



“Estrategia de promoción de la venta directa de productos agrarios locales de calidad en Tierra Estella”



Fondo Europeo de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales
Landa Garapenerako europako nekaritza funtsa: Europa Landa eremuetan inbertitzen



UAGN

Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra

“Estrategia de promoción de la venta directa de productos agrarios locales de calidad en Tierra Estella”



Nafarroako  Gobierno de Navarra

Fondo Europeo de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales.
Landa Garapenerako europako nekazaritza funtsak: Europa Landa eremuetan inbertitzen



Índice

Presentación	4
Introducción	6
Objetivos	7
Estructura: cómo utilizar esta guía	9
A) Obligaciones para el productor, en relación a la fiscalidad de la actividad agraria	
Introducción	10
A.1: Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta	11
A.2: ¿Qué debo hacer?	13
A.3: ¿Cómo puedo hacerlo?	15
Tabla resumen de las características de las diferentes formas jurídicas aplicables	16
A. 4. Recomendaciones y consejos para una compra responsable	19
B) Obligaciones para el productor, en relación al etiquetado y seguridad alimentaria	
Introducción: La seguridad alimentaria y la necesidad del compromiso de los establecimientos alimentarios	20
B.1: Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta en pequeños productores: Tabla resumen de aplicación de seguridad alimentaria	20
B.2: ¿Qué pasos deben seguir las empresas para cumplir estas obligaciones legales?	26
B.3: ¿Cómo puedo hacerlo?	27
B.4: Recomendaciones y consejos para una compra responsable	30
C) Obligaciones para el productor-comercializador, en relación a la gestión ambiental	
Introducción	31
C.1: Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta en pequeños productores: Tabla resumen de aplicación de seguridad alimentaria	32
C.2: ¿Qué debo hacer?	36
C.3: ¿Cómo puedo hacerlo?	38
C. 4: Recomendaciones y consejos para una compra responsable.	44



Presentación



Esta guía ha sido desarrollada, en el marco del Proyecto “Estrategia de promoción de la venta directa de productos agrarios locales de calidad en Tierra Estella”, el cual está enfocado a la mejora de la competitividad de la cadena alimentaria Navarra, como objetivo general.

El objetivo específico es el **apoyo a los pequeños productores locales, para que puedan comercializar sus productos**, y lograr diversificar su actividad, posicionando sus productos en los mercados locales con garantías.

Otro objetivo es la **importancia de trasladar al consumidor, los factores de diferenciación de los productos agrarios**

y agroalimentarios, producidos en Navarra, con el fin de que sepan apreciarlos a la hora de seleccionarlos o consumirlos.

Se decidió realizar este proyecto aplicado, como una experiencia piloto en la zona de tierra Estella, que pretende obtener una guía informativa para ayudar a los productores a realizar una venta responsable de sus productos, conociendo y cumpliendo sus obligaciones legales como operadores y trasladando e informando al consumidor de aquellas cuestiones a tener en cuenta para realizar una compra responsable. Es decir, que el consumidor en su

“El objetivo específico es el apoyo a los pequeños productores locales, para que puedan comercializar sus productos”





opción de compra, conozca los beneficios y valores que tienen estos productos.

La actuación se realiza en esta zona, ya que en ella se concentran una amplia gama de productos agrarios y una alta presencia de industrias agroalimentarias, contando con el apoyo de los agentes de representación del sector primario y el sector de la agroindustria. Además, los pequeños productores están interesados en desarrollar actuaciones encaminadas a lograr la comercialización directa de sus productos, con la finalidad de llegar al consumidor local, mediante canales cortos de comercialización.

Para poder ser seleccionados, el consumidor debe conocer los factores de diferenciación y los valores añadidos de estos productos locales.

Para ello, **esta guía dispone de contenidos dirigidos a estos colectivos, intentando focalizar en cómo desarrollar una compraventa responsable, cumpliendo con la normativa desde la creación de la empresa y aportando información para interpretar correctamente las características de los alimentos puestos en el mercado.**

Este proyecto se ha conseguido materializar gracias al apoyo de TEDER, es una entidad sin ánimo de lucro creada en 1996, cuyo principal objetivo es servir de foro de reunión y representación de los agentes económicos, sociales; públicos y privados, implicados en el desarrollo integral de la Comarca de Tierra Estella. Gracias a este

apoyo, se presentó este proyecto a las ayudas de la convocatoria 2016, reguladas por la Medida 19 Implementación de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo - (Leader). Submedida M19.02.01 Implementación de la EDLP: Promotores públicos y privados, y su convocatoria para Tierra Estella, para los años 2017 y 2018.

Estas ayudas son gestionadas por la Asociación TEDER, conforme al Convenio firmado con el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra y La Asociación TEDER el 22 de agosto de 2016 en el marco del Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad Foral de Navarra 2014-2020 FEADER, aprobado por Decisión de ejecución (2015) 8143 de la Comisión, de 18 de noviembre de 2015.

Desde el equipo redactor y editor de esta guía, se espera que al lector le sea de ayuda para poner en marcha nuevas líneas de negocio, buscando la comercialización directa de los productos para pequeños productores, y en caso de ser un consumidor interesado en conocer las características intrínsecas de los productos transformados en Navarra, y en especial en Tierra Estella, le aporte el conocimiento necesario para poder reconocer sus factores de diferenciación; productos que cuentan con un alto valor añadido de forma intangible, pero que contribuyen al desarrollo social, económico y ambiental de nuestra tierra, siendo estas actividades económicas, motor del desarrollo socioeconómico de la zona.

“El consumidor debe conocer los factores de diferenciación y los valores añadidos de estos productos locales”





Introducción



Como cita la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, la Cadena Alimentaria es el conjunto de actividades que llevan a cabo los distintos operadores que intervienen en la producción, transformación y distribución de alimentos o productos alimenticios, excluyendo las actividades de transporte, de hostelería y restauración. **Se podría resumir en que la cadena alimentaria, es el conjunto de actividades que conforman el sistema productivo alimentario. A modo de ejemplo en relación a vegetales, las actividades que engloban desde la siembra de un cultivo, hasta su consumo por parte del consumidor.**

Actualmente, entre los productores se comienza a utilizar el término de cadena alimentaria y se trabaja en colaboración entre todos los eslabones de la misma, para mejorar su competitividad y sostenibilidad. El objetivo de UAGN es ayudar a que se genere una competitividad sostenible y leal entre todos los agentes que conforman la cadena alimentaria, mejorando la comunicación y el entendimiento entre productores y agroindustria. Agentes que en ocasiones pueden tener relación cliente -proveedor; y otras veces, ser competencia en los mercados.

Con esta guía se pretende favorecer una comercialización en canales cortos, es decir una compra-venta

más local, favoreciendo la puesta en el mercado de ciertos productos que son cultivados y elaborados en Tierra Estella y que, por la influencia de la globalización, su salida al mercado actual, es utilizando canales como la gran distribución a través de unos pocos operadores.

Facilitar la disponibilidad de estos, generará impactos positivos a nivel socioeconómico y ambiental, al evitar grandes redes de distribución que generan una huella ambiental importante descentralizando la producción y el consumo local. Ahora bien, para conseguir este objetivo es indispensable que estas actividades se pongan en marcha y se desarrollen de forma coherente con el marco regulatorio actual, no generando competencias desleales hacia aquellos operadores de la zona que realizan su actividad correctamente y acorde al marco legal establecido.

