la venta de caracoles de recolección.



Los caracoles deben mantenerse en mallas.

Identificación y etiquetado

Los caracoles siempre deben estar IDENTIFICADOS. La identificación depende del formato de venta:

- **Si se venden caracoles vivos:** Los caracoles estarán identificados y se debe de facilitar en el etiquetado de las mallas o en carteles colocados en el lugar de venta, sobre el alimento o próximo al mismo, la siguiente información: *especie (nombre vulgar y científico), origen y procedencia y código REGA de la explotación. Debe quedar claro que se trata de "caracoles vivos"*.

La etiqueta deberá incluir además la fecha de purgado, que en todo caso deberá ser de un mínimo de 3 días antes de la fecha de la venta. Se indicará asimismo nombre o razón social y la dirección del operador, la cantidad o peso neto, el lote y la fecha de duración mínima, establecida por el productor o responsable, de manera que asegure que el alimento conserva sus propiedades cuando se almacene correctamente, para lo cual la fecha de duración mínima se completará con recomendaciones de mantenimiento del producto para asegurar la duración indicada ("mantener en sitio fresco y ventilado, fuera de la luz y del sol directo, aislados de fuentes de contaminación y olores extraños").

- Se deben mantener **vivos, limpios y en buenas condiciones de conservación**, sin cáscaras rotas o sucias.
- Los caracoles deben de mantenerse en **mallas**, de dimensiones suficientes para que los animales del centro de la malla puedan respirar.
- No se deben de mezclar variedades ni calibres.

- **Si los caracoles se venden transformados se deben etiquetar:** en la etiqueta constará: *la denominación del alimento, nombre de la especie, nombre de la variedad, lista de ingredientes, contenido neto (en miligramos, gramos, kilogramos o en nº de unidades), marcado de fechas, identificación de la empresa (nombre o razón social y domicilio), lote de fabricación y país de origen (si puede inducir a error).*



ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Los caracoles procedentes de helicultura de **producción ecológica** (*no está permitida la recolección silvestre de caracoles en la Agricultura Ecológica*) deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



No está permitida la venta de caracoles a granel

Normativa Aplicable:

- ORDEN de 4 de mayo de 2010, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se ordena la publicación de las normas técnicas específicas de la producción agraria ecológica de Euskadi para la producción del caracol.
- Reglamento CE 852/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Dicho Reglamento recoge la definición en su anexo I, apartado 6 de "caracoles" y los requisitos específicos de higiene de los mismos.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8.3.4 Plantas aromáticas, infusiones y especias

El sector de las plantas aromáticas y medicinales es muy diverso, debido al gran número de especies utilizadas, las múltiples formas de procesado y transformación que es posible elaborar partiendo de las mismas y los múltiples usos tradicionales de estas especies.

La producción de plantas aromáticas en Euskadi proviene en gran medida de la recolección de plantas silvestres, aunque para ciertas especies de mayor consumo existen ya productores en Euskadi dedicados a la producción de simientes o plantas, ya sea en modo convencional o en producción ecológica. Podemos clasificar las plantas de este apartado en dos grandes grupos:

- **Medicinales:** plantas que contienen sustancias llamadas principios activos, que tienen actividad terapéutica. Se pueden utilizar enteras, o se les puede extraer y aislar el principio activo para utilizarlo como ingrediente de un medicamento. Todos los productos medicinales en base a plantas están sujetos a la legislación del medicamento, con una normativa muy estricta en lo referente a su elaboración y venta y **su venta está prohibida en ferias y mercados locales**.
- **Aromáticas:** plantas que contienen principios activos llamados aceites esenciales, que desprenden olor. Hay dos grupos de plantas aromáticas:
 - **Plantas perfumeras:** sus aceites esenciales se utilizan para elaborar perfumes o aromas.
 - **Plantas condimentarias o culinarias:** sus aceites esenciales se utilizan para condimentar o sazonar alimentos o bebidas, confiriéndoles unas características organolépticas más agradables al gusto. Se utilizan de diversas formas (frescas, congeladas o secas) para la elaboración de condimentos, infusiones alimentarias y como ingredientes de otros productos elaborados (vinagres, salsas...).

- Las personas productoras que deseen comercializar sus plantas de uso culinario o sus preparados mediante venta local o de proximidad en ferias o mercados locales de Euskadi **deben formar parte de una explotación agrícola inscrita en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA)**.

- Si las plantas, infusiones y condimentos tienen **certificación ecológica** (tanto si proceden de cultivo como de recolección silvestre ecológica) u otra certificación de calidad deben además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.

- Si las especies a la venta son de recolección salvaje y tienen algún tipo de **protección** (existen diferentes grados de protección, que van desde la regulación hasta la total prohibición) es necesario adjuntar el permiso de la autoridad correspondiente (ayuntamientos, entidades gestoras de Parques Naturales, etc).

- También podemos encontrar en nuestros mercados y ferias plantas de uso culinario y medicinal en diferentes formatos, de otras procedencias, puestas a la venta por **vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos envasados por una industria destinada a esta actividad, inscrita en el RGSEAA.



Las plantas deben venderse correctamente etiquetadas.

Dados los contenidos y objetivos de esta Guía, nos referiremos **únicamente a la producción y comercialización de plantas condimentarias o culinarias**. No debemos olvidar sin embargo que en nuestras ferias y mercados están presentes también **otros productos** elaborados con plantas medicinales y perfumeras, habitualmente en el apartado reservado a artesanía y cosmética, que deben cumplir con una exigente normativa propia.

Existe además un relevante subsector agrícola en Euskadi de productores agrícolas dedicados a la producción de **plantas ornamentales para su uso en jardinería**. Aunque su venta tampoco compete a los contenidos de esta guía (*ya que no se trata de productos para la alimentación humana*) recordamos que estos productores están también inscritos a todos los efectos en el Registro de Explotaciones Agrarias del País Vasco y pueden participar con iguales derechos en una feria o mercado que contemple la venta directa de este tipo de productos.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE PLANTAS AROMÁTICAS, INFUSIONES O ESPECIAS

- Los productos estarán expuestos al público de forma higiénica y debidamente ordenados, existiendo una **clara separación entre productos de distinta categoría y variedad**.
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos se presentarán bien envasados o bien protegidos con **vitrinas o pantallas** que los protejan.

Identificación y etiquetado

Todos las plantas a la venta estarán **IDENTIFICADAS**:

- **Si se venden a GRANEL y se envasan en el momento de la venta**: se debe informar obligatoriamente, en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el alimento, o próximo al mismo, de:
 - *La denominación del alimento (con nombre de especie y variedad).*
 - *La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes o asociamos ese ingrediente a la denominación del producto.*
 - *Las posibles sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.*
- **Si el producto se vende envasado se debe ETIQUETAR**: En su etiqueta constará: *la denominación del alimento, nombre de la especie, nombre de la variedad, lista de ingredientes, contenido neto (en miligramos, gramos, kilogramos o en nº de unidades), fecha de duración mínima o fecha de caducidad, instrucciones para la conservación (cuando sea necesario), modo de uso, identificación de la empresa (nombre o razón social y domicilio), posibles sustancias o ingredientes que causen alergias o intolerancias y lote de fabricación.*



Además existen algunas PARTICULARIDADES dependiendo del TIPO DE PRODUCTO:

- **Hierba fresca condimentaria** (*tipo perejil, cebollino, eneldo, albahaca*). Los envases deben contener una etiqueta con el nombre y dirección del envasador, denominación del producto o especie contenido en el envase, variedad, país de origen y cantidad neta.
- **Hierba seca condimentaria** (*especias o condimentos*). Existe una lista legal de 65 especies de plantas que pueden comercializarse bajo esta denominación en distintos formatos: hoja o tallo entero (*laurel, tomillo, romero*), semilla entera (*enebro, hinojo*), troceada (*perejil, orégano*) o molida (*pimentón, ajo*).
- **Infusiones de uso en alimentación**. Existe también una lista definida de las plantas aromáticas que pueden comercializarse como infusión de uso en alimentación. También pueden tener diferentes formatos y presentaciones.
- **Complementos alimenticios vegetales**. Se trata de productos destinados a satisfacer necesidades nutricionales concretas de colectivos de población. Su puesta en el mercado ha debido ser notificada con antelación a las autoridades sanitarias y su etiquetado debe incluir además información específica.
- **En caso de indicar en la etiqueta declaraciones nutricionales o propiedades saludables** deberá comprobarse que están permitidas por el Reglamento Específico.

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Las plantas aromáticas, infusiones o especias certificadas de producción ecológica deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



Conviene recordar en este punto que la normativa **PROHIBE** atribuir a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hacer referencia a tales propiedades (salvo excepciones previstas en aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial).

La venta ambulante de plantas medicinales y productos elaborados con las mismas está prohibida

Normativa Aplicable:

- Real Decreto 2242/1984, de 26 de Septiembre de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de Condimentos y Especias. Modificada por RD 40/2010, en el se establecen una lista de 65 especies con carácter enunciativo no limitativo, que pueden comercializarse bajo esta reglamentación. Texto consolidado a 29 de marzo de 2013.
- Real Decreto 3176/1983, de 16 de Noviembre de 1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especias Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación. Lista de las plantas aromáticas que pueden comercializarse como infusión de uso en alimentación. Texto consolidado 29 de marzo de 2013.
- Reglamento 48/03 de la Comisión, de 10 de enero de 2003, por el que se establecen las normas aplicables a las mezclas de frutas y hortalizas frescas de diferentes especias contenidas en un mismo envase de venta, y posteriores modificaciones (Reglamentos 48/03 y 6/05).
- Decreto 167/1996, por el que se regula el Catálogo Vasco de Especies Amenazadas de la Fauna y Flora, Silvestre y Marina.
- Reglamento (CE) No 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones (Reglamentos (CE) 107/2008, 109/2008, 353/2008).

Identificación y etiquetado

- MIEL -

Se debe vender la miel ENVASADA Y ETIQUETADA. En el etiquetado constará:

- **Denominación del alimento:** es decir, el nombre comercial con el que se vende el producto: MIEL; se puede completar con indicaciones al origen floral o vegetal, al origen regional, territorial o topográfico y a los criterios de calidad específicos.
- **País o países de origen en que la miel haya sido recolectada.** Se puede complementar con indicaciones del origen regional, territorial o topográfico, si la miel procede enteramente del origen indicado.
- **Fecha de duración mínima.**
- **Nº de lote de fabricación.**
- **Cantidad neta:** expresada en unidades de masa (gramo o kilogramo).
- **Condiciones especiales de utilización y conservación** (si es necesario).
- **En caso de producción primaria (miel producida y envasada por el apicultor) debe constar la identificación de la explotación:** nombre del titular de la explotación, número de REGA y dirección de la explotación.
- **En el caso de miel producida por el apicultor y envasada en un centro autorizado, debe constar la identificación del centro autorizado:** indicando nombre, razón social o denominación, siempre con la dirección completa.

