



elaborats

Permisos i llicències d'un obrador artesà

TEXT: REDACCIÓ. AMB LA COL·LABORACIÓ DE JOAN FONT TURRATS¹
IMATGES: MAGALY CASTAÑEDA

Les activitats complementàries a l'agricultura i la ramaderia són una opció que pagesos i pageses valoren cada vegada més com una possibilitat de diversificar el risc i guanyar estabilitat. La idea és preparar el producte de forma que s'acosti al màxim a les condicions en què l'adquireix el consumidor final i així obtenir part de la renda dels altres agents del procés comercial. Però de tots és sabut que cal fer molts tràmits previs; en aquest article en donem unes nocions bàsiques per perdre-hi la por.

En ocasions, les activitats complementàries són una sortida viable per a les famílies amb fills o filles que volen continuar el projecte agrari i, fins i tot, és una opció que es plantegen productors de ramaderia intensiva quan han de fer adaptacions o ampliacions de la granja, perquè pot ser més gratificant reduir la magnitud i a canvi ampliar el negoci amb l'elaboració. En algunes ocasions, poder elaborar la producció permet repartir la feina al llarg del temps –s'entén fàcilment en els casos de fruiters, per exemple–, fugint d'estacionalitats de producció, feina i preu.

El planejament urbanístic ha de tenir previst el tipus d'activitat perquè si no la gestió es pot allargar més d'un any

El primer pas: fer l'obrador

En la majoria dels casos en què calgui una mínima transformació, serà necessari plantejar un obrador artesanal. El primer aspecte a plantejar-se és la ubicació. Caldrà situar-lo en una zona de fàcil càrrega i descàrrega, ajustada a l'accés de persones i vehicles i allunyat de possibles llocs que puguin representar un risc de contaminació per als aliments. Hem de tenir en compte, pel cas de les carns, que la normativa ens demana de treballar a una temperatura que no excedeixi dels 6°C –podem pensar en 12°C a la pràctica–, per tant serà bo aïllar-lo correctament i orientar-lo per aprofitar el fred de l'hivern i estalviar-nos el màxim d'escalfor possible a l'estiu, de tal manera que el cost energètic per a la seva climatització sigui el mínim. Altres qüestions a tenir presents són:

- paraments verticals i horitzontals llisos, de colors clars, de fàcil neteja, i que no deixin anar cap mena de substància;
- cantonades arrodonides per no haver de netejar racons;
- facilitar el desguàs de l'aigua;

- vestidor ben situat, per evitar contaminacions creuades i no accedir a l'exterior amb la roba de treball.

L'obrador cal equipar-lo amb aixeta que s'activi de forma no manual o amb pedal, equipada amb dispensador de sabó líquid, eixugamans de paper o d'aire, paperera i raspall per a les ungles. Per evitar les contaminacions als aliments, també és important utilitzar instal·lacions i equips que no deixin anar substàncies en els productes manipulats. Aquest requeriment fa que els tipus de materials que han d'estar en contacte amb els aliments quedin molt limitats a l'acer inoxidable i polietilè com a tallador, tret dels obradors de panificats, on sí que es pot treballar amb suports de fusta. Els llums és aconsellable que estiguin equipats amb pantalles protectores perquè en el cas de trencament no contaminin els elaborats, i els mànecs de les eines és recomanable que siguin de plàstic per facilitar-ne la seva neteja i esterilització si és el cas.

Paral·lelament és important evitar l'entrada de vectors que poden aportar riscos sanitaris, com per exemple insectes o rosegadors. Així que caldrà proveir-se de matamosques (on els insectes cal que s'hi quedin enganxats perquè si no podrien caure en l'aliment!), teles mosquiteres o cortines a les obertures, sifons als desguassos i, al cap i a la fi, una bona actitud per estar alerta.

Cal que puguem mantenir en tot moment la continuïtat de la cadena del fred, que no es pot trencar entre la manipulació i l'emmagatzematge i, per tant, és necessari poder disposar de sistemes de control de la temperatura. Aquests sistemes, a més, han de permetre'ns obtenir registres en tot moment, aspecte important en el compliment dels protocols de prerequisits i anàlisi de perills i punts crítics (APPCC).

Un dels aspectes claus és evitar les contaminacions creuades o els creuaments de flux durant el procés d'elaboració. En aquest sentit, és necessari mantenir de forma separada i ben identificades les matèries primeres, els productes a mig elaborar i els productes acabats. Això no sempre és sinònim de tenir tres sales, però sí que és imprescindible destinar un espai a cada una de les fases, amb els seus prestatges –si són necessa-



01

01. Feines en l'obrador d'una carnisseria, al Pi de Sant Just (Solsonès).

1. Aspecte Enginyeria SL.
eng@aspecte.net. Telèfon:
972 59 78 47

ris– i seguint un circuit que no faci marxa enrere; a més de disposar de sistemes d'identificació inequívocs.