Por lo tanto, los objetivos de esta guía son, por un lado, facilitar el camino a seguir, contando con el conocimiento de la visión de la agroindustria, a los productores que deseen diversificar su actividad para realizar manipulado y comercialización de sus productos agrarios, lo que se puede denominar como realizar una venta responsable, y por otro lado, transmitir al consumidor aquellas consideraciones a tener en cuenta para realizar una compra responsable de este tipo de productos, tanto en frescos o transformados.



Objetivos



Los objetivos generales de esta guía son dos:

a) **Ayudar al pequeño productor que quiere comercializar directamente sus productos, ampliando su actividad, a realizar través de una venta responsable, informando de las diversas obligaciones legales y gestiones a realizar en relación las áreas: ambiental, seguridad alimentaria y calidad, así como las obligaciones fiscales y tributarias que rigen la actividad de la comercialización de productos alimentarios.**

En relación a las condiciones de seguridad alimentaria, es un factor de relevante importancia, ya que se trata de garantizar la inocuidad de los alimentos y su correcta tipificación a la

hora de poner el producto en el mercado, facilita el conocimiento del producto hacia el consumidor y asegura su inocuidad y condiciones sanitarias. Es decir, saber cómo denominar correctamente a los productos y sus condiciones para evitar malos entendidos y posibles sanciones por la sección de fraudes. Se incluyen contenidos orientados a comprender y facilitar la tramitación sobre la necesidad de disponer de registros sanitarios o otros condicionados legales, orientados a velar por la inocuidad de los alimentos. También se incluyen contenidos para ayudar a realizar un correcto etiquetado, con el objetivo de cumplir correctamente todos los condicionados que regulan el cómo se debe de etiquetar un





producto alimentario.

En cuanto a los condicionados ambientales que un productor debe saber son sus obligaciones relacionadas con por ejemplo; la correcta gestión de los vertidos ocasionados por la actividad, su etiquetado con connotaciones ambientales, la gestión de los residuos que debe realizar; los controles y revisiones de carácter ambiental en sus equipos, por ejemplo calderas de producción de vapor; los permisos y licencias a obtener para ejercer la actividad productora, etc...

Como último bloque de la guía, se presentan contenidos para ayudar a integrar los diferentes aspectos de carácter fiscal para realizar la actividad de forma correcta acorde a las exigencias tributarias y societarias.

b) **Ayudar al consumidor a realizar una compra responsable, interpretando correctamente las características tangibles e intangibles de los alimentos; frescos o procesados.** Dado que son muchas las características de los productos que deben ser interpretadas correctamente por el consumidor, se definirán a fin de que se comprendan los valores añadidos que estos productos ofrecen, y se aprecien los "porqués" de las diferencias de precios en la venta al público.

En este sentido, se informará sobre las diferentes fórmulas de diferenciación y valores añadidos que estos productos tie-

nen, fomentando así su consumo en canales cortos a lo largo de la zona de Tierra Estella.

Es muy importante que el consumidor conozca las obligaciones legales a las que un productor y comercializador de alimentos está sujeto, para entender el correcto valor del mismo, y su repercusión a la hora de evaluar el precio de su venta al público. De esta forma, se podrá realizar una compra responsable, siendo conocedor de los valores añadidos que un pro-

ducto producido y/o transformado en Tierra Estella dispone. Por ejemplo, al tratarse de productos y actividades que están sujetas a un régimen de inspección y control, como los productos amparados en una IGP (Identificación geográfica

protegida) o DO (Denominación de origen), cabe pensar que con el consumo de estos productos, se colabora directamente a favorecer el desarrollo socioeconómico de la zona, facilitando un desarrollo rural más dinámico, justo y con un reparto de la riqueza más equilibrado entre los diferentes operadores que conforman la cadena de valor del producto.

Para lograr estos objetivos, se han preparado una serie de contenidos orientados tanto hacia el consumidor, como hacia el pequeño productor que busca comercializar sus productos, a modo de guía de interpretación, donde se explican los apartados a tener en cuenta por cada uno de los perfiles.

“Es importante que el consumidor conozca las obligaciones legales a las que un productor y comercialización de alimentos está sujeto”





Estructura: cómo utilizar esta guía

Esta guía está estructurada en tres bloques, contando con contenidos dirigidos al productor que desea comercializar sus productos de forma directa y contenidos hacia el consumidor que desea realizar una compra responsable, en cada uno de los bloques.

Estos son los siguientes:

a) El régimen fiscal y de carácter administrativo en general que estas actividades deben conocer e interiorizar en su modelo de gestión.

b) Condiciones de seguridad alimentaria y calidad.

c) Una correcta gestión ambiental para el desarrollo de la actividad.

“La guía cuenta con contenidos dirigidos al productor que desea comercializar sus productos de forma directa y al consumidor”

Cada uno de los bloques, dispone de la siguiente estructura:

- Una introducción para facilitar el contexto al lector.
- Un apartado dirigido a ayudar a conseguir una venta responsable en relación a la temática que se aborda. Que incluye lo siguiente:
 - Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta.
 - ¿Qué hacer? Un diagrama de apoyo para facilitar la comprensión de los aspectos que se tratan.
 - ¿Cómo hacerlo? Explicación sobre cómo hacerlo, incluyendo contenidos destacados, en aquellas consideraciones que se han estimado de importancia.
- Un apartado dirigido a ayudar al consumidor a realizar una compra responsable, contando con recomendaciones y consejos.



A) Obligaciones para el productor, en relación a la fiscalidad de la actividad agraria

Introducción

La complejidad del proceso de creación de nuevas empresas, es una de las principales razones por los que los emprendedores, se desmotivan y desisten en formalizarlas. Procedimientos muy burocráticos y complicados, muchas entidades u organizaciones a las que acudir para obtener licencias y permisos, y una fuerte inversión en tiempo, forman parte de este proceso.

Este apartado pretende servir de herramienta sencilla de consulta y orientación para aquellas personas dedicadas al sector agrario que deseen diversificar su actividad hacia la transformación y/o comercialización de sus productos, en la Comunidad Foral de Navarra. Se ofrece información a las personas que tienen una idea sobre una posible línea de negocio adicional, para que conozca y pueda analizar todos los aspectos que implican su incorporación al mundo empresarial.

¿Cómo conseguir una venta responsable?

En este apartado se expondrá lo más claramente posible los diferentes pasos a seguir, desde la elección de la forma jurídica, hasta el inicio de la nueva actividad. Está estructurado en 3 bloques/partes: en primer lugar, trámites y gestiones de los diferentes perfiles de empresa que pueden adoptarse, en segundo lugar, se ofrece un resumen de la normativa a aplicar desde el inicio de la actividad, y en último lugar, recomendaciones para que el consumidor compruebe aquellas cuestiones que aportan información sobre esta temática. Para la toma de esta decisión hay que realizar un análisis previo de los factores que se indican a continuación:

- Actividad de la empresa.
- Número de Socios.
- Importe del Capital a invertir.
- Responsabilidad de los Socios.
- Trámites para la constitución.
- Modos de tributación.
- Régimen de la Seguridad Social aplicable.





A. I: Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta.

A continuación, se detalla toda la normativa fiscal que regula una actividad empresarial. Atendiendo a los dos bloques diferenciados, personas físicas y sociedades mercantiles.

Es importante conocer cuáles son los modos de tributación de cada forma jurídica; las personas físicas tributan sus rentas por actuaciones empresariales en el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), mientras que las sociedades mercantiles, lo hacen, por norma general, en el Impuesto sobre Sociedades.