ADemás de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- La miel certificada de **producción ecológica** debe llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi. (ENEEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja)
- La **miel Eusko Label** deberá llevar la etiqueta-precinta en el envase que certifique que la empresa cumple el Reglamento Técnico de la marca de garantía.

- PRODUCTOS APÍCOLAS -

En cuanto a los productos apícolas (**jalea real, propóleos y polen**) también podemos encontrar en mercados y ferias productos de diverso origen:

- *Productos apícolas producidos y envasados por un apicultor en las instalaciones de su explotación.*
- *Productos apícolas producidos por un apicultor y envasados en un centro autorizado (con Nº de RGSEAA o Nº REACAV).*

Siempre deben venderse también **envasados y etiquetados** En el etiquetado de estos productos constarán las mismas menciones obligatorias que en el caso de la miel, excepto que no es obligatorio indicar siempre el país de origen. Se indicará el país de origen cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al origen real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudiera insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente.

A menudo el etiquetado de estos alimentos contiene además menciones a sus **propiedades nutricionales o saludables**, o a su uso como **complementos alimenticios**. La utilización de estos términos lleva consigo el cumplimiento de una exigente normativa y etiquetado específico.



La venta de miel sin etiquetar está prohibida.



Landatur



También los productos apícolas deben venderse envasados y etiquetados.

Conviene recordar en este punto que la normativa **PROHIBE** atribuir a ningún alimento **PROHIBE** atribuciones de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hacer referencia a tales propiedades (salvo excepciones previstas en aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial).

Normativa Aplicable:

- Real Decreto 1049/2003 por el que se aprueba la Norma de Calidad relativa a la miel. Modificado por Real Decreto 473/2015.

8.3.6 Huevo

El huevo de gallina es uno de los alimentos más importantes de la dieta humana, con grandes propiedades nutricionales y culinarias y es uno de los productos que todos asociamos a la venta directa en ferias y mercados desde que estos existen. Hasta los inicios del s. XX la avicultura era una actividad ligada al medio rural, pero la aparición de la producción intensiva provocó el descenso de la producción tradicional de huevo con gallinas ponedoras criadas al aire libre. En los últimos años, la producción y el consumo de huevo de calidad han resurgido en Euskadi.



Todos los huevos puestos a la venta deben estar identificados y etiquetados.

En nuestras ferias y mercados podemos encontrar **varios tipos de huevo**, dependiendo del nº de gallinas de la explotación y de las distintas certificaciones o marcas de garantía a las que estén acogidos/certificados los productores.

- Huevos de **gallinas procedentes de explotaciones familiares** (con menos de 50 gallinas ponedoras) generalmente para autoconsumo, aunque también para venta directa en ferias.
- Huevos de **gallinas procedentes de pequeñas explotaciones** camperas, ecológicas o convencionales (entre 50 y 1.000 gallinas ponedoras), que realizan venta local o de proximidad de su producto.
- Huevos de **granjas avícolas de mayor tamaño** (más de 1.000 gallinas ponedoras), que pueden ser ecológicos (cría al aire libre en condiciones ecológicas) camperos (cría al aire libre), de cría en suelo dentro de naves o de cría en baterías o jaulas.
- Todas ellas deben estar inscritas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).
- En Euskadi, se han flexibilizado los requisitos higiénico-sanitarios de las explotaciones con un número de 50 a 1.000 gallinas. A efectos de su identificación en un mercado o feria, más abajo se especifican las condiciones de identificación y etiquetado que han de cumplir
- Si los huevos tienen **certificación ecológica, marca de garantía Eusko Label u otra certificación de calidad** se debe además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- También podemos encontrar en nuestros mercados huevos de otras procedencias puestos a la venta por **vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento.

Las posibilidades son muchas y es fácil confundir al consumidor, **por ello es fundamental exigir el mercado** (en los casos en que es obligatorio) **y el etiquetado de todos los huevos puestos a la venta en ferias y mercados.**

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE HUEVO

Requisitos para la venta:

- Los huevos a la venta deben estar **íntegros** (sin roturas, fisuras y no adheridos al envase) y deben de estar **limpios**, sin resto de heces o plumas.
- No se debe almacenar los huevos en refrigeración y se deben proteger de la radiación solar.
- No es conveniente mezclar en un mismo envase huevos de diferentes puestas.
- La legislación **prohíbe expresamente el aprovechamiento o reutilización de recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto.**

Mercado del huevo:

Como norma general **todos y cada uno** de los huevos que se venden para consumo humano directo deben estar **marcados con un código** alfanumérico de 11 caracteres, que identifica el lugar de producción (forma de cría y granja de procedencia). El número más importante de este código es el primero, ya que nos indica la forma de cría de la gallina:



- **0:** producción ecológica (al aire libre y condiciones de producción ecológica).
- **1:** procede de gallinas camperas (al aire libre).
- **2:** procede de gallinas criadas en suelo (dentro de una nave).
- **3:** procede de gallinas criadas en jaulas.

Los únicos huevos que están **exentos del mercado** son aquellos procedentes de explotaciones, **con menos de 50 gallinas ponedoras**, vendidos directamente por parte del productor en el propio domicilio o lugar de producción o en un mercado público local.

Identificación y etiquetado

Además del mercado los huevos deben estar IDENTIFICADOS Y/O ETIQUETADOS:

- SI LOS HUEVOS SE VENDEN A GRANEL existen dos posibilidades:

1.- Si los huevos a granel los vende un productor y éstos se venden SIN CLASIFICAR sin categoría de calidad ni de peso, deben ir acompañados de un **rótulo**, donde se exponga de manera clara la siguiente información:

- **Sistema de cría de las gallinas ponedoras** (ecológicas, camperas, criadas en el suelo o criadas en jaulas).
- **Código del productor marcado en el huevo:**
 - Los productores de huevos que vendan su producción en un mercado público local* están exceptuados de la obligación de marcado cuando tenga un máximo de 50 gallinas ponedoras y en el punto de venta se indique el nombre y dirección del titular de la explotación de forma visible y legible.
 - En el caso de que los huevos están marcados con el código del productor es necesario indicar la explicación del significado del código del productor: (Primer dígito: forma de cría de las gallinas; Dos letras siguientes: Estado miembro de producción; Resto de dígitos: granja de producción)
- **Fecha de duración mínima.** (máximo 28 días después de su puesta).

* Mercado público local: lugar o instalación de comercialización o venta al consumidor final de huevos procedentes de un lugar de producción situado en un ámbito territorial constituido por una unidad sanitaria, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente.

2.- Si los huevos a granel los vende un centro de embalaje (con producción o no), estos obligatoriamente deben ir marcados con el código de productor, clasificados y acompañados de un **rótulo**, donde se exponga de manera clara la siguiente información:

- **Categoría de calidad:** "Categoría A" o "A", combinada con la palabra "frescos" o "extra frescos".
- **Categoría de peso** (S, M, L, XL) o si están mezclados indicación del peso mínimo.
- **Sistema de cría de las gallinas ponedoras** (ecológicas, camperas, criadas en el suelo o criadas en jaulas).
- **Código del productor**, con indicación del significado del código del productor.
- **Fecha de duración mínima.** (máximo 28 días después de su puesta).

- SI LOS HUEVOS SE VENDEN ENVASADOS deben proceder de un centro de embalaje o de envasado autorizado, con su correspondiente Registro. **Los estuches deben estar etiquetados.**

Los **embalajes** que contengan huevos deben resistir los golpes, estar secos, limpios y en buen estado antes de su uso. Los envases no pueden reutilizarse y llevarán obligatoriamente las siguientes indicaciones:

- **Centro de envasado, embalaje o comercializador:** con nombre o razón social y domicilio.
- **Nº de Registro del centro de embalaje autorizado.**
- **Categoría de calidad:** "Categoría A" o "A", combinada con la palabra "frescos" o "extra frescos".
- **Fecha de duración mínima** (máximo 28 días después de su puesta).
- **Consejo de conservación:** recomendando a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico después de su compra.
- **Categoría de peso:** (S, M, L, XL) o, si están mezclados, se debe incluir la mención "calibres diferentes" y la indicación del peso mínimo.
- **Indicación del sistema de cría:** (gallinas ecológicas, camperas, criadas en el suelo o criadas en jaulas).
- **Código del productor**, con indicación del significado del código del productor.
- **Número de huevos**, (si se pueden contar desde fuera no es necesario).



Los estuches de huevos deben estar etiquetados.



Los huevos vendidos a granel deben ir acompañados de un rótulo con información específica.



La reutilización de envases comerciales para la venta de huevos caseros está prohibida (y también colocarlos sobre el suelo).

La etiqueta de los huevos de las explotaciones acogidas a la flexibilización de los requisitos higiénico-sanitarios en la CAV a través 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, deberá llevar además una **marca de identificación**. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas **“VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”** o **“KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”** en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN y/o ETIQUETADO FACULTATIVO sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Se pueden añadir, como **menciones facultativas voluntarias**, información más detallada sobre la fecha de puesta, categoría de calidad “Extra frescos” (si han pasado menos de 9 días de la puesta) y alimentación de las gallinas. Para incluirlas en el etiquetado estas menciones tienen que figurar en un pliego de condiciones de etiquetado facultativo autorizado expresamente.
- **Otras menciones facultativas voluntarias**, como las declaraciones nutricionales y saludables se pueden incluir en el etiquetado si se cumple la normativa al respecto.
- Los huevos certificados de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).
- El **Huevo de Caserío Eusko Label** deberá llevar la etiqueta-precinta en el envase que certifique que la empresa cumple el Reglamento Técnico de la marca de garantía.



Normativa Aplicable:

- Reglamento (CE) nº 853/2004; Real Decreto 102/2004; Reglamento (CE) nº 1028/2006; Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Reglamento (CE) nº 589/2008.
- Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007.
- Reglamento 589/2008, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.
- 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.

8.3.7 Leche y derivados lácteos.

El clima, relieve y terreno de Euskadi tienen las condiciones ideales para el pastoreo y la producción de tierra. Nuestro verde paisaje está creado por y para la actividad ganadera y, si este no existiese, el paisaje rural quedaría gravemente alterado.

La leche y los productos lácteos de Euskadi son alimentos de gran prestigio y tradición gastronómica. El exponente más representativo y reconocido es el Queso con Denominación de Origen Idiazabal, pero en nuestras ferias y mercados podemos encontrar otros excelentes quesos (de leche de cabra, oveja y vaca) y productos lácteos artesanos de alta calidad (cuajadas, yogures, etc.).

Los lácteos son alimentos muy completos y equilibrados debido a la riqueza y variedad de sus elementos nutritivos. Por ello se consideran alimentos básicos y uno de los pilares de la dieta. Los distintos productos lácteos presentan una amplia gama de composiciones, por lo que pueden cubrir diferentes hábitos e intereses nutricionales.

Podemos diferenciar los productos lácteos en dos grandes grupos:

- **Productos elaborados a partir de leche higienizada:** leche pasteurizada y leche fermentada (yogures, cuajadas, kéfir), quesos frescos, mantequilla, nata, requesón, helados...
- **Productos elaborados con leche cruda:** quesos con un periodo de curación mínima de 60 días.

