

# GUIA DE RECOMANACIONS PER A EMPRESES **AGROALIMENTÀRIES** VISITABLES DE L'ALT PENEDÈS



CONSELL COMARCAL  
ALT PENEDÈS

Promou:



Amb el suport de:



I la col·laboració de:



Redacció: Raiels SCCL

Disseny: pikstudio

# ÍNDEX

---

Preàmbul	4
Beneficis i reptes de ser empresa agroalimentària visitable	5
Tipus d'empreses agroalimentàries visitables	6
Tipus d'activitats a oferir des d'una empresa agroalimentària visitable	6
Marc legal	9
Protocol intern de visites	9
Recomanacions generals	10
Recomanacions sanitàries	11
Recomanacions de seguretat	12
Recomanacions per oferir les diferents activitats	13
Referències	20
Annex I. Què és una AULA D'ENTORN RURAL?	21
Annex II. Com adherir-se al Segell de Venda de Proximitat?	23

## PREÀMBUL

---

**La guia que teniu a les mans està pensada per ser una orientació pràctica per aquelles empreses agroalimentàries que es plantegen convertir-se en visitables i oferir activitats a turistes.**

S'inclouen reflexions prèvies necessàries abans d'endinsar-se en una lògica turística que no és la lògica natural de la majoria de les empreses agroalimentàries, centrades, òbviament, en el procés productiu.

Esdevenir una empresa agroalimentària visitable és una estratègia de comercialització orientada en la venda directa que permet establir un vincle més directe amb la vostra clientela. Se'n denomina màrqueting vivencial, d'aquesta estratègia que es centra en les experiències que es generen entre els potencials consumidors del vostre producte.

Les activitats que podeu oferir, per tant, podran tenir una incidència efectiva en l'experiència viscuda entre les persones que us visitaran, que coneixeran la vostra història i els vostres productes.

Elements que permetran que la vostra clientela pugui tenir més arguments de base per escollir el vostre producte per davant d'altres, perquè no tindrà en compte només els paràmetres de preu-benefici, sinó que en la seva decisió de compra present i futura hi entraran en joc totes les emocions viscudes durant l'experiència que va gaudir a la vostra explotació o obrador.

En aquesta guia trobareu algunes recomanacions per tal de poder oferir aquestes experiències a la vostra clientela i atrevir-vos a ser originals i creatius i, sobretot, posar en valor allò que us singularitza i us fa únics!



## BENEFICIS I REPTES DE SER EMPRESA AGROALIMENTÀRIA VISITABLE

---

### *Beneficis*

---

Establir un vincle més directe amb la vostra clientela (MÀRQUETING VIVENCIAL).

Crear vivències i sensacions úniques que el client viu en primera persona i li fan recordar l'experiència i el producte al qual va associat, tant a l'hora de consumir-lo com de recomanar-lo.

Aplicar una estratègia de venda directa que minimitza costos de distribució.

Fidelitzar la clientela perquè li ofereixi un contacte amb el vostre producte no comparable amb la relació de compra-venda tradicional.

Permet ampliar les oportunitats de venda i tenir una estratègia comercial nova que us aporta singularitat i diferenciació!

### *Reptes*

---

Replantejar l'organització interna de l'empresa amb els recursos humans disponibles per poder oferir l'activitat programada.

Fixar horaris i disponibilitat de temps per atendre als visitants.

Compaginar les tasques que ja desenvolupeu a la vostra finca o obrador amb noves tasques vinculades a la gestió de l'activitat turística/divulgativa.

Avaluar el grau d'afectació a la vostra activitat o als vostres recursos primaris (animals, etc.) el fet de tenir visitants de forma regular.

## TIPUS D'EMPRESSES AGROALIMENTÀRIES VISITABLES

---

- Explotacions agràries
- Explotacions ramaderes
- Obradors agroalimentaris
- Cellers
- Molins
- ...

## TIPUS D'ACTIVITATS A OFERIR DES D'UNA EMPRESA AGROALIMENTÀRIA VISITABLE

---

Són diverses les possibilitats que teniu al vostre abast a l'hora d'oferir activitats i experiències turístiques.