CAMPO	ÁMBITO	NORMATIVA	SÍNTESIS	REQUISITO / OBLIGACIONES
	EU ES FOR			
Normas Generales	X	- Ley Foral 13/2007, de 4 de abril, de la Hacienda Pública de Navarra. - Convenio Económico de Navarra suscrito el 31 de julio de 1990. - Reglamento de la Junta Arbitral prevista en el Convenio Económico (RD 353/2006, de 24 de marzo). - Ley Foral 13/2000, de 14 de diciembre, General Tributaria. - LOPD		
I.A.E.	X	- Ley Foral 7/1996, de 28 de mayo.	Impuesto de Actividades Económicas (IAE). Se trata de un impuesto local directo al que se someten todas las personas físicas o jurídicas que realicen una actividad empresarial, profesional o artística.	El trámite para darse de alta deberá realizarse dentro de los 10 días hábiles anteriores al inicio de la actividad.
IMPUESTO DE SOCIEDADES	X	- Ley Foral 26/2016, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre Sociedades. - Reglamento del Impuesto sobre Sociedades (DF 282/1997, de 13 de octubre).	El Impuesto sobre Sociedades (IS) es un tributo que grava la renta de las empresas y demás personas jurídicas.	Deberá presentarse entre el día 1º del 5º mes y el 25º día natural del 7º mes siguientes a la conclusión del periodo impositivo.
I.R.PF.	X	- Texto Refundido de la Ley Foral del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (DFL 4/2008, de 2 de junio). - Reglamento del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (DF 174/1999, de 24 de mayo).	Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF). Es un impuesto personal, progresivo y directo que grava la renta obtenida en un año natural por las personas físicas residentes en España. Figura impositiva perteneciente al sistema tributario español.	La declaración deberá presentarse entre los días 21 de abril y 25 de junio del año siguiente al ejercicio en curso. El pago fraccionado (empresarios) deberá realizarse de forma trimestral. Para actividades profesionales existe la Carta de pago 715 que deberá presentarse de forma trimestral.
I.V.A.	X	- Ley Foral 19/1992, de 30 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido. - Reglamento del Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) (DF 86/1993, de 8 de marzo).	Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA). Impuesto indirecto que deben pagar los consumidores al Estado por el uso de un determinado servicio o la adquisición de un bien. Existen el Régimen General y los Regímenes Especiales.	Se podrá optar a la presentación mensual o trimestral.

EU (europea), ES (estatal) o FOR (foral)



CAMPO	ÁMBITO	NORMATIVA	SÍNTESIS	REQUISITO / OBLIGACIONES
ITP y AJD	EU ES FOR X	- Texto Refundido del Impuesto (DFL 129/1999, de 26 de abril). - Reglamento del Impuesto (DF 165/1999, de 17 de mayo).	El impuesto sobre transmisiones patrimoniales y actividades jurídicas documentadas (ITP/AJD), es un impuesto indirecto que se paga a la Comunidad Autónoma. Es un impuesto de carácter indirecto que grava la compraventa de viviendas o la ampliación de capital.	Deberá presentarse en el plazo de 2 meses a contar desde la fecha de devengo.
SEGURIDAD SOCIAL	X	- Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre, por la que se aprueba el texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social.	- Normas Generales de la Seguridad Social. - Régimen General de la Seguridad Social. - Protección por desempleo. - Régimen Especial de la Seguridad Social de los trabajadores por cuenta propia o autónomos. - Protección por Cese de Actividad. - Prestaciones no contributivas.	
LOPD	X	- Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal.	Tiene por objeto garantizar y proteger, en lo que concierne a tratamiento de datos personales, las libertades públicas y los derechos fundamentales de las personas físicas, y especialmente de su honor, intimidad y privacidad personal y familiar.	
APERTURA CENTRO DE TRABAJO	X	- Orden TIN/1071/2010, de 27 de abril, sobre los requisitos y datos que deben reunir las comunicaciones de apertura o reanudación de actividades en los centros de trabajo. (BOE nº 106, de 1/05/2010) - Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre (BOE nº 256, de 25/10/1997)	La comunicación de apertura se realizará con carácter previo o dentro de los treinta días siguientes a la apertura. En las obras de construcción, la comunicación de apertura de centro de trabajo deberá ser previa al comienzo de los trabajos y se efectuará únicamente por los empresarios que tengan la consideración de contratistas. Si se trata de actividad industrial, los permisos deben solicitarse antes de iniciar la actividad ante el Departamento de Industria.	

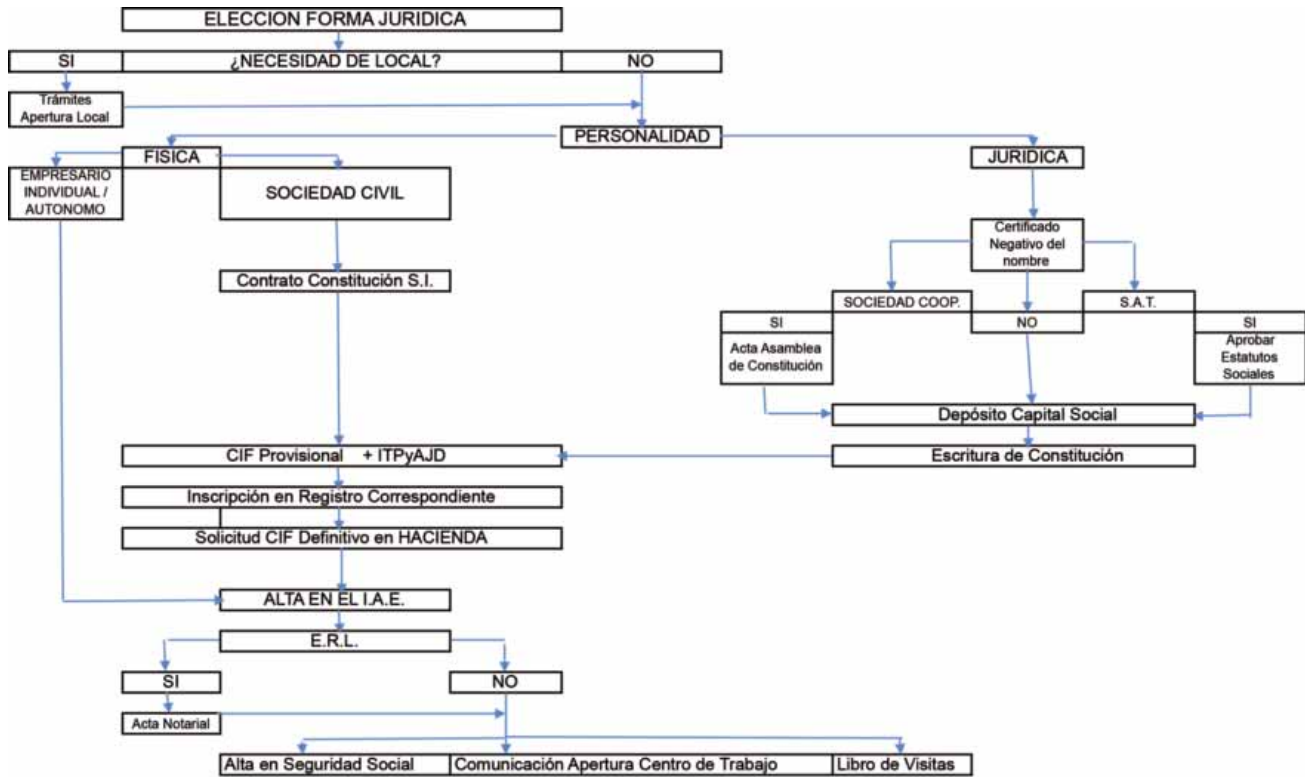




A.2: ¿Qué debo hacer?