En nuestras ferias y mercados podemos encontrar diversos tipos de leche y productos lácteos, dependiendo del origen de la materia prima y de las diferentes certificaciones o marcas de garantía a las que estén acogidos los productores:

- **Productores que realizan venta local o de proximidad de elaboración propia:** se trata de productores primarios de leche o productores de leche que elaboran quesos u otros productos lácteos en instalaciones ubicadas en su propia explotación.
- **Pequeñas empresas elaboradoras que realizan venta local o de proximidad de elaboración propias:** no producen directamente la leche, si no que producen alimentos en pequeñas cantidades y con métodos tradicionales de producción (no industriales).
- Si los lácteos a la venta tienen **certificación ecológica, denominación de origen protegida, marca de garantía Eusko Label u otra certificación de calidad** deben además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- **Vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento
- En Euskadi, **se han flexibilizado los requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos de carácter no industrial** (volumen de producción no superará los 100.000 litros de leche de vaca, los 30.000 litros de leche de oveja y/o los 40.000 litros de leche de cabra utilizadas anualmente como materia prima para su transformación en producto lácteo) que se dedican a la elaboración de productos lácteos (los productos obtenidos como resultado de la transformación de la leche cruda):
 - **Productos elaborados a partir de leche higienizada:**
 - Leche pasteurizada.
 - Leche fermentada: yogures, cuajadas, kéfir
 - Quesos frescos y semicurados.
 - Mantequillas, natas, requesón.
 - Otros.
 - **Productos elaborados a partir de leche cruda:**
 - Quesos con un periodo de curación mínimo de 60 días

A efectos de su identificación en un mercado o feria, más abajo se especifican las condiciones de identificación y etiquetado que han de cumplir.





La leche debe proceder de un elaborador autorizado, venderse convenientemente refrigerada... y jamás en envases reutilizados.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de explotaciones o empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA.**
- En caso de realizar fraccionamiento de los quesos se debe disponer del material necesario para poder asegurar la correcta **limpieza de manos, instalaciones y utensilios** durante la celebración del mercado. Los puestos deben disponer de **agua potable fría**, (mediante conexión a la red o mediante depósitos de agua con capacidad suficiente), dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso.
- **No está autorizado el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de leche cruda al consumidor final, salvo que proceda de un elaborador autorizado incluido en el RGSEAA. En todos los casos está prohibida la venta de leche a granel.**
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados, o separados del público mediante **vitrinas o pantallas** que los protejan.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en **expositores o vitrinas refrigeradas**, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado.
- La leche cruda, leche pasteurizada y yogures se transportarán y mantendrán en todo momento a una **temperatura igual o inferior a 8°C.**
- **La manipulación de los alimentos** (cortado, troceado...) se debe realizar en condiciones de limpieza. No está permitido el uso de superficies de madera, ni de trapos o tela, en contacto directo con los alimentos. El personal debe utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo.
- Deberá mantenerse el envase original con su etiqueta hasta el final de la venta, de forma que siempre quede identificada la procedencia del alimento.
- Se deben de envolver los alimentos en envases y papeles de uso alimentario.

Identificación y etiquetado

Todos los productos elaborados tienen que estar ETIQUETADOS según la normativa vigente. Las menciones obligatorias tienen algunas particularidades en los productos lácteos.

- **Denominación del alimento:** tipo de producto (leche, queso...). Si es leche de vaca no es necesario indicar la especie. Si el producto está elaborado con mezcla de leche de varias especies se deben indicar los porcentajes de cada una de las especies en la lista de ingredientes.
- **Materia Grasa:** se debe indicar en función del contenido sobre extracto seco (desnatado, semigraso, etc.) o el % de materia grasa sobre 100 gr de producto.
- **Razón social del elaborador o del vendedor responsable del producto.** Nombre o razón social y dirección.
- **Marca de identificación:** sello oval con los caracteres ES, N° de autorización del establecimiento y CE.
- **Número de lote.**
- **Fecha de caducidad** (en quesos y productos frescos, leches pasteurizadas y leches fermentadas) o **Fecha de duración mínima** (para quesos madurados).
- **Condiciones particulares de conservación:** en alimentos frescos o perecederos conservación en frío (entre 4°C y 10°C).
- **Modo de empleo o Forma de consumo:** en el caso de tener unas condiciones específicas de consumo hay que indicarlo (p. ej: "agitar antes de consumir").
- **Peso neto:** en gramos para productos sólidos o en litros para productos líquidos. No es obligatorio que figure en la etiqueta el peso neto, en casos de productos sujetos a pérdidas considerables y que se pesen ante el comprador.
- **Peso neto en venta:** para productos que se pesan ante el cliente en el momento de la venta.
- **Lista de ingredientes:** no es necesaria para el queso, la mantequilla, la leche y nata fermentadas a los que no se les haya añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas y microorganismos necesarios para la fabricación o la sal necesaria para la misma.
- **Posibles alérgenos.**
- **Información nutricional.**

La **etiqueta de los productos lácteos de explotaciones acogidas a la flexibilización de los requisitos higiénico-sanitarios en la CAV a través 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, deberán llevar además una **marca de identificación**. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas **“VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”** o **“KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”** en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En el etiquetado de la leche cruda, y de los productos elaborados con leche cruda destinados al consumo humano, en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento de higienización térmico, físico o químico, se debe incluir la mención obligatoria **“elaborado con leche cruda”**. Esta información puede facilitarse con un envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran al producto de que se trate.

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- La leche y lácteos certificados de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).
- La identificación de un **queso DO Idiazabal** se realiza a través de tres sistemas de control: el logotipo Idiazabal numerado en la etiqueta, una placa de caseína numerada en cada pieza entera y una contraetiqueta holográfica, también numerada.



El queso Idiazabal debe presentarse identificado y etiquetado.



Normativa Aplicable:

- Real Decreto 31/2007, de 20 de febrero, de trazabilidad y de seguridad alimentaria de la leche cruda de vaca.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. Consolidado 14/11/2011 (prohibición venta de leche cruda).
- Reglamento (CE) N° 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.
- Orden 30 Noviembre 1993 Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación. Aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Idiazabal” y de su Consejo Regulador.
- Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007. Anexo VII parte III, definiciones, designaciones y denominaciones de venta para la leche y Anexo VII parte IV, definiciones, designaciones y denominaciones de venta de la leche destinada al consumo humano.
- REGLAMENTO (CE) no 1234/2007 DEL CONSEJO, de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas.
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.

8.3.8 Carne y derivados cárnicos

La **actividad ganadera** tiene una gran relevancia, tanto territorial como económica, dentro del sector primario vasco. Contamos con un elevado número de explotaciones de **ganado vacuno**, de las que obtenemos una carne de gran calidad. La cría tradicional de **cerdos** en nuestros caseríos estuvo prácticamente a punto de desaparecer en las últimas décadas por la intensificación de la producción, pero en los últimos años se está recuperando la producción de carne de cerdo de calidad, destinada al consumo en fresco y a la elaboración de derivados cárnicos.

- **Carne:** parte comestible de los músculos de los bóvidos, óvidos, suidos, cápridos, équidos y camélidos sanos, sacrificados en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.
- **Derivados cárnicos:** productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de las especies autorizadas y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

La gama de los derivados cárnicos es muy extensa, comprendiendo a numerosos alimentos. Según el tratamiento térmico recibido por la carne pueden ser:

1.- Derivados cárnicos tratados por el calor:

- **Derivados cárnicos esterilizados:** se presentan en envases de cierre hermético y no requieren refrigeración para su conservación. Pueden ser piezas enteras (*bloc de foie, jamón cocido en conserva*), carnes troceadas o picadas (*foie gras, magro de cerdo en conserva, mousse de foie, parfait de foie, paté enlatado*) u otros.
- **Derivados cárnicos pasteurizados:** requieren refrigeración para su conservación. Pueden ser piezas enteras (*jamón cocido, paleta cocida, lacón cocido*), carnes troceadas (*foie-gras, mousse de foie, paté, mortadela, chópez, salchichas cocidas*) u otros cocidos (*callos, cabeza de jabalí...*).
- **Derivados con tratamiento térmico incompleto:** requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario para su consumo. Pueden ser piezas enteras (*lomo semicocido, panceta o tocineta y bacón*), carnes troceadas o picadas u otros elaborados con grasa, sangre o menudencias (*morcillas, mondejos*).

2.- Derivados cárnicos no tratados por el calor:

- **Derivados cárnicos curado-madurados:** son estables a temperatura ambiente. Pueden ser piezas (*sometidas a salazón y opcionalmente a ahumado: jamón, paleta, cecina, panceta curada, bacón adobado curado, tocino salado, panceta salada, pechuga curada, jamón de pato, lomo embuchado*), carnes troceadas o picadas (*chorizos, salchichones, sobrasadas*).
- **Derivados cárnicos oreados:** salazón + oreo. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su uso. Pueden ser piezas (*lacón, bacón oreado y codillo de lacón*), carnes troceadas o picadas (*morcilla oreada*) u otros.
- **Derivados cárnicos marinado-adobados:** Requieren, generalmente, refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo. Pueden ser piezas (*lomo adobado, costilla adobada, papada adobada, patas adobadas*), carnes troceadas (*pinchos morunos*) u otros.

3.- Derivados cárnicos salmuerizados (*costilla salada*).

4.- Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento: elaborados con carne fresca. (*albón-digas, hamburguesa, "Burger meat", longaniza fresca, salchicha fresca y el chorizo fresco*).



En nuestras ferias y mercados podemos encontrar diversos tipos de carne y derivados cárnicos, dependiendo del origen de la materia prima y de las diferentes certificaciones o marcas de garantía a las que estén acogidos los productores:

- **Productores que realizan producción artesanal alimentaria vinculada a la explotación agraria:** ganaderos que elaboran derivados cárnicos en instalaciones ubicadas en su propia explotación.
- También es frecuente que los ganaderos transformen su carne en obradores o empresas independientes o pertenecientes a una entidad de productores registrados. Por lo general, se trata de **pequeñas empresas transformadoras**, que elaboran alimentos en pequeñas cantidades y con métodos tradicionales (no industriales).
- Si la carne y los productos cárnicos a la venta tienen **certificación ecológica, marca de garantía Eusko Label u otra certificación de calidad** se debe justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- **Vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS

Se debe disponer del material necesario para poder asegurar la correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios durante la celebración del mercado. Deben disponer de **agua potable fría** (mediante conexión a la red o mediante depósitos de agua con capacidad suficiente), dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso.