Instal·lacions segures

Qualsevol obrador ha de preveure aspectes de risc –com són accidents–, garantir la seguretat alimentària i el risc que suposa un incendi. En aquest últim cas, la normativa obliga a equipar-lo amb sistemes passius i actius de protecció, tant pel que fa a incendis de l'exterior cap a l'activitat, com evitar la propagació d'un incendi que es donés en l'obrador cap a instal·lacions veïnes.

També cal condicionar els equipaments d'acord amb la normativa de seguretat laboral que indica les condicions mínimes que han de complir els llocs de treball. En aquest sentit hi ha regulats aspectes com la superfície o el volum mínims per treballador o treballadora, i l'alçada mínima dels llocs de treball, que es situa en tres metres en tots els locals excepte aquells que es pot treballar assegut o fent treballs administratius, que és de 2,5 metres. Aquesta normativa preveu també els aspectes de protecció davant la maquinària i la gestió de càrregues. De mitjana, un operari no ha d'assumir càrregues superiors a 25 quilos; si aquestes han de ser superiors s'haurà de preveure algun mecanisme que en faciliti la seva manipulació.

Al mateix temps, la legislació industrial també marca normatives en funció de l'activitat i la seva dimensió: per als equips de fred, per als equips a pressió, per als dipòsits de combustibles, per a GLP (gasos líquats). Pel que fa a la instal·lació elèctrica, donat que en general es treballa amb nivells d'humitat importants –ja sigui per la producció de vapors, pel sistema de neteja o per la presència de líquids en el procés– cal que incorpori criteris d'estanquitat.

Com que la instal·lació d'un obrador és una despesa important, és imprescindible avaluar correctament el nivell de mecanització necessari i adequat per a les dimensions del local, per així no haver de suportar despeses d'amortització que puguin ser un llastre massa important en l'activitat.

Les tramitacions, pas a pas

Malgrat tenir ben dissenyat l'obrador, podem trobar-nos amb esculls importants a l'hora de començar l'activitat perquè hi ha molts permisos i llicències a tramitar abans de poder-se posar mans a la feina.

El primer de tot és determinar que l'ús que es vol implantar és admès a la zona en el planejament urbanístic. Per això cal obtenir una certificació de compatibilitat urbanística amb el planejament vigent; aquest certificat es pot obtenir a l'Ajuntament i és necessari encara que no calgui construir cap nova edificació. Si l'activitat no està prohibida però no està expressament contemplada en el planejament, farà falta una resolució de la Direcció General d'Urbanisme perquè posteriorment l'Ajuntament pugui emetre la certificació de compatibilitat. En aquest cas el procés es pot allargar bastant de temps, fins i tot un any.

En el cas que l'activitat es situï en zones d'afectació d'aigües o carreteres, és a dir, a menys de 100 metres d'un curs d'aigua superficial o d'una carretera, caldrà tramitar les oportunes autoritzacions directament a les administracions titulars: Agència Catalana de l'Aigua, pel cas de rius, o MOPU, Departament de Territori i Sostenibilitat o les Diputacions segons quina sigui l'administració titular de la via de trànsit.

Un dels permisos més importants és la llicència per poder desenvolupar l'activitat relativa als aspectes ambientals. Aquesta tramitació ve regulada per la Llei 20/2009 i és diferent en funció

Taula 1. Classificació de les activitats segons la Llei 20/2009.

Activitat (t: tones)	Annex I.1	Annex II	Annex III
Escorxadors amb una capacitat de producció de canals (t/dia).	Més de 50	De 2 a 50	Fins a 2
Tractament i transformació per a la fabricació de productes alimentaris a partir de: matèria primera animal (que no sigui la llet), amb una producció d'acabats (t/dia).	Més de 75	De 10 a 75	Fins a 10
Tractament i transformació per a la fabricació de productes alimentaris a partir de matèria primera vegetal, amb una producció d'acabats (t/dia).	Més de 300	De 5 a 300	Fins a 5
Tractament i transformació de la llet, amb una quantitat de llet rebuda (t/dia).	Més de 200		Fins a 200
Carnisseries amb obrador.			X
Fleques amb forns amb una potència superior a 7,5 kW.			X
Instal·lacions industrials per a obtenció de greixos i olis, cervesa, fècula, confitura, almívars.		X	

Taula 2. El resum dels tràmits per a un obrador artesanal de reduïdes dimensions inclòs a l'annex III de la Llei 20/2009 .