A la hora de pensar en que tipo de sociedad es la más conveniente a la actividad que se pretende desarrollar, es reco-

mendable realizarse una serie de preguntas para evaluar las obligaciones que asumimos con un tipo societario u otro. A continuación, se presenta un diagrama para su comprensión.





Las formas jurídicas más habituales para la constitución de empresas son las siguientes:

Personas físicas

- **Empresario Individual:** También conocido como Autónomo. Persona física que ejerce de forma habitual y por cuenta propia una actividad profesional, comercial o industrial.

- **Sociedad Civil:** Contrato por el cual dos o más personas se obligan a poner en común dinero o bienes para realizar una actividad empresarial con el fin de repartir entre sí las ganancias.

- **Emprendedor de Responsabilidad Limitada (E.R.L.):** Condición que puede adoptar un autónomo en cualquier momento de su vida profesional desde la entrada en vigor de la Ley de apoyo a los emprendedores. Se trata de algo opcional y para ello hay que llevar a cabo las actuaciones descritas en "Modo de adquisición de la condición de ERL".

1.- Acta notarial en la que se recoja la voluntad de acceder a la condición de ERL.

2.- Inscribir acta notarial en Registro Mercantil del domicilio del autónomo.

3.- Cumplir con los requisitos establecidos.

Sociedades mercantiles

- **Sociedad Colectiva:** Sociedad en la que las personas socias se comprometen a participar en una proporción establecida, es decir, su responsabilidad es subsidiaria, solidaria e ilimitada.

- **Sociedad de Responsabilidad Limitada:** Sociedad cuyo capital se divide en participaciones acumulables e indivisibles. El nº mínimo de socios es de 2 y su capital no puede ser inferior a 3.005,00 €. Las personas socias, no responden con su patrimonio personal.

- **Sociedad Limitada Nueva Empresa:** Está pensada para acoger a microempresas, el capital mínimo son 3.012,00 € y el máximo 120.202,00 €. Es necesario para su constitución un mínimo de



5 personas físicas. Puede aumentarse el nº de socios mediante la transmisión de participaciones.

- **Sociedad Anónima:** Sociedad en la que el capital está integrado por las aportaciones de los socios, como mínimo deben ser 3. La responsabilidad no es personal y tiene un carácter eminentemente capitalista.

Sociedades mercantiles especiales

- **Sociedad Limitada Laboral:** Sociedad en la que la mayoría del capital está en manos de los propios trabajadores cuya relación laboral es indefinida. Se podrá obtener la calificación de "laboral" de acuerdo a lo establecido por la Ley.

- **Sociedad Anónima Laboral:** Sociedad en la que la mayoría del capital está en manos de los propios trabajadores cuya relación





laboral es indefinida. Se podrá obtener la calificación de "laboral" de acuerdo a lo establecido por la Ley.

- **Sociedad Cooperativa:** Son aquellas cuyos socios son personas físicas y jurídicas, unidos de forma voluntaria. El capital mínimo es de 1.500,00 € y la responsabilidad de cada socio está vinculada a la aportación realizada al capital.

- **Sociedad Agraria de Transformación (S.A.T.):** Sociedades Civiles de finalidad económico-social. Poseen personalidad jurídica propia y pueden asociarse entre si creando una agrupación de S.A.T.

A.3: ¿Cómo puedo hacerlo?

En este apartado, se expondrán las principales consideraciones en relación a los trámites a realizar en función de las diferentes formas jurídicas que una actividad de este tipo puede adoptar:

Tomada la decisión de diversificar la actividad para incluir la transformación y/o comercialización de los productos, una vez estudiado el plan de negocio y analizado la viabilidad de la empresa, es necesaria la elección de la forma jurídica que más se adapte a las circunstancias del nuevo emprendedor:

Se decidirá si el titular de la misma va a ser una persona física o una persona jurídica y que forma se adoptará dentro de las contempladas en nuestro ordenamiento jurídico.

Según la forma en la que inicialmente se decide clasificar, se distinguen dos formas diferenciadas: personas físicas y sociedades mercantiles.

A continuación, se expone un resumen de los diferentes tipos de empresas previstos en la legislación nacional, aplicables a la nueva actividad a desarrollar:





TABLA RESUMEN DE LAS CARACTERISTICAS DE LAS DIFERENTES FORMAS JURÍDICAS APLICABLES

	FORMA JURIDICA	MARCO LEGAL	CAPITAL SOCIAL MINIMO	Nº DE SOCIOS
PERSONAS FISICAS	EMPRESARIO INDIVIDUAL	Código de Comercio y Código Civil	No existe legalmente	1
	SOCIEDAD CIVIL	Código de Comercio y Código Civil	No existe legalmente	Mínimo 2
	EMPRENDEDOR DE RESPONSABILIDAD LIMITADA "E.R.L."	Código de Comercio y Código Civil	No existe legalmente	1
SOCIEDADES MERCANTILES	SOCIEDAD COLECTIVA	Código de Comercio y Reglamento del Registro Mercantil	No existe legalmente	Mínimo 2
	SOCIEDAD RESPONSABILIDAD LIMITADA	Ley de Sociedades de Capital	3.000,00 € - 100% Desembolsado	Mínimo 1
	SOCIEDAD LIMITADA NUEVA EMPRESA	Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada	3.012 € Máximo 120.202 €	Mínimo 1 Máximo
	SOCIEDAD ANONIMA	Ley de Sociedades de Capital	60.000,00 € - Desembolso mínimo 25%	Mínimo 1
SOCIEDADES MERCANTILES ESPECIALES	SOCIEDAD LIMITADA LABORAL	Ley de Sociedades Laborales y Participadas	3.000,00 € - 100% Desembolsado	Mínimo 3
	SOCIEDAD ANONIMA LABORAL	Ley de Sociedades Laborales y Participadas	60.000,00 € - Desembolso mínimo 25%	Mínimo 3
	SOCIEDAD COOPERATIVA	Ley de Cooperativas	Fijado en los Estatutos	1º Grado - Mínimo 3 2º Grado - Mínimo
	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACION	Ley de Cooperativas	Fijado por los Socios - Desembolso mínimo 25%	Mínimo 3



RESPONSABILIDAD	CONSTITUCION	REGIMEN FISCAL	ORGANOS
Ilimitada	Sin formalidad previa	I.R.PF.	DE ADMINISTRACION El propio empresario
Ilimitada	Escritura pública si se aportan bienes inmuebles o derechos reales	I.R.PF.	Administrador Único, Varios Mancomunados, o todos los socios
Ilimitada con excepciones	Acta notarial	I.R.PF.	El propio empresario
Ilimitada	Escritura Pública	Impuesto Sociedades	Administradores: todos los socios, excepto si se nombra uno o varios gestores
Limitada al capital aportado	Escritura Pública	Impuesto Sociedades	Junta General de Socios, Administrador/es o Consejo de Administración
5 Limitada al capital aportado	Escritura Pública	Impuesto Sociedades	Órgano Universal o pluripersonal formado por socios
Limitada al capital aportado	Escritura Pública incluyendo estatutos	Impuesto Sociedades	Junta General de Accionistas, Consejo de Administración o Administradores
Limitada al capital aportado	Escritura Pública	Impuesto Sociedades	Junta General, Consejo de Administración
Limitada al capital aportado	Escritura Pública	Impuesto Sociedades	Junta General, Consejo de Administración
0 mo 2 Limitada al capital aportado	Escritura Pública	Impuesto Sociedades (régimen especial)	Asamblea General, Consejo Rector, Intervención
Ilimitada	Estatutos Sociales	Impuesto Sociedades	Asamblea General, Junta Rectora y Presidente



A continuación, se exponen los trámites tanto generales como específicos que deben realizarse para la constitución de una sociedad.