- CARNE -

- Cada Ayuntamiento tiene la potestad de determinar los artículos cuya venta está permitida en los mercados y ferias que se celebren en su término municipal. En los puestos no se podrán vender productos que, por sus características, las características del mercado y feria y a juicio de las autoridades competentes, conlleven riesgo sanitario. De este modo, **se excluye la venta ambulante de carnes, aves y caza frescas, refrigeradas y congeladas.**
- **Solamente se autoriza la venta de carne fresca si está debidamente envasada y etiquetada** y se dispone de las **adecuadas instalaciones frigoríficas.**
- Únicamente se podrá comercializar carne que proceda de **empresas autorizadas inscritas en el RGSEAA.**
- En este caso **todos los productos deben permanecer en expositores o vitrinas refrigeradas**, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado.
- En caso de que existan distintos alimentos con distintas temperaturas de refrigeración el refrigerador se mantendrá a la temperatura más restrictiva (la del producto que requiera menor temperatura de refrigeración).
- Los aparatos de refrigeración dispondrán de termómetros fácilmente visibles desde el exterior y las temperaturas de conservación serán entre 0°C y 7°C.
- **Todos los productos deben de estar envasados y etiquetados** en cumplimiento de la normativa vigente.



Todos los derivados cárnicos sin envasar deberán protegerse con vitrinas o pantallas que los aislen



Todos los alimentos estarán aislados de la contaminación.



Todos los derivados cárnicos estarán etiquetados



- DERIVADOS CÁRNICOS -

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de explotaciones o empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA.**
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán protegidos con **vitrinas o pantallas** que los aislen, salvo que se trate de conservas o productos envasados en materiales impermeables o debidamente etiquetados.
- Solamente se permite la venta de **piezas enteras y etiquetadas**, estando **prohibido el fraccionado.**
- La colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc., se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.
- En el caso de presentar productos de **muestra o exposición** al alcance del público se debe indicar en un cartel claro y a la vista del público que se trata de un producto de mera exposición y que no está a la venta al público.
- Todos los derivados cárnicos en cuyo etiquetado conste la necesidad de conservación frigorífica deben permanecer en **expositores o vitrinas refrigeradas**, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado. En caso de que existan distintos alimentos con distintas temperaturas de refrigeración el refrigerador se mantendrá a la temperatura más restrictiva (*la del producto que requiera menor temperatura de refrigeración*).
- Los aparatos de refrigeración dispondrán de termómetros fácilmente visibles desde el exterior y las temperaturas de conservación serán entre 0°C y 8°C.
- Todos los derivados cárnicos elaborados deberán ir **adecuadamente etiquetados y rotulados.**
- Se deben envolver los alimentos en envases y papeles de uso alimentario.
- El personal debe utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo.

Identificación y etiquetado: DERIVADOS CÁRNICOS

TODOS los derivados cárnicos tienen que estar ETIQUETADOS según la normativa vigente. Además de las menciones obligatorias existen numerosas **PARTICULARIDADES** en el etiquetado de estos productos, dada la variedad y diferentes características de los mismos

- **Denominación del producto:** denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la **especie o especies** a partir de las que se ha obtenido la carne (excepto si se trata de carne de cerdo). Irá seguida de la **Categoría comercial** del producto.
- **Razón social del elaborador:** nombre del establecimiento o razón social y dirección.
- **Marca sanitaria:** sello oval con los caracteres ES (arriba), N° de autorización del establecimiento (en el medio) y CE (debajo).
- **Número de lote.**
- **Fecha de caducidad o Fecha de duración mínima.**
- **País de origen o lugar de procedencia:** se indicará cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen real del alimento.
- **Condiciones particulares de conservación:** en alimentos frescos o perecederos conservación en frío a la temperatura que indique el etiquetado (entre 0°C y 8°C como referencia).
- **Modo de empleo o Forma de consumo:** cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado, en particular el texto "Cocinar completamente antes de su consumo".
- **Cantidad neta.**
- **Peso neto en venta:** para productos que se pesan ante el cliente en el momento de la venta.
- **Lista de ingredientes, destacando posibles alérgenos.**
- **Información nutricional.**

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- La carne y derivados cárnicos certificados de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026 -VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).
- En el etiquetado de la carne de vacuno con marca de garantía **“Euskal Okela-Carne de Vacuno del País Vasco”** y los derivados cárnicos elaborados con la misma, figurará obligatoriamente la marca de garantía del modo que se establezca en su Reglamento técnico.
- Los derivados cárnicos elaborados con carne de **Cerdo de Caserío con Eusko Label** incluirán en su etiqueta el distintivo **“Elaborado con Baserriko Txerria/ Cerdo de Caserío con Eusko Label”**.



Los alimentos de calidad diferenciada deben presentarse bien identificados.



Normativa Aplicable:

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. Consolidado a 02/06/2011.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) N° 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.

8.3.9 Productos pesqueros. Conservas, Semiconservas y Salazones

Se denominan productos pesqueros o de la pesca a todos los animales marinos o de agua dulce, ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales.

Se considera **Producto de la pesca fresco** aquel que no haya sido sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración. Dentro de este sector se incluyen los pescados, los crustáceos (gambas, cigalas, langostas) y los moluscos (con concha, almejas, mejillones...).

El pescado es uno de los alimentos de mayor valor nutricional, sin embargo es un producto muy perecedero, por lo que para su conservación se han desarrollado desde muy antiguo diversos procedimientos con el fin de reducir o inhibir su proceso de degradación. Los **Productos pesqueros transformados** son los resultantes de la transformación o elaboración de los productos de la pesca frescos.

- Uno de los más empleados es la **conservación por medio de la sal**. Hay dos principales métodos para salar el pescado: pescado salado y seco (**Bacalao y otros pescados**) y pescado salazonado y fermentado (**Anchoa y otros pescados**). El producto final obtenido en cualquiera de los dos métodos es una semiconserva, un derivado del pescado que no está esterilizado, si no que su conservación se ha conseguido para un tiempo limitado con ayuda de diversos métodos.
- En las **conservas de pescado**, enlatadas o embotadas, el pescado es sellado en el recipiente después de hacerse el vacío y esterilizado. Los envases se someten a altas temperaturas para esterilizarlos por lo que, mientras no se abran y deterioren, el producto se mantendrá inalterado durante un tiempo prolongado.

La industria conservera es uno de los subsectores industriales de mayor arraigo en todos nuestros pueblos costeros. Aunque los procesos de elaboración y envasado se han industrializado, existen aún conserveras artesanales que elaboran conservas y semiconservas con pescado de alta calidad y métodos artesanales. Varias de estas empresas están además acogidas a las **Marcas de Garantía “Anchoa del Cantábrico del País Vasco” y “Bonito del Cantábrico del País Vasco”** que distinguen el producto por su procedencia, sistema de elaboración y calidad.



En nuestras ferias y mercados podemos encontrar diversos tipos de productos pesqueros, dependiendo del origen de la materia prima y de las diferentes certificaciones o marcas de garantía a las que estén acogidos los productores:

- **Pequeñas empresas transformadoras**, que elaboran alimentos en pequeñas cantidades y con métodos tradicionales (no industriales).
- Si los alimentos tienen **certificación ecológica, marca de garantía u otra certificación de calidad** deben justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- **Vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración del alimento.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE PRODUCTOS PESQUEROS

- PESCADO Y MARISCO FRESCO, REFRIGERADO Y CONGELADOS -

- Cada ayuntamiento tiene la potestad de determinar los artículos cuya venta está permitida en los mercados y ferias que se celebren en su término municipal. En los puestos no se podrán vender productos que, por sus características, las características del mercado o feria y, por decisión de las autoridades competentes, conlleven riesgo sanitario.
- De este modo, **suele quedar excluida la venta de pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados. Este tipo de productos es muy perecedero y está considerado de alto riesgo, por lo que su venta en de mercados y ferias está DESACONSEJADA.**
- En caso de que se autorice la venta (por ejemplo en camiones-tienda de reparto por zonas rurales), se ha de exponer y tratar el producto de forma que conserve todas sus cualidades, garantizando que llega al consumidor en las mejores condiciones de salubridad.

- CONSERVAS, SEMICONSERVAS, BACALAO Y PESCA SALADA -

- Los productos a comercializar **únicamente podrán proceder de empresas autorizadas inscritas en el RGSEAA.**
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y todo contacto o manipulación por parte de los clientes. Salvo que se trate de conservas o productos envasados en materiales impermeables, se debe utilizar **vitrinas o pantallas que protejan los alimentos.**
- La colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc., se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado, como las **semiconservas**, (salazones, ahumados, anchoas en aceite, etc.) deben permanecer en **expositores o vitrinas refrigeradas**, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado. En caso de que existan distintos alimentos con distintas temperaturas de refrigeración el refrigerador se mantendrá a la temperatura más restrictiva (la del producto que requiera menor temperatura de refrigeración).
- Los aparatos de refrigeración dispondrán de termómetros fácilmente visibles desde el exterior y las temperaturas de conservación serán entre 0°C y 8°C.



Los productos pesqueros estarán protegidos por vitrinas o pantallas.



Se deben etiquetar los productos pesqueros

Identificación y etiquetado

Todos los productos pesqueros deberán ponerse a la venta adecuadamente etiquetados y rotulados, con todas las etiquetas, márchamos, sellos u otras marcas exigidas por la legislación vigente. Además de las menciones, existen ciertas particularidades en el etiquetado, en función del tipo de producto:

- **El etiquetado de las conservas de pescado** incluirá: denominación de venta, ingredientes, lote, identificador de la empresa, fecha de duración mínima, contenido neto, marca u ovalo sanitario, información nutricional, contenido escurrido, lugar de origen, condiciones especiales de conservación.
- **El etiquetado de semiconservas de pescado** incluirá: denominación de venta, ingredientes, lote, identificador de la empresa, fecha de duración mínima, contenido neto, marca u ovalo sanitario, información nutricional, contenido escurrido, lugar de origen, condiciones especiales de conservación.
- **El etiquetado de pescado ahumado** incluirá: denominación comercial y científica de la especie, método de producción, zona de captura, proceso de transformación sufrido, ingredientes, lote, identificador de la empresa, fecha de duración mínima, contenido neto, marca u ovalo sanitario, información nutricional, condiciones especiales de conservación, lugar de origen/cría.
- **El etiquetado del pescado seco salado (bacalao)** incluirá: denominación comercial y científica de la especie, método de producción, zona de captura, proceso de transformación sufrido, ingredientes, lote, identificador de la empresa, fecha de duración mínima o fecha de caducidad, contenido neto, marca u ovalo sanitario, información nutricional, condiciones especiales de conservación.



Las anchoas son semiconservas y deben permanecer en refrigeración.

Los pescados, mariscos y/o moluscos pueden ser **alérgenos** para algunas personas, pero generalmente no es necesario indicarlo, ya que aparece en la propia denominación del producto. Sí se debe informar obligatoriamente de cualquier otro ingrediente que figure en la lista de sustancias que causan alergias, y se utilice en la fabricación del alimento o siga estando presente en el producto acabado.

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- En el etiquetado de las conservas acogidas a la marca de garantía “**Anchoa del Cantábrico del País Vasco**” o “**Bonito del Cantábrico del País Vasco**”, figurará obligatoriamente el sello de la Marca de Garantía correspondiente.
- Las conservas y semiconservas de pescado **certificadas de producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).