Poden ser experiències individuals que organitzeu vosaltres directament des de la vostra empresa o també poden ser experiències en col·laboració amb altres empreses agroalimentàries properes o, fins i tot, altres perfils d'empreses complementàries com restaurants, comerços, empreses de guiatge, entre d'altres:

### *Idees d'experiències individuals:*

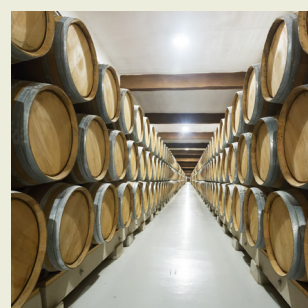
---

Oferir visites guiades per conèixer la finca, la granja o l'obrador i, alhora, per mostrar el procés d'elaboració dels vostres productes.

Realitzar un taller pràctic per conèixer i experimentar l'ofici.

Oferir un tast, una degustació o un maridatge del vostre producte en un entorn idíl·lic o a peu de finca.

Combinacions de les opcions anteriors entre sí: visita+taller, visita+ tast o maridatge, etc.



### *Idees d'experiències en col·laboració:*

---

Visita obrador + Degustació del producte en un restaurant proper (cuinat o maridat), que consumeixi habitualment el producte elaborat pel productor.

Visita obrador + Maridatge de dos o diversos productes locals (tipus esmorzar, berenar, vermut, etc.)

Degustació d'un producte alimentari mentre es gaudeix d'un taller demostratiu d'un artesà artístic.

Demostració en el propi taller o en un espai singular (museu, església, castell, borda, prat, bosc, etc.)

Recorregut a peu, en bicicleta, a cavall, etc. que inclou una visita a un obrador i/o degustació de producte.



## ELS RECURSOS AMB QUÈ COMPTEN LES EMPRESES AGROALIMENTÀRIES PER OFERIR EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES

---



A l'hora de dissenyar la vostra experiència turística, les empreses agroalimentàries compteu amb tot un conjunt de recursos propis de la vostra activitat, de la vostra finca o explotació, del vostre relat com a empresa (storytelling), de les singularitats del vostre producte que podeu posar en valor davant la vostra clientela i que us poden servir per ser els elements neuràlgics sobre els quals articular l'activitat turística que voleu oferir:

- 1** Els productes agraris o ramaders de l'explotació (i els propis animals o plantes, races autòctones, varietats locals, etc.).
- 2** La mateixa finca/obrador/molí/celler per les seves característiques pròpies.
- 3** Els productes transformats a l'obrador/molí/celler (tipologies, característiques, etc.)
- 4** Les tècniques de cultiu (ecològic, convencional, integrat, biodinàmic, innovacions tecnològiques, pràctiques sostenibles del paisatge de l'entorn, etc.)
- 5** La gestió ramadera (amb ramat o sense ramat, estabulat o en llibertat, etc.)
- 6** Les eines i estris, les tècniques, matèries primeres en un producte transformat (receptes innovadores o tradicionals, etc.).
- 7** L'espai de treball o les infraestructures associades (casa, paller, obrador, corral, cabanes de volta, marges, etc.)
- 8** Les persones que fan possible el producte (coneixements, trajectòria, formació, interessos, etc.)
- 9** Història de l'espai (masia tradicional, nou equipament, etc.)
- 10** El paisatge al voltant de la finca que influeix directament en el producte: flora, fauna, arquitectura tradicional (marges, cabanes de volta, aljubs, etc.)



## MARC LEGAL

---

Actualment, no hi ha una normativa específica que determini els requisits que cal complir perquè una empresa sigui visitable.

Existeixen, però, diferents recomanacions i bones pràctiques que podeu tenir en compte, tant les empreses que tingueu interès en iniciar-vos en l'organització de visites, com també les que ja n'estiguen oferint per tal de millorar-les.

**L'aspecte que és imprescindible és contractar una assegurança de responsabilitat civil.**

Si ja en teniu una de la vostra activitat productiva, cal que contacteu amb la vostra asseguradora perquè amplii la pòlissa per poder donar cobertura a les activitats que organitzeu i per tant, es tingui contractada una assegurança d'acord amb el risc a tercers que es determini en el marc de l'experiència turística que ofereu.