Trámites generales

- Solicitud de Certificado negativo del nombre.
- Constitución del depósito bancario del capital a escriturar.
- Redacción de la escritura/s pública/s de constitución y de los Estatutos.
- Solicitud del C.I.F. provisional y liquidar el ITP y AJD.
- Inscripción en el registro correspondiente.
- Solicitud C.I.F. definitivo.
- Alta en el I.A.E.
- Alta en la Seguridad Social.
- Comunicar apertura del centro de trabajo.
- Disponer de Libro de Visitas.

Trámites específicos

- Sociedad Civil: Formalización de contrato de constitución de

Sociedad Irregular (S.I.).

- Sociedad Cooperativa: Redactar acta de la Asamblea de Constitución.
- S.A.T.: Aprobar los Estatutos Sociales.
- E.R.L.: Redactar Acta Notarial.

Enlaces de interés

- AGENCIA TRIBUTARIA: (www.aeat.es)
- HACIENDA FORAL: (www.navarra.es)
- DIRECCION GRAL. DE INDUSTRIA Y DE PYMES. Aplicación para elección forma jurídica apropiada a actividad: (<http://www.ipyme.org/es-ES/DecisionEmprender/FormasJuridicas/Paginas/FormasJuridicas.aspx>)
- CENTRO DE INFORMACIÓN Y RED DE CREACIÓN DE EMPRESAS: (<http://portal.circe.es/es-ES/emprendedor/CrearEmpresa/Paginas/Crearunaempresa.aspx>)
- AGENCIA ESPAÑOLA DE PROTECCION DE DATOS: <http://www.agpd.es/portalwebAGPD/index-ides-idphp.php>





A.4: Recomendaciones y consejos para una compra responsable.

Es importante conocer los requisitos legales que deben figurar en las facturas que recibimos evitando de esta manera que se actúe de forma errónea o fraudulenta.

En referencia a esto, podemos encontrarnos con facturas completas y facturas simplificadas. Toda factura y sus copias tienen que contener los datos o requisitos que se citan a continuación.

Factura completa

- Número de factura y en su caso, serie.
- La fecha de expedición.
- Nombre y apellidos o razón social completa, tanto del obligado a expedir la factura como del destinatario de la misma.
- Número de Identificación Fiscal (N.I.F.).
- Domicilio, tanto del obligado a emitir la factura como del destinatario de la misma.
- Descripción de las operaciones, indicándose todos los datos necesarios para determinar la base imponible del Impuesto y su importe.
- El tipo impositivo que se aplica.
- La cuota tributaria que se repercute, deberá indicarse por separado.
- En el caso de que la operación esté exenta del Impuesto se deberá indicar en la propia factura.
- En el caso de que el sujeto pasivo del Impuesto sea el des-

tinatario, deberá incluir la mención "inversión del sujeto pasivo".

Factura simplificada

- Número y en su caso, serie.
- Fecha de expedición.
- Fecha de la operación si es distinta a la de expedición.
- NIF y nombre y apellidos o razón social de quién expide la factura.
- Descripción de los bienes o servicios prestados.
- Tipo impositivo y opcionalmente la expresión "IVA Incluido".
- Contraprestación total.
- En facturas rectificativas, identificación de la factura rectificada.
- Si la operación está exenta de IVA, referencia a la normativa.

Otro aspecto importante que se debe tener presente es que todos los establecimientos están obligados a indicar en lugar visible y a disponer de Hojas de Quejas y Reclamaciones.

Esta herramienta, que es un derecho que tienen los consumidores finales, nos permitirá exponer cualquier incidencia o incumplimiento que se produzca durante la operación.

Por otro lado mencionar la existencia de la Ley Orgánica de Protección de Datos comúnmente conocida como L.O.P.D. mediante la cual se protegen los datos personales facilitados para llevar a cabo cualquier operación comercial.



B) Obligaciones para el productor, en relación

Introducción: La seguridad alimentaria y la necesidad del compromiso de los establecimientos alimentarios.

Todo establecimiento alimentario, independiente de su tamaño y constitución, es responsable de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que comercializan.

Esto significa que están sujetos a una regularización que les

hace responsables de los medios que utilizan para tal objetivo, y que comienza por asumir e implantar un sistema de autocontrol. Tal como establece la legislación en materia de higiene de los alimentos, estos sistemas o procedimientos deben basarse en los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Este sistema de autocontrol debe ser lo más detallado posible, ajustado a la realidad del establecimiento y debe presentarse a la Administración antes de

B.1. Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta en peque

CAMPO	ÁMBITO EU ES FOR	NORMATIVA	SÍNTESIS
Requisitos Generales	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ▶ 2001/95/CE Directiva comunitaria sobre la seguridad general de los productos 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inscripción ▶ Empresa ▶ Aplicación ▶ sistema ▶ aliment
	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. ▶ Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español ▶ Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria ▶ Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 	
Higiene y Seguridad Alimentaria	x	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reglamento (CE) n° 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 ▶ Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. ▶ Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero, que deroga el Real Decreto 202/2000 sobre normas relativas de manipuladores de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ No se ▶ no sea ▶ sea apt ▶ Oblig ▶ con el ▶ a esta i ▶ de form

(europea), ES (estatal) o FOR (foral)



an al etiquetado y seguridad alimentaria

su puesta en marcha.

La Administración establece unos requisitos mínimos, dependiendo del perfil de la empresa, lo que permite a las más pequeñas ajustar sus actividades a la documentación solicitada.

La normativa en Seguridad Alimentaria comienza, precisamente, con la obligación de que los establecimientos presenten su sistema de Autocontrol como premisa para la obtención del Registro Sanitario.

Además, obliga al establecimiento alimentario a adoptar medidas que aseguren la trazabilidad de los productos que comercializan, así como la regularización del etiquetado presentado en los mismos, incluyendo normas sobre alérgenos u otros derivados de las características de los productos.

Las obligaciones aplicables a los elaboradores y comercializadores de los productos, derivan de la normativa detallada en la siguiente tabla:

ños productores: TABLA RESUMEN DE APLICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

SIS

REQUISITOS Y OBSERVACIONES

ción en el Registro General Sanitario de las Alimentarias y Alimentos
ción de criterios basados, por ejemplo, en el de APPCC para elevar el nivel de inocuidad
aria

Quienes tienen empresas alimentarias deberán controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas como el de HACCP. Por tanto, deberán:

- identificar todas las fases de sus operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos;
- aplicar procedimientos eficaces de control en esas fases;
- vigilar los procedimientos de control para asegurar su eficacia constante; y
- examinar los procedimientos de control periódicamente y siempre que cambien las operaciones.

Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos durante toda su duración en almacén mediante la formulación de productos y procesos apropiado

no puede comercializar ningún alimento que no sea seguro para la salud o que no sea apto para el consumo
ción de establecer canales de comunicación pública, para que siempre tenga acceso a la información. Obligación de las empresas de proporcionar información a los trabajadores

Deben tenerse en cuenta los factores siguientes:

- las condiciones normales de uso
- la información ofrecida al consumidor
- los efectos inmediatos o a largo plazo sobre la salud
- los efectos tóxicos acumulativos
- la sensibilidad específica de determinados grupos de consumidores (por ej., los niños).

Cuando un alimento que no es seguro pertenece a un lote, se presupone que todos los alimentos contenidos en ese lote tampoco son seguros.

La legislación alimentaria se aplica en todas las etapas de la cadena alimentaria, durante la producción, la transformación, el transporte, la distribución y el suministro.

Se crea el Sistema de Alerta Rápida (RASFF)

Las empresas alimentarias deben:

- Asegurar la trazabilidad de los alimentos, piensos y animales destinados a la producción de alimentos en todas las etapas de producción y distribución
- Retirar de inmediato los alimentos o piensos del mercado o recuperar los productos ya suministrados si se considera que son nocivos para la salud
- Informar a las autoridades competentes y a los consumidores cuando corresponda
- Rechazo de lotes de alimentos importados, en el caso de no cumplir los requisitos EU



CAMPO	ÁMBITO EU ES FOR	NORMATIVA	SÍNTESIS
Cantidad Nominal	X	►Directiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de septiembre de 2007, por la que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados, se derogan las Directivas 75/106/CEE y 80/232/CEE del Consejo y se modifica la Directiva 76/211/CEE del Consejo.	El envase... permite... a) Que... envase... b) Que... por de... suficien... lotes sa... real de... c) Que... superi... tolera...
	x	►Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las Aguas Potables	
Aguas potables	x	►Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.	►Aplica... tanto e... comerc... al con... de las s... estar e...
	x	►Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano ►Real Decreto 817/2015, de 11 de septiembre, por el que se establecen los criterios de seguimiento y evaluación del estado de las aguas superficiales y las normas de calidad ambiental	
Envases Alimentarios	x	►REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y ►REGLAMENTO (CE) No 2023/2006 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos ►Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.	Obligac... de Con... conten... migraci... la segu...
Etiquetado	x	►Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo	La info... y fácil... En el c... informa... directa... sujeta a...

j



SIS

sado deberá realizarse de tal forma que
bcumplir los siguientes requisitos:
la media del contenido efectivo de los
no sea inferior a la cantidad nominal.
la proporción de envases con un error
cto superior al máximo tolerado sea lo
temente pequeña para que permita a los
tisfacer los controles estadísticos de este
creto.
ningún envase tenga un error por defecto
or al doble del error máximo por defecto
o.

REQUISITOS Y OBSERVACIONES

Se aplicará a los productos envasados destinados al consumidor
Todo envase debe llevar de forma indeleble, fácilmente legible y visible
Los plazos de conservación de los documentos serán los siguientes:
a) Para productos de duración mínima de hasta tres meses: Un año.
b) Para productos de duración mínima comprendida entre tres y 18 meses: Tres años.
c) Para productos de duración mínima superior a 18 meses: Cinco años.
Los controles de los envases se efectuarán por muestreo

al agua utilizada en la industria alimentaria,
n la fabricación, tratamiento, conservación o
alización de productos o sustancias destinadas
umo humano, como la utilizada en la limpieza
uperficies, objetos y materiales que puedan
a contacto con los alimentos.

Se debe establecer un programa de analíticas y plan de control del agua potable
utilizada en la empresa, asegurándose que cumple los parámetros de la normativa.
►La obligación de las empresas se determina en tres aspectos:
•autocontrol del agua por parte del gestor del abastecimiento
•vigilancia sanitaria realizada por la autoridad sanitaria
•control en grifo del consumidor que realiza la administración local.

ión de uso de envases con Declaración
formidad, según los requisitos técnicos
plados en la normativa, para evitar
ones a los alimentos y preservar
idad alimentaria.

Se deberán solicitar los certificados de conformidad a los proveedores de envases.

omación alimentaria será precisa, clara
e comprender para el consumidor
so de los alimentos envasados, la
ción alimentaria obligatoria figurará
mente en el envase o en una etiqueta
mismo

►Será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:
a) la denominación del alimento;
b) la lista de ingredientes;
c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico o derive de una sustancia o producto
que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un
alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma
modificada;
d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de
ingredientes;
e) la cantidad neta del alimento;
f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
h) el nombre o la razón social y la dirección
i) el país de origen o lugar de procedencia
j) el modo de empleo
k) la información nutricional.



CAMPO	ÁMBITO EU ES FOR	NORMATIVA	SÍNTESIS
Etiquetado	x	►Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo	La info... y fácil... En el c... informa... directa... sujeta a...
Declaraciones nutricionales saludables en los alimentos.	x	►REGLAMENTO (CE) n° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades •ser falsas, ambiguas o engañosas; ►Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio	Las dec... no deb... •dar lu... adecua... •alenta... •suger... no pue... de nutr... •suger... no se c... •hacer... pérdida... •hacer... profesi...
Ingredientes	x	►Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de noviembre de 2003, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.	►A fin... consum... de ello... en la lis... y dema... alimen...
Lote	x	►Directiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2011, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. ►Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio	La indi... sea fác... legible...



SIS

Información alimentaria será precisa, clara y comprensible para el consumidor. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará necesariamente en el envase o en una etiqueta adherida al mismo.

Declaraciones de propiedades saludables en:

• Ante dudas sobre la seguridad o la información nutricional de otros alimentos; • Ante el consumo excesivo; • Ante el hecho de que una dieta equilibrada y variada puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes. • Ante el hecho de que la salud podría verse afectada si se consume el alimento de que se trate; • Ante la referencia al ritmo o la magnitud de la pérdida de peso; • Ante la referencia a las recomendaciones de los profesionales de la salud individuales.

Se debe informar mejor a todos los consumidores y proteger la salud de algunos.

Se debe hacer obligatoria la inclusión, en la lista de ingredientes, de todos los ingredientes y sustancias presentes en los productos alimenticios.

La información del lote figurará del tal manera que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

REQUISITOS Y OBSERVACIONES

►Será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

- a) la denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes;
- c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico o derive de una sustancia o producto que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección;
- i) el país de origen o lugar de procedencia;
- j) el modo de empleo;
- k) la información nutricional.

►Solicitud de autorización

El fabricante debe presentar una solicitud al país de la UE de que se trate, que la remitirá a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria(AESA).

►Solamente se permitirán las declaraciones de propiedades saludables si se incluye la siguiente información en el etiquetado:

- la población destinataria de la declaración;
- una declaración en la que se indique la importancia de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable;
- la cantidad de alimento y el patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico declarado;
- una declaración dirigida a las personas que deberían evitar el consumo del alimento (por ejemplo, mujeres embarazadas);
- una advertencia adecuada en relación con los productos que pueden suponer un riesgo para la salud si se consumen en exceso;
- en el caso de las declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad, una exposición en la que se indique que la enfermedad posee múltiples factores de riesgo y que la alteración de uno de estos factores de riesgo puede tener o no un efecto benéfico.
- cualquier otra restricción o instrucción de uso.

Se complementa con la legislación que hace referencia a alérgenos, OGM, principalmente.

►Sólo se podrá comercializar un producto alimenticio si fuere acompañado de una indicación que permite identificar al lote que pertenece un producto alimenticio.