Normativa Aplicable:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 2065/2001 de la Comisión de 22 de octubre de 2001 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano. Consolidado 29/03/2013.

8.3.10 Pan y panes especiales

Llamamos **Pan** al producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

El **pan especial** es aquel al que se ha incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación autorizados para panes especiales, tanto a la masa como a la harina, aquel en que se haya utilizado como materia prima harina enriquecida, aquel al que se le ha añadido algún ingrediente que eleva su valor nutritivo o el que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos. (*Pan integral, con grañones, de Viena, pan francés, pan tostado, biscote, colines, pan de otro cereal, pan enriquecido, pan de molde, pan rallado, pan bizcochado, pan de frutas, palillos, bastones, pan ácimo y otros*).

Producto básico en nuestra gastronomía, que hasta hace no muchas décadas se seguía produciendo en cada uno de nuestros caseríos. Hoy en día algunos de esos productores primarios (*ganaderos o agricultores*) han mantenido la tradición, especializándose en la elaboración de pan artesano en horno de leña.

- Podemos encontrar en nuestras ferias y mercados **productores agrícolas que comercializan en venta local o de proximidad pan elaborado de forma tradicional (convencional o ecológico) en instalaciones autorizadas ubicadas en su propia explotación.**
- También existen en Euskadi **pequeños obradores situados en el medio rural, que elaboran pan y otros productos de calidad de manera artesanal, aunque no tienen relación directa con una explotación agraria.**
- Si el pan posee **certificación ecológica u otra certificación de calidad** se debe justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- Acuden también a ferias y mercados empresas panificadoras de mayor tamaño y vendedores de este y otros productos, sin relación alguna con su producción.



El pan debe estar protegido de la contaminación y/o de la manipulación directa por parte de los clientes.



Se debe etiquetar la harina de maíz.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE PAN Y PANES ESPECIALES

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de establecimientos inscritos en el RGSEAA o en el REACAV**.
- **En caso de que el pan se envase in situ en el puesto** se debe disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, sin embargo, usar toallas húmedas, geles de alcohol y pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.
- Solamente se permite la venta de **piezas enteras**, estando **prohibido el fraccionado**.
- La totalidad de los alimentos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. El pan se puede presentar en el puesto de las siguientes maneras:
 - *Envasado y etiquetado.*
 - *Protegido del alcance del público mediante vitrinas o pantallas que lo protejan.*
 - *En estanterías o cestas elevadas del suelo, sin contacto directo con el público.*
- **El pan sin envasar no se encontrará al alcance del público**. Debe envolverse antes de ser entregado y los envoltorios utilizados deberán ser aptos para uso alimentario.
- Únicamente podrá manipular estos productos la persona vendedora. Es obligatorio el uso de **pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.
- Si el pan está **descongelado** se deberá informar al respecto al consumidor final.
- La **HARINA DE MAÍZ** se debe vender envasada y etiquetada según la normativa vigente. En el caso particular de productores agrícolas que vendan harina de **maíz de cultivo propio**, molida en un molino cercano, se permite su venta si la etiqueta de la harina incluye los datos del productor de maíz y se presenta el justificante de la molienda que incluya una identificación inequívoca del molino.



El pan sin envasar no se encontrará al alcance del público

Identificación y etiquetado

Todos los productos a la venta estarán IDENTIFICADOS:

- **Si los productos se venden sin envasar.** El pan común y los panes especiales de consumo normal en su día pueden venderse sin envasar, si bien deberán envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

No será necesario el etiquetado si el acto de envasar se realiza en presencia del comprador final, pero se debe especificar **en una etiqueta o cartel** expuesto visiblemente junto a cada tipo de producto:

- **Denominación del alimento.**
- **Posibles sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.**
- **Ingredientes:** en orden decreciente.
- **Cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes,** cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes...o asociamos ese ingrediente a la denominación del producto (p.ej., si se dice que el pan es de centeno, ha de indicarse qué cantidad de centeno lleva).
- **Cantidad neta:** en gramos o kilogramos.
- **Fecha de duración mínima o fecha de caducidad:** no es necesario indicarla en los productos de panadería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
- **Identificador de la empresa:** nombre o razón social y dirección.
- **Condiciones especiales de conservación:** si son necesarias.

- **Si el pan se vende envasado** se debe etiquetar según la normativa vigente. En la etiqueta o envase figurará la siguiente información:

- **Denominación del alimento:** conforme a sus denominaciones específicas.
- **Ingredientes:** en orden decreciente.
- **Fecha de duración mínima:** no es necesario indicarla en los productos de panadería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
- **Cantidad neta:** en gramos o kilogramos.
- **Identificador de la empresa:** nombre o razón social y dirección.
- **Condiciones especiales de conservación:** si son necesarias, como "Manténgase en sitio seco y fresco"
- **Posibles alérgenos.**
- **Información nutricional.**

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir **OTRA INFORMACIÓN** sobre los **CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS**:

- El pan certificado de **producción ecológica** debe llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



El pan debe envolverse antes de ser entregado.

Normativa Aplicable:

- 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 presenten 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.
- Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales. Consolidado 29/03/13.

8.3.11 Pastelería, confitería, bollería y repostería

- **Productos de confitería:** aquéllos cuyo ingrediente fundamental es el azúcar o azúcares comestibles, junto con otros productos alimenticios autorizados y que en alguna fase de su elaboración se someten a un tratamiento térmico adecuado.
- **Productos de bollería:** elaborados básicamente con masas de harinas comestibles fermentadas, cocidas o fritas y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.
 - **Bollería ordinaria:** no intervienen rellenos ni guarniciones.
 - **Bollería rellena o guarnecida:** productos que son rellenos antes o después de su cocido o fritura con cualquier tipo de relleno o guarnición (diferentes clases de fruta o preparados dulces o salados).
- **Productos de pastelería y repostería:** elaborados, fermentados o no, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios como sustancias complementarias. Pueden ser dulces o salados. Se distinguen cinco masas básicas: masas de hojaldre, masas azucaradas, masas escaldadas, masas batidas y masas de repostería.
- **Productos de bollería, repostería y pastelería semielaborados:** son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada o no, rellena o no, con ingredientes como harinas, aceites o grasa, sal, agua, con o sin levadura, a la que se le han añadido o no otros alimentos o aditivos. Se clasifican en crudos y precocidos.

*Los establecimientos dedicados a la panadería, confitería, pastelería y bollería constituyen un subsector **muy diverso**, tanto en estructura y capacidad de producción como en volumen de producción, tipo y calidad de productos elaborados y modalidades de venta. En lo referente a la venta fuera de un establecimiento permanente podemos distinguir dos tipos de empresas:*

- **Obradores artesanales:** empresas familiares con escaso número de trabajadores en las que se elaboran alimentos con características tradicionales de manera manual o con pequeños equipos. Su sistema de producción es discontinuo. Los productos elaborados se venden en su mayor parte directamente al consumidor final o en circuito corto a comercios minoristas de su zona en un periodo corto de tiempo desde su producción. En muchas ocasiones, estos obradores están situados en el medio rural, o están directamente ligados a una explotación agrícola o ganadera.
- Si los productos poseen **certificación ecológica u otra certificación de calidad** se debe además justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- **Obradores industriales:** suelen disponer de un mayor número de empleados, con sistemas continuos de producción. Elaboran una mayor gama de productos con un reducido número de operaciones manuales. Tienen una mayor capacidad de producción y un sistema de distribución al por mayor que abarca un amplio territorio, por medio de vendedores profesionales dedicados a la comercialización de estos y otros productos, sin relación alguna con la producción ni con el envasado.



Los productos sin envasar deben protegerse con vitrinas o pantallas.

**REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS
PARA LA VENTA DE PASTERERÍA, CONFITERIA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA**

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de establecimientos inscritos en el RGSEAA o en el REACAV**.
- **En caso de que los productos se envasen in situ en el puesto** (aquellas piezas de mayor tamaño como tartas, pastel vasco, etc.) se debe disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, sin embargo, usar toallas húmedas, geles de alcohol y pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.
- Solamente se permite la venta de **piezas enteras**, estando **prohibido el fraccionado**.
- Los productos sin envasar deben exponerse protegidos mediante **vitrinas o pantallas** para aislarlos de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes.
- Todos los productos que requieran refrigeración (**rellenos o decorados con cremas, natas y yemas**) deben permanecer en **expositores o vitrinas refrigeradas**, una temperatura entre los 0°C y los 5°C, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado.
- Los aparatos de refrigeración dispondrán de **termómetros** fácilmente visibles desde el exterior.
- Únicamente podrá manipular estos productos la persona vendedora. Es obligatorio el uso de **pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos. Los envases y envoltorios utilizados deberán ser aptos para uso alimentario.
- La colocación de **carteles indicadores** de precios, calidades, etc., se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.
- Si los productos están **descongelados** se deberá informar al respecto al consumidor final.



Se deben utilizar pinzas o paletas para servir los alimentos.





Identificación y etiquetado

Todos los productos a la venta estarán IDENTIFICADOS:

- **Si los productos se venden sin envasar.** No será necesario el etiquetado si el acto de envasar se realiza en presencia del comprador final, pero se debe especificar **en una etiqueta o cartel** expuesto visiblemente junto a cada tipo de producto:

- **Denominación del alimento.**
- Posibles sustancias o productos que causen **alergias o intolerancias**.
- **Ingredientes:** en orden decreciente.
- **Cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes,** cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes...o asociamos ese ingrediente a la denominación del producto (p.ej., si se dice que el pastel es de manzana, ha de indicarse qué cantidad de manzana lleva).
- **Cantidad neta:** en gramos o kilogramos.
- **Fecha de duración mínima o fecha de caducidad:** no es necesario indicarla en los productos de repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
- **Identificador de la empresa:** nombre o razón social y dirección.
- **Condiciones especiales de conservación:** si son necesarias.

- **Si los productos se venden envasados se deben etiquetar según la normativa vigente.** En la etiqueta o envase figurará la siguiente información:

- **Denominación del producto:** conforme a sus denominaciones específicas.
- **Ingredientes:** en orden decreciente.
- **Fecha de duración mínima:** no es necesaria indicarla en los productos de repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
- **Cantidad neta:** en gramos o kilogramos.
- **Identificador de la empresa:** nombre, razón social o denominación del elaborador, con su domicilio.
- **Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.**
- **Número de Lote.**
- **Condiciones especiales de conservación:** si son necesarias, como: "Manténgase entre 0°C y 5°C": obligatoria en productos que lleven fecha de caducidad.
- **Posibles alérgenos.**
- **Información nutricional.**

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- Los productos de pastelería, confitería, bollería y repostería con certificación de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



Los alimentos envasados se deben etiquetar.