Per tant, haurà d'incloure les visites, els tastos, la venda i aquelles particularitats que considereu remarcables a nivell de seguretat (si ofereu un taller de cuina, incloure possibles cremades, talls, etc.).

## PROTOCOL INTERN DE VISITES

---

**Davant la no existència avui dia d'una normativa específica que reguli aquesta activitat econòmica, es planteja la següent guia com un conjunt de recomanacions i bones pràctiques que podeu tenir en compte a l'hora de redactar el vostre Protocol intern de visites.**

Es tractaria d'elaborar un full de ruta intern de les vostres activitats que ofereu als visitants on hi podeu incorporar aquelles recomanacions generals, sanitàries i de seguretat que considereu més adients, segons les característiques de la vostra explotació o obrador.

## RECOMANACIONS GENERALS

---

Comunicar al vostre ajuntament l'inici d'aquesta nova activitat a la vostra explotació perquè la incloguin al seu registre d'activitats.

Portar un llibre de registre de visitants.

Valorar la sol·licitud d'acreditació com a Aula d'Entorn Rural (**vegeu explicació a l'Annex**)

Disposar d'un accés adient a l'explotació, apte per a qualsevol tipus de vehicle.

Disposar d'una correcta senyalització direccional per facilitar l'arribada dels visitants fins a la finca.

Disposar d'un espai de pàrquing habilitat per als vehicles dels visitants.

Disposar d'un lavabo apte per als visitants.

Disposar d'un espai de recepció dels visitants des d'on donar la benvinguda i iniciar l'activitat que s'ofereixi.

Definir una política de preus per les visites que s'ofereixin.

Establir uns horaris per les visites o vehicular-les sota reserva prèvia.

Senyalitzar de forma adequada les àrees restringides al públic.



## RECOMANACIONS SANITÀRIES

En termes generals, les recomanacions d'higiene i les mesures sanitàries que cal seguir són les que es determinen d'acord amb la normativa d'aplicació a cada tipologia d'explotació agrària, ramadera o dels obradors agroalimentaris. Es poden consultar per a més detall les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene que es publiquen des de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).

D'entrada, les recomanacions que cal que prenguin les persones treballadores de l'empresa serien les que s'haurien de fer complir també als visitants.

En el cas de les granges i exploracions ramaderes, algunes de les principals recomanacions sanitàries serien les següents:

- Oferir a les persones visitants un protector o funda d'un sol ús per a les seves sabates per evitar contaminacions i propagació de malalties entre els animals, especialment, si venen d'altres explotacions.

- Disposar d'un sistema per a la neteja i desinfecció de vehicles, (per evitar contaminacions entre granges, si s'escau).



Pel que fa als obradors alimentaris, de cara als visitants, cal tenir en compte els següents aspectes:

- Disposar d'una zona d'elaboració separada de la zona de visitants, per tal que els visitants no hi puguin accedir. Hi hauria l'opció que el públic pugui contemplar la zona d'elaboració mitjançant finestres o portes de vidre. Es pot compensar la no entrada dins de l'obrador oferint explicacions sobre el procés d'elaboració des de fora, a partir de plafons explicatius o fins i tot, d'audioguies o projeccions audiovisuals.

- Si es dona l'opció de visitar l'espai de treball de l'obrador, cal facilitar el rentat de mans dels visitants amb una pica amb aigua calenta i freda, sabó de mans i paper d'un sol ús, així com disposar de roba i sabates d'ús exclusiu per a l'obrador i/o gorres per protegir els cabells. Al mercat existeixen bates, còfies i peücs d'un sol ús.

**Atenció: és important estar al cas de totes les mesures sanitàries que estiguin vigents a cada moment.**

## RECOMANACIONS DE SEGURETAT

---

Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil relativa a les instal·lacions i als riscos que es generin de les activitats que hi pugueu desenvolupar (incloent la visita i si s'escau, els tastos i la venda de producte).