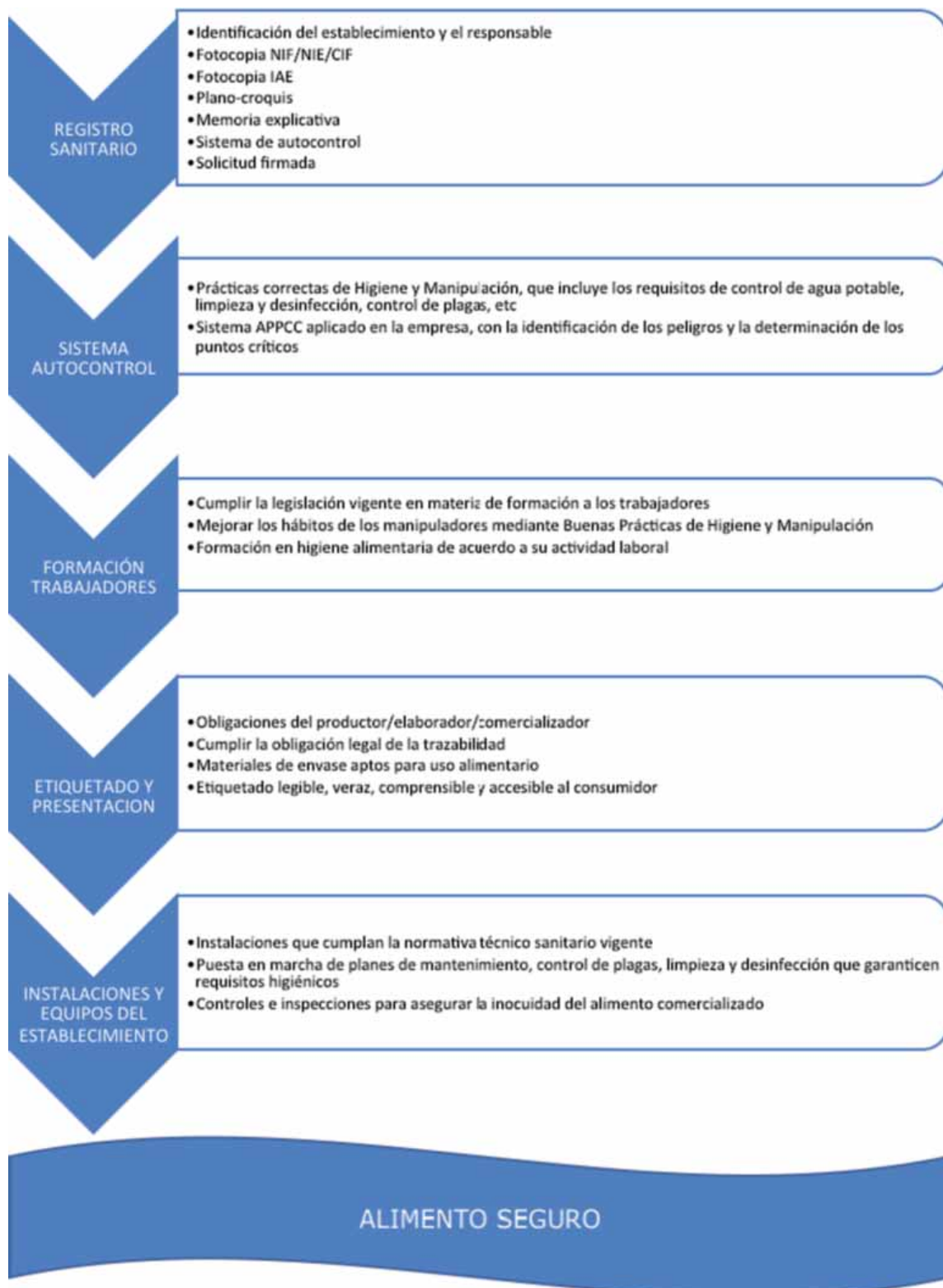


B.2: ¿Qué pasos deben seguir las empresas para cumplir estas obligaciones legales?

Las obligaciones pueden resumirse en estos grandes campos:

- Inscripción en el Registro Sanitario y puesta en marcha de un sistema de Autocontrol

- Identificación y trazabilidad de los productos comercializados
- Formación en seguridad alimentaria e higiene de los trabajadores
- Información fiable al consumidor final





B.3: ¿Cómo puedo hacerlo?

En este apartado analizamos de forma más detallada los pasos a seguir en el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria

Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

La obligación del registro de las empresas alimentarias viene impuesta por el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que exige que el operador de la empresa alimentaria notifique ante la Autoridad Competente las empresas que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos.

La finalidad del Registro es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, a través de la información actualizada de las empresas que comercializan productos alimentarios, de manera que facilite el control oficial de las empresas, establecimientos y productos sometidos a inscripción y asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública sin que se obstaculice la libre circulación de mercancías. La inscripción en el Registro no excluye la plena responsabilidad del operador económico respecto al cumplimiento de la legislación alimentaria.

¿Qué empresas están obligadas a inscribirse?

Deben inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de la Comunidad Foral de Navarra cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias, siempre que reúnan los siguientes requisitos:

- Que la sede del establecimiento o la sede o domicilio social de la empresa que no tenga establecimiento esté en la Comunidad Foral de Navarra.
- Que su actividad tenga por objeto:
 - Alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano
 - Materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos
 - Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.
- Que su actividad pueda clasificarse en alguna de las siguientes categorías:
 - Producción, transformación, elaboración y/o envasado
 - Almacenamiento y/o distribución y/o transporte
 - Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.

¿Qué documentación debe presentar una empresa para inscribirse en el RGSEAA?

La Solicitud en el Registro contempla los siguientes puntos (en el caso de inscripción inicial):

I. Fotocopia del NIF/CIF/NIE que acredite la identidad de la

persona física o jurídica a registrar

2. Fotocopia del IAE actualizado (Impuesto de Actividades Económicas)

3. Plano-Croquis detallado de las instalaciones y equipos

4. Memoria explicativa y detallada de la actividad a desarrollar:

- Memoria técnica de la actividad (excepto transportistas)

- Memoria específica para transportistas

5. Documentación adicional para el registro de Transportistas:

- Ficha técnica del vehículo/vehículos

- En su caso, documentación correspondiente a vehículo frigorífico/congelador/isotermo

6. Sistema de autocontrol adaptado a la actividad o actividades a desarrollar en el establecimiento:

- Autocontrol elaboradores

- Autocontrol almacenamiento-distribución

- Autocontrol sólo distribución

¿Qué contenidos debe contemplar un Sistema de Autocontrol (APPCC)?

Es muy importante que el Sistema esté personalizado y sea aplicado a la empresa de forma individualizada.

Debe contemplar estos puntos (como mínimo):

- El alcance o conjunto de actividades de la empresa, definiendo todos los productos que elabore o comercialice la empresa.
- Descripción del producto (en el caso de empresas elaboradoras): nombre, composición, listado de ingredientes, tipos de envase...
- Determinación del uso previsto (en el caso de empresas elaboradoras), incluyendo su destino e instrucciones para una manipulación y preparación correcta del alimento, en el caso de pueda afectar a la seguridad del consumidor. También se señalan los alérgenos en el caso de que existan en su composición.
- Diagrama de flujo del proceso para cada tipo de alimento, incluyendo todas las etapas.
- Identificación y valoración de los peligros sanitarios. Se determinarán los peligros físicos, químicos y/o biológicos (de forma concreta) para cada ingrediente (en su caso), cada fase del proceso de elaboración/manipulación y la distribución. Cada peligro tendrá asociadas sus medidas de control.
- Determinación de los Puntos de Control Crítico (PCCs). Un PCC se define como "la fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable".
- Enumeración de los correspondientes Límites Críticos, o criterios que diferencien la aceptación o rechazo del proceso en una determinada fase.
- Sistemas de Vigilancia fijados para cada punto crítico establecido. Se indicará claramente cómo se controlará el peligro identificado como punto crítico, para que sea prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables.
- Medidas correctivas establecidas para el caso en que se supere el límite crítico.