Normativa Aplicable:

- 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 presenten 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.
- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

8.3.12 Caramelos, chicles, confites, golosinas y Frutos secos

Se incluyen en este apartado un gran número de productos con composiciones y presentaciones muy diversas:

- **Caramelos:** productos alimenticios obtenidos por concentración o mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes a los que se les añaden o no otros ingredientes. Existe un gran número de variedades (duros, blandos o masticables, comprimidos, y pastillas de goma).
- **Goma de Mascar o Chicle:** alimento elaborado con una base masticable plástica o elástica e insoluble en agua, natural o sintética, con azúcares o aditivos edulcorantes, al que se añaden o no otros ingredientes.
- **Confites:** productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcares o aditivos edulcorantes, coberturas, chocolates y otros ingredientes. Según las variedades se distinguen: grageas o confites propiamente dichos, peladillas, confites de otros frutos secos, confites de chocolate, garrapiñados y fruta bañada en chocolate.
- **Golosinas:** productos alimenticios que, sin pertenecer a los grupos anteriores, están elaborados con azúcares o aditivos edulcorantes, a los que puede añadirse otros ingredientes. Comprende los geles dulces, dulces de regaliz, espumas dulces, fondants, golosina líquida para congelar.

Todos estos productos podrán presentarse solos, combinados entre ellos o con otros productos alimenticios, sea en forma de recubrimiento, relleno o cualquier otra presentación.

- *No existen apenas productores en este subsector en Euskadi, por lo que la mayoría del producto que se pone a la venta en ferias y mercados **procede de vendedores profesionales sin relación alguna con la producción ni elaboración.** El producto comercializado tiene procedencias muy variadas, siendo la mayoría de elaboración industrial.*
- *En otras comunidades autónomas existe más tradición en la elaboración de dulces tradicionales (caramelos, garrapiñados...) que pudieran englobarse en esta categoría. Son empresas elaboradoras que realizan venta local o en circuito corto de alimentos en pequeñas cantidades y con métodos tradicionales de producción (no industriales).*



Los productos se presentarán bien envasados o bien separados del público con vitrinas o pantallas.



REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE CARAMELOS, CHICLES, CONFITES, GOLOSINAS Y FRUTOS SECOS

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de establecimientos inscritos en el RGSEAA**.
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos se presentarán **bien envasados o bien separados del público con vitrinas o pantallas** que los protejan.
- Los productos que puedan alterarse por el calor (*productos con cobertura de chocolate, caramelos blandos, etc.*) se mantendrán a **temperaturas no superiores a 25°C**, por tanto, si se alcanzan esas temperaturas ambientales, es obligatorio que estos productos se mantengan refrigerados o **bien se retiren de la venta**.
- Se debe **guardar la etiqueta del producto hasta su completo consumo**. En caso de trasvasarse a otros recipientes se debe igualmente conservar la etiqueta, incluyendo la información relativa a la presencia de alérgenos o sustancias susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.
- Únicamente podrá manipular estos productos la persona vendedora. Es obligatorio el uso de **pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.
- Se deben envasar los alimentos en recipientes y bolsas de uso alimentario.

Identificación y etiquetado

Todos los productos a la venta estarán IDENTIFICADOS:

- **Si los productos se venden sin envasar** únicamente se debe especificar la denominación del producto y las posibles sustancias o productos que causen alergias o intolerancias. Esta información deberá constar **en una etiqueta o cartel** expuesto visiblemente junto a cada producto.
 - *Se debe tener especial cuidado en este tipo de puestos con la información referente a los **alérgenos**, ya que muchos de ellos (tanto los frutos secos como los confites y caramelos) contienen habitualmente cacahuetes, altramuces, granos de sésamo y frutos de cáscara (almendras, nueces...) y otros ingredientes que se encuentran recogidos entre los 14 alérgenos que deben declararse cuando se utilizan como ingredientes.*
- **Si los productos se venden envasados:** se deben etiquetar según la normativa vigente.
 - **Caramelos, confites, gomas de mascar y golosinas:** Al tratarse de productos con una **superficie de envase menor de la habitual** sólo serán obligatorias en la etiqueta la denominación del producto, los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias, la cantidad neta del alimento (no es necesaria si el producto pesa menos de 5 gr o 5 ml) y la fecha de duración mínima o fecha de caducidad. El resto de menciones obligatorias se facilitará por otros medios o estará disponible a petición del consumidor.

Tampoco será obligatorio en estos productos incluir la información nutricional (envase cuya superficie mayor sea inferior a 25 cm²).
 - **Frutos secos:** su etiquetado seguirá la misma normativa que la fruta fresca.

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS.

Normativa Aplicable:

- 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 presenten 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.
- Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

8.3.13 Aceitunas y encurtidos

- Se denomina **aceituna de mesa** al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

Podemos distinguir distintos tipos según su coloración (*verdes, negras naturales, negras...*), según su proceso de elaboración y conservación (*aderezo, salmuera, deshidratación*) y según su presentación (*con hueso, deshuesadas, rellenas, en mitades, troceadas, machacadas, etc.*).

Las aceitunas dispuestas para el consumo se pueden conservar de distintas maneras: por adición de sustancias en el proceso de elaboración (*ácidos, especias*), por adición de conservadores autorizados, por refrigeración, vacío, pasteurización o esterilización.

- Se denominan **encurtidos** a las hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera, o de haber sufrido una fermentación láctica, se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos («*encurtidos ácidos*») o en vinagre con azúcares y condimentos («*encurtidos dulces*»).

Según su forma de presentación se pueden distinguir diversos tipos (*enteros, en rodajas, en mitades, en tiras, en cubos y/o trozos*). Se pueden envasar individualmente o mezclados. En este último caso se denominan “variantes”.

Existen varias empresas en Euskadi dedicadas a la elaboración y envasado de encurtidos y a la preparación y conservación de aceitunas. Habitualmente no producen directamente el producto, si no que transforman en pequeñas cantidades.

- *El sector productivo más destacable en cuanto a producción y elaboración propia es la producción de **Guindilla de Ibarra con Marca de Garantía Eusko Label**. Esta guindilla se transforma y envasa en plantas de procesado propias o pertenecientes a una cooperativa o asociación de productores, pero no se vende elaborada a granel (véase Conservas Vegetales).*
- *Si los alimentos poseen **certificación ecológica, marca de garantía Eusko Label o Euskal Baserri u otra certificación de calidad** se debe justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.*
- *La mayoría del producto puesto a la venta en ferias y mercados de Euskadi procede de **vendedores profesionales** sin relación alguna con la producción ni elaboración del producto.*



Todos los productos deben estar aislados de la contaminación, los insectos y la manipulación.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de establecimientos inscritos en el RGSEAA**.
- Los alimentos deberán presentarse **sanos, limpios, exentos de olor y sabor anormales**, exentos de defectos que puedan afectar a su comestibilidad o adecuada conservación, sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. Con **tamaño homogéneo** para su calibre y exentos de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante.
- La totalidad de los productos a la venta debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos se presentarán **envasados, en recipientes cerrados o bien protegidos con vitrinas o pantallas** que los protejan.
- Los recipientes que contengan alimentos a granel y su líquido de cobertura deben de ser de materiales que se limpien con facilidad y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.
- Únicamente podrá manipular estos productos la persona vendedora. Es obligatorio el uso de **pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.
- No está permitido el uso de utensilios de madera para manipular los alimentos.
- Se deben envasar los alimentos en envases y bolsas de uso alimentario.

Identificación y etiquetado

Todos los productos a la venta estarán IDENTIFICADOS:

- **Si los productos se venden sin envasar:** únicamente se debe especificar la denominación del producto y las posibles sustancias o productos que causen alergias o intolerancias. Esta información deberá constar **en una etiqueta o cartel** expuesto visiblemente junto a cada producto.
 - **Si los productos se venden envasados** se deben etiquetar según la normativa vigente.
 - **Etiquetado de aceitunas.** En la etiqueta constará:
 - *La denominación del alimento el tipo, la preparación comercial y forma de presentación, los ingredientes, categoría comercial, (extra, primera o selecta y segunda o estándar) y la coloración (verdes, de color cambiante, negras naturales o negras).*
 - *La cantidad neta, el peso escurrido, las condiciones especiales de utilización (“una vez abierto, mantener en el frigorífico y consumir antes de XX días”).*
 - *Identificación de la empresa (nombre, razón social y domicilio), lote, fecha de duración mínima, modo de empleo, las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias y la información nutricional.*
- En el caso de las **aceitunas rellenas** deberá precisarse en los ingredientes la forma de presentación del relleno (*rellenas de un ingrediente o rellenas con pasta, y de qué ingrediente está hecha la pasta*).

- **Etiquetado de conservas de encurtidos y ensartados de vegetales.** En la etiqueta constará:
 - **Denominación de venta** (ácidos o agridulces) se debe completar con la **forma de presentación** (enteros, en cubos, en rodajas, en tiras, en mitades, en trozos) excepto si se trata de vegetales enteros.
 - **Lista de ingredientes** e indicación cuantitativa de ingredientes.
 - Si es de un solo vegetal se debe incluir el nombre del producto (excepto si es visible desde el exterior del envase).
 - Si son dos o más vegetales (variantes) debe constar la relación de vegetales en orden decreciente de proporciones. En este caso no es obligatorio indicar la forma de presentación.
 - **Peso neto y peso escurrido.**
 - **Fecha de duración mínima.**
 - **Categoría comercial** (Extra, Primera y Segunda).
 - **Lote.**
 - **Condiciones de utilización y/o conservación** (si es necesario).
 - **Identificación de la empresa** (nombre, razón social y domicilio).
 - **Sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias.**
 - **Información nutricional.**

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

- En el etiquetado de los encurtidos acogidos a la **marca de garantía “Guindilla de Ibarra con Eusko Label”** o **“Euskal Baseri”** figurará obligatoriamente la marca del modo que se establezca en su Reglamento técnico.
- Los alimentos certificados de **producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



Los alimentos de calidad diferenciada deben presentarse bien identificados.



Normativa Aplicable:

- Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa. Consolidado 29/03/13.
- Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales. Consolidado 29/03/2013.

8.3.14 Bebidas Alcohólicas

Existen numerosos tipos distintos de bebidas alcohólicas, con importantes rasgos diferenciales entre sí. Todas ellas tienen en común su proveniencia de un sustrato hidrocarbonado, que es transformado en etanol mediante una fermentación alcohólica. Cuando ese sustrato fermentado se destila se obtienen holandas o aguardientes.

Nos referiremos en este apartado al **Vino DOCa Rioja Alavesa, los tres Txakolis DOP (Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina y Getariako Txakolina) y la Sidra Natural**, por tratarse de los productos de mayor tradición y producción en Euskadi y con mayor presencia en ferias y mercados. La elaboración de **cervezas artesanas** de calidad cuenta con una menor tradición, aunque se trata de un sector en auge en los últimos años. Mencionar que también podemos encontrar a la venta en menores cantidades **otras bebidas alcohólicas** destiladas elaboradas en Euskadi (licores, patxaran...).