---

Redactar el propi Pla d'autocontrol de l'explotació agrícola, ramadera o obrador per identificar possibles punts de perill per als visitants (eines a l'abast, pous sense portes ni tanques, sistemes de reg oberts, foses, basses, emmagatzematge de residus, tanques trencades, zones humides amb risc de patinar, etc.).

---

Es recomana adaptar la visita en funció d'aquests riscos per tal de minimitzar-los, adequar les vostres instal·lacions per tal que aquests perills deixin de ser riscos, senyalitzar els punts crítics i supervisar-los regularment.

---

Establir rutes de visita segures dins de l'explotació per minimitzar els riscos amb la maquinària agrícola present a la finca, especialment, si és el moment de la collita.

---

Prendre mesures segons el tipus i les condicions del terreny on s'ubiqui l'explotació davant la presència d'obstacles. Per reduir la possibilitat de caigudes, s'hauria de recomanar a la clientela l'ús d'un calçat apropiat durant la visita.

---

Respectar els terminis de temps dictaminats entre l'aplicació de fitosanitaris a la finca i les visites de persones (en el cas de les explotacions agràries).

---

Establir rutes de visita segures dins de l'explotació per no molestar als animals i no afavorir situacions de risc entre els visitants i els vostres animals (en el cas de les exploracions ramaderes).

# RECOMANACIONS PER OFERIR LES DIFERENTS ACTIVITATS

## I Visites guiades o tallers pràctics

A l'hora de dissenyar les visites guiades o els tallers pràctics és important seguir els següents 5 passos:

### ***Pas 1***

**Què tenim? Què ens singularitza i ens diferencia dels altres?**

Identificar els recursos que teniu a la vostra finca, explotació o obrador sobre els quals estructurar la base de l'experiència turística que voleu oferir.

### ***Pas 3***

**Com ho podem fer?**

Definir les característiques de l'activitat com si fos un producte turístic (recursos, serveis que ofereireu, infraestructura i equipaments necessaris per poder-ho oferir, gestió de personal que farà l'activitat, imatge de marca que hi voldreu associar i definir un preu per l'activitat).

### ***Pas 2***

**Què podem fer?**

Dissenyar el tipus d'activitat pròpiament, donar-li forma i descripció.

### ***Pas 4***

**Com ho donem a conèixer?**

Establir els canals i mitjans que emprareu per comunicar i promocionar l'activitat.

### ***Pas 5***

**Com ho gestionem?**

Concretar el mecanisme de comercialització i gestió de l'activitat per facilitar la reserva i el cobrament d'aquesta.

### *Amb relació a l'establiment d'un preu per les visites:*

---

· No hi ha una regulació específica que determini quins preus cal cobrar per les visites. Dependrà de cada productor si determina establir un cost o no de la visita, tot i que es recomana que no siguin gratuïtes per valoritzar el temps i els recursos invertits en l'organització i realització de cada una de les activitats

· Si s'estableix un preu per les visites o activitats que s'ofereixen des de l'explotació o de l'obrador, es recomana que s'informi a l'ajuntament d'aquesta activitat econòmica complementària a l'activitat principal.

· Es recomana que l'import fixat sigui global per la visita incloent si es fa un tast o degustació.

## **II Tastos i maridatges de productes**

Actualment, no existeix una normativa específica que reguli l'oferiment de tastos de producte propi des d'una explotació o obrador.

A continuació, s'exposen algunes recomanacions per dur a terme aquesta activitat:

### **1 *Recomanacions generals de l'espai***

Es recomana delimitar un espai net i condicionat amb la finalitat específica d'oferir-hi els tastos i degustacions, separat físicament de la zona on es manipulen i s'emmagatzemen els aliments que es comercialitzen.

Hauria de ser un espai allunyat de les zones considerades "brutes" d'una explotació, per tant, lluny dels animals.

Lliure d'elements de perill, allunyat de fonts de contaminació i d'emmagatzematge de productes tòxics i, preferentment, cobert.

Es recomana dividir l'espai de tast en dues parts:

- Espai de recepció
- Espai de manipulació dels aliments

## **2 *Espai de recepció***

Suficientment ampli i ben il·luminat per a poder degustar els productes amb comoditat.