Tipus de llicència o tràmit	Organisme competent	A tenir en compte
Tramitació urbanística, llicència d'obres o certificat urbanístic	Ajuntament	Inclòs en el tràmit de comunicació si no calen obres
Prevenició d'incendis	Ajuntament	Juntament amb el tràmit de comunicació
Tramitació ambiental, tràmit de comunicació	Ajuntament	
Tramitació industrial, en general només la instal·lació elèctrica	Oficina de Gestió Empresarial o entitats d'inspecció industrial	La instal·lació ha de ser realitzada per un instal·lador autoritzat
Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i Registre general sanitari	Oficina de Gestió Empresarial	Es porten a terme simultàniament
Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya	Oficina de Gestió Empresarial	
Donar d'alta el centre de treball	Departament de Treball	

del tipus d'activitat i la seva incidència ambiental. Generalment és la dimensió de l'activitat la que determina quin dels tres tràmits possibles cal gestionar: autorització ambiental, llicència ambiental o tràmit de comunicació.

Les activitats de poc volum, i per tant de poca incidència ambiental, com és el cas de la majoria de produccions artesanals, estan regulades pel tràmit més senzill de tots els previstos en la Llei, que és el tràmit de comunicació, reservat per a les activitats incloses en l'annex III de la llei 20/2009 (vegeu taula 1). És a dir, una vegada les instal·lacions estiguin a punt per iniciar l'activitat, cal comunicar-ho a l'Ajuntament (en cas que s'hagin de fer obres per condicionar l'obrador, prèviament, caldrà haver tramitat l'oportuna llicència urbanística d'obres i instal·lacions). En el tràmit de comunicació, a més d'una sol·licitud, cal aportar un projecte tècnic amb un estudi ambiental de l'activitat i una certificació tècnica on es fa constar que les instal·lacions compleixen tots els requeriments sectorials i ambientals per poder desenvolupar l'activitat. A partir del moment que es presenta aquesta certificació, l'activitat ja es pot iniciar sota la responsabilitat del tècnic i del promotor.

Per algunes actuacions que sigui necessari cal portar a terme la tramitació industrial necessària. Té com a objectiu assegurar que es compleixen els reglaments tècnics de les diferents instal·lacions industrials presents a l'activitat com ara l'elèctrica, de fred, d'equips a pressió, de gas i de dipòsits de gasoil, de gasos i sistemes de combustió. En general, per a les activitats de reduïdes dimensions, aquests tràmits es solen concretar només en la instal·lació elèctrica. Cal tramitació industrial per a instal·lacions elèctriques de més de 20 KW de potència prevista, 10 KW si estan en locals humits o per a qualsevol potència si són de pública concurrència, és a dir si hi ha punt de venda en el mateix lloc. També caldrà tramitar expedients de fred per a més de 10 KW de potència absorbida per als equips de fred o de calor i per a instal·lacions amb sistemes tèrmics de més de 5KW de potència tèrmica nominal. Aquestes tramitacions caldrà portar-les a terme davant de l'Oficina de Gestió Empresarial (OGE)² o a través d'empreses acreditades per a inspecció industrial.

Un capítol afegit són els registres que cal obtenir. Entre ells n'hi ha de principals, com són els relatius a salut. El Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya el gestiona

el Departament de salut i el Registre general sanitari el Ministeri de Sanitat. Aquests registres no són necessaris per a les activitats assimilables a carnisseries-xarcuteries que només fan venda directa a consumidor final en l'àmbit del mateix municipi; en aquest cas és competència municipal i cal ajustar-se al que indiquin les ordenances municipals. Això vol dir que aquestes activitats no poden vendre a altres agents que tinguin la intenció de comercialitzar els productes a tercers i que disposin de registre sanitari. En la resta dels casos sempre és necessari. El Registre sanitari no implica més obres o requeriments, simplement és un llistat susceptible de ser inspeccionat pels tècnics de Salut o de l'Ajuntament per tal de garantir la major seguretat alimentària al consumidor. Ambdós es poden gestionar a través d'un sol tràmit a l'Oficina de Gestió Empresarial més propera.

I finalment, caldrà fer encara dos passos més. D'una banda, serà necessari obtenir el Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya, que també es pot tramitar davant l'Oficina de Gestió Empresarial. I d'altra banda, caldrà donar d'alta el centre de treball davant del Departament de Treball i elaborar un pla de seguretat, sempre que hi hagi persones assalariades.

Si interessa aconseguir un carnet d'artesà, que l'atorga el Departament d'Agricultura, és obligat acreditar experiència de sis anys com a carnisser i flequers, cinc anys com a formatgers i tres anys per a altres rams. ■

2. N'hi ha a moltes ciutats de la demarcació de Barcelona i en menys quantitat a la resta de demarcacions. La xarxa d'oficines es pot consultar a www.gencat.cat/oge

CONSUM CONSCIENT I TRANSFORMADOR

Opcions Revista de consum conscient i transformador que parla per a què ens serveix un producte, com reduir-ne la necessitat, a quines problemàtiques socials està lligat, on aconseguir-lo i quin ús cal fer-ne.

INFORMATI 6 números (any i mig) per 20 euros en català i castellà

CRIC
Centre de Recerca i Informació en Consum

Més informació:
cric@opcions.org
tel 93 412 75 94
www.opcions.org