En nuestras ferias y mercados podemos encontrar diversos tipos bebidas alcohólicas, dependiendo del origen de la materia prima y de las diferentes certificaciones o marcas de garantía a las que estén acogidos los productores:

- **Productores que realizan venta local o de proximidad de elaboración propia:** se trata de productores primarios de uva o manzana que elaboran vino, txakoli o sidra natural en bodegas ubicadas en su propia explotación.
- **Pequeñas empresas elaboradoras que realizan venta local o de proximidad de bebidas de elaboración propia:** no producen directamente la materia prima, si no que producen bebidas en pequeñas cantidades y con métodos tradicionales de producción (no industriales).
- **Si las bebidas poseen certificación ecológica, denominación de origen protegida, marca de garantía Eusko Label, u otra certificación de calidad** deben justificar documentalmente la inscripción o adscripción que corresponda.
- **Vendedores profesionales dedicados a la comercialización** de estos y otros productos, aunque no tienen relación alguna con la producción ni con la elaboración de las bebidas.



El Txakoli acogido a una Denominación de Origen Protegida irá provisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Únicamente se podrán comercializar productos **que procedan de establecimientos inscritos en el RGSEAA.**
- **La venta o el suministro de bebidas alcohólicas a personas menores de edad está PROHIBIDA.** En todos los puestos de venta de bebidas alcohólicas se deberán colocar de forma visible **carteles que adviertan de sobre la prohibición de vender de bebidas alcohólicas a personas menores de edad.**

Identificación y etiquetado

Todos las bebidas alcohólicas a la venta estarán **EMBOTELLADAS y ETIQUETADAS:**

- ETIQUETADO DE VINOS -

Etiquetado obligatorio

- **Categoría del producto vitícola:** puede omitirse en los vinos en cuya etiqueta figure el nombre de una DOP.
- Para **vinos con DOP:** la expresión “denominación de origen protegida” y el nombre de la DOP.
- Para **vinos espumosos, vinos espumosos gasificados, vinos espumosos de calidad y vinos espumosos aromáticos de calidad:** indicación del contenido de azúcar.
- Para **vinos espumosos gasificados y vinos de aguja gasificados:** indicar que tienen anhídrido carbónico añadido.
- **Grado alcohólico volumétrico adquirido:** se indicará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen seguido del símbolo “% Vol”.
- **Procedencia:** en el caso de vinos cuyas uvas han sido vendimiadas y vinificadas en un mismo Estado miembro o tercer país: “Vino de (...)”, “producto de (...)”, completadas con el nombre del Estado miembro o del tercer país.
- **Embotellador:** datos del embotellador, con indicación del municipio y del Estado miembro en el que se encuentra su sede, que se indicará con las palabras “Embotellador” o “Embotellado por”. En vinos con DOP se indica que el embotellado se ha llevado a cabo en la explotación del productor, en los locales de una agrupación de productores o en una empresa situada en el área geográfica delimitada.
- **Volumen nominal:** expresado en litros, centilitros o mililitros por medio de cifras.
- **Número de lote.**
- **Presencia de alérgenos:** si procede, deberá indicarse en la etiqueta, precedido de la palabra “contiene”. En el caso de sulfitos (para concentraciones superiores a 10mg/litro), podrán emplearse las indicaciones siguientes “sulfitos” “anhídrido sulfuroso” o “dióxido de azufre”.
- **Número de registro de embotelladores y envasadores de vino.**

Etiquetado Facultativo

- Año de la cosecha.
- Nombre de la variedad de uva de vinificación.
- Normas específicas a las variedades de uva de vinificación y a los años de cosecha de los vinos sin DOP o IGP.
- Indicación del contenido en azúcar.
- Términos que se refieren a determinados métodos de producción.
- Pictograma relativo a la presencia de sulfitos.
- Términos tradicionales.
- Indicación de los símbolos comunitarios de DOP e IGP.
- Marcas comerciales.



Hazi

Etiquetado D.O.Ca. RIOJA

- En la categoría figurará la palabra **RIOJA** e inmediatamente debajo e inseparablemente la indicación **“Denominación de Origen Calificada”**.
- En un lugar destacado figurará el sello dentado del Consejo Regulador.
- En los Vinos D.O.Ca. RIOJA es obligatorio, cualquiera que sea el tipo de envase, incluir la precinta o contraetiqueta de garantía extendida por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA y la marca comercial registrada.
- Indicaciones Facultativas D.O.Ca. RIOJA.
 - Subzonas: se podrá aplicar al vino el nombre de la subzona RIOJA ALAVESA cuando proceda exclusivamente de uva de la subzona y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice en la misma y se ajuste a condiciones analíticas.
 - Menciones relativas al modo de elaboración del vino: si se han comunicado previamente al Consejo Regulador y se han seguido los métodos correspondientes (maceración carbónica, fermentado en barrica, dulce, semidulce).
 - Año de la cosecha: cuando al menos el 85% de las uvas utilizadas haya sido vendimiado durante el año en cuestión.
 - Variedades: si se menciona el nombre de una variedad, al menos el 85% del vino habrá sido elaborado a partir de ella, pero si se mencionan dos o más variedades el 100% del vino habrá sido elaborado a partir de dichas variedades.
 - Términos tradicionales: (Crianza, Reserva, Gran Reserva), cuando se cumplan las condiciones de tiempo y envejecimiento contempladas en el Reglamento.
 - Menciones relativas a un color particular: "Blanco" "Rosado" (al menos un 25% de uvas variedades tintas), "Clarete" (al menos un 25% de variedades tintas) y "Tinto" (al menos un 95% de variedades tintas, un 85% de variedades tintas si la uva es entera).



Hazi

Etiquetado D.O.P. ARABAKO TXAKOLINA, BIZKAIKO TXAKOLINA y GETARIAKO TXAKOLINA

- En las etiquetas figurará obligatoriamente el nombre de la Denominación de Origen, en la tipografía y tamaño establecido por la misma. También figurará, en forma destacada, el término municipal en que se halla la bodega.
- Cualquiera que sea el envase en el que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador.
- En la región determinada "Bizkaia" el etiquetado de los vinos con derecho al empleo de la mención "vendimia tardía" y de los vinos espumosos no empleará la mención tradicional "Chacolí/Txakoli/Txakolina" e irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador.
- Las regiones determinadas «Álava» y «Getaria» podrán emplearse junto con la mención «vendimia tardía» para describir los vinos obtenidos de uva sobremadura producida en viñedos inscritos en la Denominación de Origen de las variedades señaladas en la Orden, con un grado alcohólico natural superior a 15% Vol.

- ETIQUETADO DE SIDRA NATURAL -



Hazi

- Denominación de venta: conteniendo la especificación "Sidra Natural".
- Grado alcohólico: La cifra irá seguida del símbolo "% Vol".
- Cantidad neta: que se expresará en unidades de volumen (litros, centilitros o mililitros).
- Indicación del lote.
- Identificación de la empresa: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador, y en todo caso, su domicilio.
- Número de registro de embotellador.
- Alérgenos: habrá de expresarse, si no se indica en la lista de ingredientes, la presencia de cualquiera de los alérgenos precedido de la palabra "contiene".

En el etiquetado de la **Sidra Natural del País Vasco con marca de garantía Eusko Label** figurará obligatoriamente la marca de garantía del modo que se establezca en su Reglamento técnico.

- ETIQUETADO DE CERVEZA -

- *Denominación de venta: tal y como se recogen en su Reglamentación Técnico Sanitaria: (cerveza, cerveza de cereales, cerveza extra, cerveza sin alcohol, cerveza de bajo contenido en alcohol, cervezas negras).*
- *Lista de ingredientes: sólo es obligatoria para las cervezas con una graduación alcohólica en volumen inferior o igual al 1,2% en volumen.*
- *Grado alcohólico: obligatorio para la cerveza con grado alcohólico superior al 1,2% en volumen. La cifra irá seguida del símbolo “% Vol” .*
- *Cantidad neta: que se expresará en unidades de volumen (litros, centilitros o mililitros).*
- *Fecha de consumo preferente, siempre que la cerveza tenga una graduación inferior al 10% de alcohol.*
- *Indicación del lote.*
- *Identificación de la empresa: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador, y en todo caso, su domicilio.*
- *País de origen o procedencia: cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen real del alimento.*
- *Alérgenos: habrá de expresarse, si no se indica en la lista de ingredientes, la presencia de cualquiera de los alérgenos precedido de la palabra “contiene”.*
- *Etiquetado nutricional: sólo es obligatoria para las cervezas con una graduación alcohólica en volumen inferior o igual al 1,2% en volumen.*

ADEMÁS de esta información obligatoria, se puede incluir OTRA INFORMACIÓN sobre los CRITERIOS DE CALIDAD ESPECÍFICOS:

Las bebidas alcohólicas **certificadas de producción ecológica** deben llevar el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) y el código (ES-ECO-026-VAS) junto con el logo ecológico de la UE (Eurohoja).



Etxeandía Garagarduak



Etxeandía Garagarduak

Normativa Aplicable:

- *Reglamento (CE) 607/2009 (modificado por Reglamento (UE) 401/2010) Ley 24/2003 de la viña y el vino*
- *Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.*
- *Orden APA/3465/2004 por la que se aprueba el Reglamento de la D.O.Rioja.*
- *Orden de 17 de junio de 2008, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» y se aprueba su texto refundido.*
- *Orden de 17 de septiembre de 2008, por la que se aprueba el Texto Refundido del Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria».*
- *Orden de 17 de junio de 2008 por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» y se aprueba su texto refundido.*
- *Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. Consolidado a 29/03/2013.*
- *Real Decreto 53/1995, de 20 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida. Consolidado a 29/03/2013.*
- *Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias. Comunidad Autónoma del País Vasco «BOPV» núm. 69, de 13 de abril de 2016.*
- *Reglamento (CE)Nº110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) Nº 1576/89 del Consejo, y el R(UE)Nº716/2013 de la Comisión de 25 de julio de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.*
- *Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.*

8.4 Requisitos Higiénico-Sanitarios para establecimientos que sirven comidas preparadas y similares

8.4.1 Requisitos generales

- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA o en el REACAV, o en los Registros de Producción Primaria, y estarán **debidamente identificados** con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Todas las actividades relacionadas con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en **instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo** y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- El personal que manipule alimentos sin envasar deberá acreditar que ha recibido **formación en manipulación de alimentos**. Se usará vestimenta limpia y exclusiva para el trabajo.
- En relación a la **dotación de agua, todas las actividades dispondrán de suficiente agua potable**.
- El **sistema de evacuación de aguas residuales** debe evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una manguera con conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en **cámaras, expositores o vitrinas refrigeradas**, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración **se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan**.
- Las **superficies, equipos y utensilios de trabajo** deben de estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos). No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- Los **suelos** deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- Los **sistemas de iluminación** estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- **Se deben mantener los alimentos sobre mesas o mostradores alejados del suelo**. Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, si no separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación o preparación culinaria.
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la **limpieza del recinto y de los útiles empleados**, quedando los alimentos debidamente resguardados.