Espai organitzat de tal manera que sigui relativament fàcil escoltar a la persona responsable d'explicar els tast i/o els productes.

És recomanable preveure algun lloc còmode per seure i /o escoltar les explicacions de la persona que ofereix el tast.

Cal que tingui una zona senyalitzada per la gestió dels residus del tast (tovallons, etc.) amb galledes d'escombraries amb tapa.

Cal tenir accés fàcil a punts de neteja de mans (amb aigua calenta i freda, sabó de mans i paper d'un sol ús per eixugar-se) i accés ràpid al lavabos o utilitzar tovalloletes antisèptiques d'un sol ús.

## **3 *Espai de manipulació de productes i exposició***

Cal netejar-lo i desinfectar-lo prèviament i posteriorment, així com tots els utensilis emprats pel tast.

Cal tenir accés fàcil a punts de neteja personal i d'utensilis (punts d'aigua i higienització, sabons bactericides i/o solucions hidroalcohòliques, paper d'un sol ús).

Cal que tingui una àrea de gestió de residus adequada: contenidors amb tapa i pedal.

Cal que qualsevol producte de neteja estigui ben identificat i emmagatzemat aïllat dels aliments.

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

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

Renteu-vos les mans amb aigua i sabó sempre que es consideri necessari i sobretot després de:

- Tocar animals
- Utilitzar els serveis higiènics
- Manipular escombraries
- Esternudar, mocar-se, tossir o menjar
- Sempre que es consideri necessari

Eixugueu-vos les mans després de rentar-les amb aigua i sabó utilitzant sempre paper d'un sol ús, en comptes d'un drap o tovallola.

Utilitzeu mesures adequades de protecció sanitària (pinces, culleres, guants...) sempre que la mercaderia ho requereixi.

No porteu anells, braçalets, polseres, arracades, rellotges o altres guarniments.

Feu servir guants que no siguin de làtex per realitzar la manipulació d'aliments, com per exemple de vinil o nitril. El làtex és un al·lergen i podria provocar algun tipus de reacció al·lèrgica.

Porteu les ungles curtes, netes i sense pintar.

Protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables.

Utilitzeu roba de treball neta o un davantal/bata per cobrir la roba de carrer.

Eviteu eixugar-vos la suor, pentinar-vos o tocar-vos els cabells, menjar, fumar, escopir o mastegar xiclet mentre manipuleu aliments.

No esternudeu o tossiu sobre els aliments.





## 5 *Condicions generals per a la preparació dels tasts de qualsevol aliment*

Les superfícies i estris utilitzats han de ser de fàcil neteja i desinfecció i s'han de netejar i desinfectar després de cada manipulació.

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

Cal mantenir en tot moment la cadena del fred segons la legislació corresponent per als productes que ho requereixin.

Tots els productes utilitzats han d'estar en un estat òptim de conservació.

Els productes que requereixin cocció, s'han de cuinar al moment i oferir-los calents (>65°).

No guardeu els sobrants per a un tast posterior, ja que no es pot garantir la seguretat alimentària.

Tots els recipients utilitzats en el tast han de ser aptes per a ús alimentari, estar correctament higienitzats i que no mostrin defectes, cops o esquerdes. Descarteu tot recipient que mostri defectes, cops o esquerdes.

En el cas d'utilitzar vaixel·la d'un sol ús, es recomana com a bona pràctica sostenible que sigui de materials 100% biodegradables per facilitar el seu reciclatge.

En cas d'utilitzar aigua potable com a refrigeri, és recomanable que sigui aigua envasada i, en cas de canviar-la de recipient, cal que aquest sigui apte per a ús alimentari i estigui correctament higienitzat.

Cal assegurar la protecció dels aliments en tot moment per evitar l'oxidació i possibles contaminacions, utilitzant recipients adequats, vitrines o embolcallant-los amb film o altre material d'ús alimentari.



## 6 Informació sobre al·lèrgens

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

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

Podeu fer-ho a través de les etiquetes en els aliments envasats o a través de rètols o plafons o qualsevol altre mitjà que sigui visible pels visitants.

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



### III Venda directa de productes propis en explotacions i obradors agroalimentaris i característiques de l'espai de venda

· Per poder fer venda directa des de l'explotació o obrador es recomana disposar del segell de Venda de proximitat (d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, que regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris).

L'adhesió al sistema de venda de proximitat no suposa un cost addicional i es podrà realitzar mitjançant la Declaració Única Agrària (DUN), on els productors hauran de comunicar-ho per mitjà d'un apartat específic amb aquesta finalitat.

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

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

#### *Característiques de l'Espai de venda:*

Ubicació física estratègica, propera a l'espai de tast i de pas cap a la sortida per facilitar la venda.

Espai condicionat, net, lliure de perills, lluny de les zones "brutes" d'una explotació i amb els productes ben conservats.

Mostrar el producte de forma atractiva per facilitar l'experiència de venda.

Cal assegurar la protecció dels aliments, per exemple utilitzant vitrines en els aliments no envasats, i la conservació en fred en aquells aliments que així ho requereixin, per exemple utilitzant neveres o vitrines refrigerades.

Comptar amb tots els elements idonis per fer el cobrament i la gestió de la venda pròpiament (s'aconsella comptar amb datàfon, si es pot).

### IV Informació turística

Una altre dels serveis que podeu oferir des de la vostra finca, explotació o obrador és el d'informació turística del vostre entorn proper per tal d'exercir com a prescriptors de l'oferta turística que pot complementar i/o reforçar l'experiència que oferiu a la vostra clientela

## REFERÈNCIES

---

### **Normativa**

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

Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona:  
[https://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat\\_alimentaria](https://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria)

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

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUE L núm. 304, 22 de novembre de 2011).

Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

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

### **Documentacions d'interès**

Guies de pràctiques correctes d'higiene:

[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/cadena\\_alimentaria/autocontrol/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-gpch/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/autocontrol/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-gpch/)

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

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

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venta-proximitat/>

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

## Annex I

# QUÈ ÉS UNA AULA D'ENTORN RURAL?

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

---

### **Definició**

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

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

---

### **Equipaments bàsics de les aules d'entorn rural**

- Sala amb capacitat mínima de 30 persones.
  - Aparells i material necessari per a la prestació del servei.
  - Àrea de lleure.
  - Serveis sanitaris per a ambdós sexes.
  - Farmaciola per a primers auxilis.
  - També es poden adaptar locals per a sales d'exposició, petits museus i altres que es creguin d'interès.
- 

### **Personal**

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

## **Assegurança**

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

---

## **Normativa aplicable**

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

---

## **Sol·licitud**

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

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

---

## **Catàleg d'Aules d'Entorn Rural**

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

---

## **Ajuts**

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

## Annex II

# COM ADHERIR-SE AL SEGELL DE VENDA DE PROXIMITAT?

### *Definicions segons el Decret de Venda de Proximitat:*

Venda de proximitat: venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.



#### **Circuit curt**

La venda realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.



#### **Venda directa**

La realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària.

**Adhesió al sistema de Venda de Proximitat:**

L'adhesió es realitza mitjançant la Declaració Única Agrària (DUN), que es presenta davant del DAAM d'acord amb el procediment i condicions que estableix a l'efecte anualment mitjançant l'Ordre corresponent.

Els passos a seguir serien els següents

- 1** Realització de la Declaració DUN on es constata la comunicació d'inici de l'activitat (clicar apartat "Declaracions i altres tràmits" i a continuació, marcar "Adhesió als sistema de venda de proximitat").
- 2** Descàrrega del logotip i aplicacions del Segell de Venda de Proximitat del lloc web de la Generalitat: [www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat](http://www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat)
- 3** Es col·loca el logotip en un lloc visible del vostre establiment.
- 4** Després d'aquest tràmit, es pot realitzar immediatament l'activitat.

Bústia de consultes sobre el sistema d'acreditació de la venda de proximitat:  
[vendadeproximitat.daam@gencat.cat](mailto:vendadeproximitat.daam@gencat.cat)

[http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venda-proximitat/dar\\_adhesio\\_venda\\_proximitat/](http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venda-proximitat/dar_adhesio_venda_proximitat/)