- Se debe disponer de **productos de limpieza y desinfección** para el equipo y utensilios. Estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Diariamente se ha de realizar una **limpieza del puesto y una desinfección de todas las máquinas y utensilios** que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios cortantes, etc., se deben desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.
- Durante los periodos de **inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior** de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (*insectos, roedores u otro tipo de animales*).
- Deben tener **cubos de basura** suficientes, preferentemente con tapa de accionamiento no manual.
- El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de **orden, decoro y limpieza**.
- La **vestimenta** del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de los alimentos será adecuada, de uso exclusivo a tales fines y preferentemente de color blanco o claro. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en utensilios propios de la actividad.
- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en **vehículos adecuados** para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isotermos) y evitando contaminaciones cruzadas.
- En todas las instalaciones se expondrán de forma visible los **precios de venta al público y la existencia de Hojas de Reclamaciones** a disposición de los clientes que lo soliciten.
- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de **alergias o intolerancias** mediante una indicación clara en un cartel visible.
- La venta o el suministro de bebidas alcohólicas a personas menores de edad está prohibida. En todos los puestos de venta de bebidas **alcohólicas se deberán colocar de forma visible carteles que adviertan de la prohibición de venta de bebidas alcohólicas a personas menores de edad**.



8.4.2 Requisitos específicos para instalaciones de elaboración y consumo de alimentos (txosnas o puestos de elaboración y consumo in situ)

Los establecimientos de elaboración y/o venta de productos alimenticios y/o bebidas a disposición del consumidor en instalaciones temporales (txosnas) con motivo de la celebración de fiestas u otros eventos deben cumplir, además de las normas generales, **las siguientes NORMAS ESPECÍFICAS:**

- Las txosnas deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpias, en buen estado y estar situadas, diseñadas y construidas de forma que **impidan el riesgo de contaminación**.
- Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en **condiciones adecuadas de limpieza y desinfección**.
- Después de cada jornada de trabajo se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección **del recinto y de los útiles** empleados.
- Las txosnas han de disponer de medios o instalaciones adecuadas para la **eliminación de residuos líquidos y sólidos** generados por la propia actividad.
- Disposición de **suficiente agua potable**.
- En el recinto donde se ubiquen las txosnas se dispondrá de **instalaciones adecuadas** para mantener una correcta higiene personal (limpieza y secado de las manos, W.C. y vestuarios).
- Los manipuladores dedicados a la **manipulación de alimentos** deberán demostrar su formación en manipulación de alimentos.
- Las materias primas así como los productos elaborados empleados en la preparación de alimentos, deberán proceder de **establecimientos autorizados**, debidamente identificados mediante etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Los alimentos y materias primas se almacenarán **evitando el contacto con el suelo** y manteniendo una estiba adecuada. Asimismo se dispondrá de **capacidad frigorífica suficiente** para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran. Los equipos frigoríficos dispondrán de termómetro para su control regular. La temperatura de refrigeración de referencia en general, es entre 0°C y 8°C.



El personal que manipule alimentos debe acreditar que ha recibido la formación necesaria.

- Los focos de combustión estarán debidamente protegidos del público.
- Mantendrán la **higiene en el aseo personal y en la indumentaria** así como en los utensilios propios de la actividad que desarrollen.
- La **vestimenta del personal** en el desarrollo de su trabajo en la preparación de alimentos será adecuada y de uso exclusivo a tales fines y preferentemente, de color blanco.
- Dispondrán de **material adecuado** para la limpieza y si es necesario, la desinfección del equipo y utensilios de trabajo.
- Las **superficies** donde se manipulen alimentos o puedan estar en contacto con ellos serán de fácil limpieza y desinfección.
- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de **uso único** (desechables) o de **uso personal** (reciclables), si se quiere utilizar vasos de cristal se dispondrá de lavavajillas.
- Los alimentos expuestos para su consumo se expondrán aislados del público y/o de cualquier otra causa de contaminación mediante **vitrinas** o similar.
- En todos los casos **deberá evitarse el contacto directo entre los alimentos crudos y los cocinados**.
- Todas las instalaciones que se empleen estarán debidamente homologadas por la autoridad competente y, a requerimiento de la organización, deberán aportarse los **correspondientes certificados de seguridad**, acreditativos de su idoneidad, en función de la duración del mercado y la periodicidad de su uso: *grado de reacción al fuego de las lonas o toldos, distancias a edificios, extintores, certificados de la instalación eléctrica, resistencia estructural, resistencia al viento, plano a escala donde figuren los medios de protección contra incendios, las anchuras y recorridos de las salidas y las vías de evacuación y certificado de montaje (Veáse Apto. 6.5).*



Landatur

8.4.3 Requisitos específicos para churrerías temporales

Además de las normas generales deberán cumplir las siguientes **NORMAS ESPECÍFICAS**:

- Se distinguirán, al menos, **tres zonas de trabajo**; de elaboración-manipulación de alimentos, de almacenamiento y de servicio.
- Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
- Los **suelos** serán lisos, continuos e impermeables de forma que se puedan barrer y fregar con facilidad.

- En caso de realizarse servicio de bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación de alimentos.
- Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos.
- **Es obligatorio el uso de pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.
- Se deben envasar los alimentos en **envases, envolturas y bolsas de uso alimentario**.
- Está **prohibida la utilización de grasas animales o vegetales** o mezclarlas con los aceites vegetales autorizados, así como refreír los productos elaborados.
- Los **aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria**. Los utilizados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. Se debe asegurar que la recogida y gestión de esos residuos está autorizada.
- Las patatas se deben freír en una freidora exclusiva.
- El combustible se almacenará en un lugar separado. Se controlará adecuadamente la extracción de humos. En el caso de que el combustible sea líquido se evitará que el humo y los gases entren en contacto con las masas en fritura.
- El público consumidor estará debidamente informado del **nombre y dirección del elaborador, así como de las características y precios de los productos**.
- Toda solicitud de instalación conllevará la cumplimentación y envío de la correspondiente **MEMORIA SANITARIA**.

8.4.4 Requisitos específicos para establecimientos temporales de venta de helados

Además de las normas generales deberán cumplir las siguientes **NORMAS ESPECÍFICAS**:

- El puesto estará **techado y se deberá poder mantener perfectamente cerrado en las horas fuera de uso**. Las superficies generales del puesto así como las del trabajo y expositores serán de materiales resistentes y de fácil limpieza.
- Los **equipos frigoríficos** serán adecuados para la conservación de la temperatura adecuada de los helados (*-18°C los helados y 0°C los granizados*) tanto durante el transporte como en la venta, de forma que mantengan sus características hasta el momento de su venta. Los aparatos frigoríficos dispondrán de **termómetros** fácilmente legibles desde el exterior.
- En los casos de **venta a granel**:
 - *Dispondrán en el interior del puesto de servicio de agua corriente de la red municipal conectada a fregaderos o lavamanos, para la limpieza del utillaje, aseo personal y del propio puesto. El lavabo estará provisto de útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel). Excepcionalmente se podrá admitir la dotación de agua potable que no sea corriente y que provenga de un depósito de agua con capacidad suficiente.*
 - *Se dispondrá de un recipiente con solución de ácido cítrico o tartárico 1.5% para el mantenimiento de los útiles de servicio.*
- Los barquillos u obleas expuestos al público estarán debidamente protegidos.
- El público consumidor estará debidamente informado del **nombre y dirección del obrador de procedencia de los helados, así como de las características y precios de los mismos**.

8.4.5 Requisitos específicos para la elaboración y venta de alimentos en vehículos acondicionados

Además de las normas generales deberán cumplir las siguientes **NORMAS ESPECÍFICAS**:

- Los **vehículos** tendrán capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad. Contarán con autorización sanitaria de funcionamiento, autorización para la modificación realizada para llevar a cabo la actividad y cumplirá con la normativa de la Inspección Técnica de Vehículos.
- La **identificación y el domicilio del comerciante** deberá figurar en las puertas o bandas laterales de los vehículos, bien sea de forma impresa directamente o mediante carteles adheridos, y deberán tener las dimensiones y caracteres necesarios para que resulten perfectamente visibles para el público.
- Se procurará la **separación de las zonas de elaboración-manipulación de alimentos, de la del servicio de los mismos**, de tal forma que no se manipulen alimentos y dinero de forma simultánea.
- Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
- La **zona de elaboración de alimentos** dispondrá de, al menos:
 - *Fregadero/lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado de agua potable así como de dosificador con jabón líquido y toallas de un solo uso. Siempre que sea posible el abastecimiento de agua será mediante conexión a la red municipal, en su defecto el vehículo dispondrá de depósito de agua potable (mínimo 25 litros), conectado al fregadero y con conexión a depósito de desagüe de, al menos, el mismo tamaño que el anterior. El depósito de agua potable se higienizará con la periodicidad necesaria.*
 - *Superficies de trabajo (manipulación) de fácil limpieza y desinfección quedando excluido el uso de madera.*
 - *Aparatos frigoríficos con capacidad suficiente para la conservación por separado de alimentos crudos, cocinados y bebidas.*
 - *Estará totalmente aislada del espacio destinado a la conducción.*
- Los **suelos** serán lisos, continuos e impermeables de forma que se puedan barrer y fregar con facilidad.
- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de **uso único** (desechables).
- El público consumidor estará debidamente informado del **nombre y dirección del elaborador de los productos, así como de las características de los mismos**.



La identificación del comerciante figurará de forma visible en las puertas o bandas laterales del vehículo.

8.4.6 Requisitos específicos para la venta de alimentos no perecederos

Puestos desmontables situados sobre la vía pública de:

- 1- Productos alimenticios envasados**, que no precisen de temperaturas de conservación distintas a las ambientales, y que procedan de establecimientos autorizados, como golosinas, frutos secos y garrapiñados.
- 2- Productos alimenticios elaborados en el momento de la venta:** palomitas, castañas asadas, algodón de azúcar, etc.

Además de las normas generales deberán cumplir las siguientes **NORMAS ESPECÍFICAS**:

- Los productos que puedan alterarse por el calor (chocolates, caramelos blandos, etc.) **se mantendrán a temperaturas no superiores a 25° C**, por tanto, si se alcanzan dichas temperaturas ambientales será obligatorio que estos productos se mantengan refrigerados o se retiren de la venta.
- Aquellos puestos **donde se elaboren alimentos (excepto el asado de castañas) deben contar con medios para el lavado de los utensilios y las manos de los manipuladores**. Para ello, deberán disponer de, al menos, un depósito que asegure el suministro de agua corriente potable necesario para toda la jornada, dosificador con jabón líquido y toallas o paños de un solo uso.
- En caso de que exista un **foco de combustión éste debe estar debidamente protegido del público**.
- **Es obligatorio el uso de pinzas o paletas** para servir, pesar o envasar con destino al público los productos que no posean una protección natural o artificial.
- Se deben envasar los alimentos en **recipientes, envolturas y bolsas de uso alimentario**.
- El público consumidor estará debidamente informado del **nombre y dirección del elaborador de los productos, así como de las características de los mismos**.



Normativa Aplicable:

- 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 presenten 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.
- Real Decreto 618/198, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
- Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto, sobre Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.