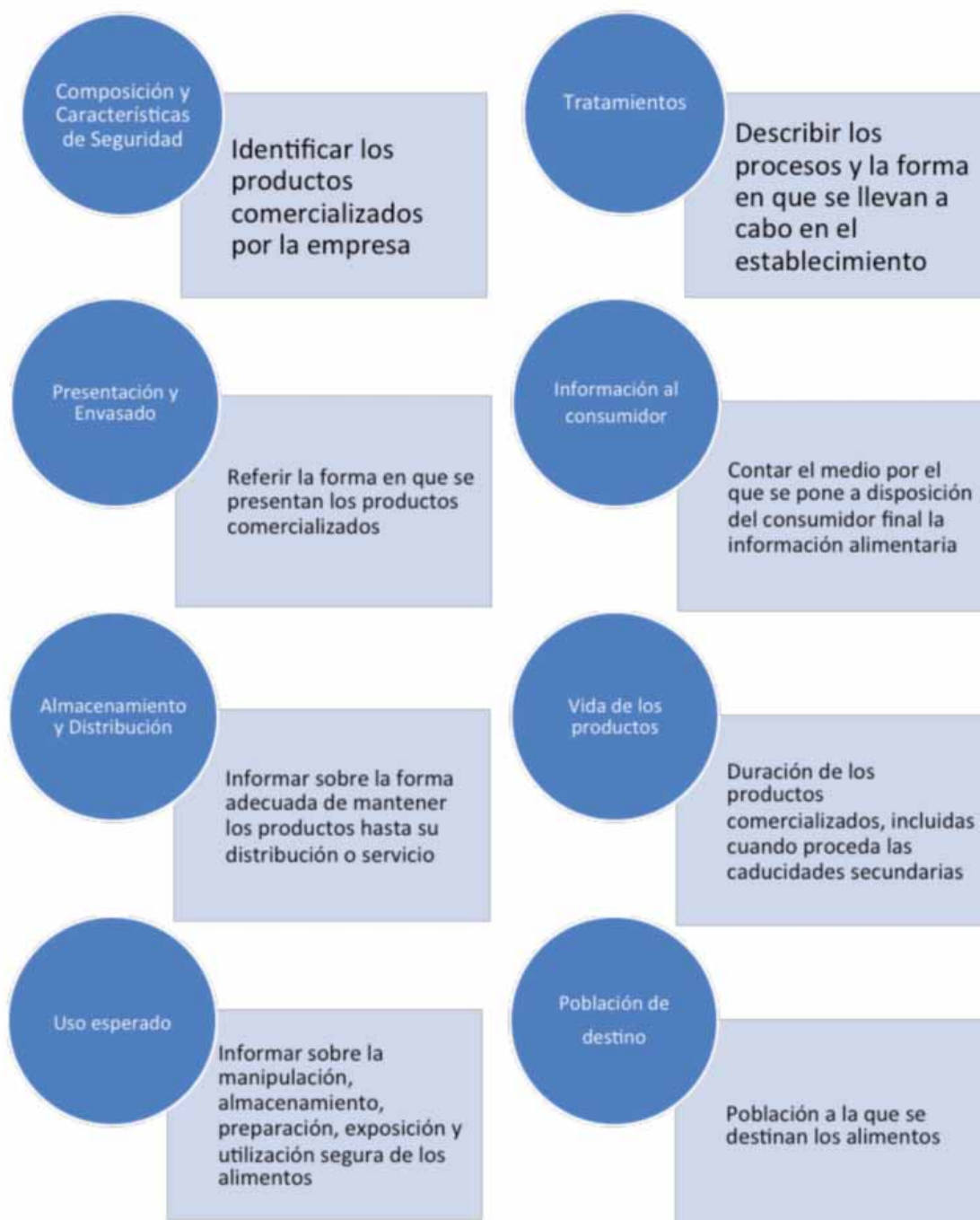


- Verificación del APPCC, con los procedimientos que se van a aplicar para comprobar la eficacia.
- Sistema de documentación y registros

Además de la obligación de implantar un Sistema de Auto-control, los establecimientos alimentarios deben cumplir con una serie de obligaciones y normativas en seguridad alimentaria, que podemos observar en este diagrama de flujo y cuyos requisitos más importantes describimos a continuación:

¿Qué otra normativa afecta a los establecimientos alimentarios?

OBLIGACIONES APLICABLES A LOS ELABORADORES Y COMERCIALIZADORES DE LOS PRODUCTOS





Identificación y trazabilidad

La trazabilidad es el medio por el que podemos localizar los productos de una empresa de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores. Su implantación contribuye a resolver de manera efectiva problemas que afectan a la cadena alimentaria, mediante una adecuada identificación de proveedores, productos y clientes.

La implantación de este tipo de sistemas permite, entre otros, facilitar a la Administración la localización de productos que comprometen la seguridad alimentaria ante alertas sanitarias, intoxicaciones, etc., reduciendo la alarma entre la población y las pérdidas económicas en los productores.

Formación a los trabajadores

El establecimiento alimentario es responsable de la formación de sus trabajadores en lo referente a contenidos de seguridad e higiene alimentaria. La formación es un instrumento importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene y debe responder a necesidades concretas de cada empresa alimentaria.

La formación debe abarcar, como mínimo, contenidos sobre

- Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
- Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos (ropa de trabajo, lavado de manos, etc)
- Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias
- Papel dentro del sistema de autocontrol de la empresa

Los manipuladores tienen un papel fundamental en el objetivo de obtener alimentos seguros y garantizar la inocuidad de los

productos comercializados.

Información al consumidor final

Se debe tener en cuenta el medio por el que se pone a disposición del consumidor final la información alimentaria, por medio de una etiqueta o equivalente. Debemos asegurarnos de que es precisa, clara y fácil de comprender; e incluye la relación de ingredientes y las menciones cuya comunicación final es exigida en la normativa, como, por ejemplo:

- La denominación de los productos alimenticios y su composición, el lote, las propiedades y otras características de los alimentos. Tienen especial relevancia los aspectos relacionados con la declaración de alérgenos.
- La información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento, señalando la duración (mínima o fecha de caducidad), así como los efectos que puedan ser perjudiciales para determinados consumidores (hipertensos, por ejemplo).
- La información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.
- Otra información relevante como la presencia de nuevos alimentos, organismos modificados genéticamente.

La información obligatoria estará disponible y se podrá acceder a ella fácilmente. Será legible, comprensible y veraz.



B.4: Recomendaciones y consejos para una compra responsable.

La seguridad alimentaria es un derecho y una obligación del consumidor actual que es más consciente y exigente respecto a la importancia de consumir alimentos saludables, seguros y de calidad.

Es imprescindible que

- La Administración informe y conciencie a los consumidores sobre los factores que puedan afectar a la seguridad de los alimentos, en especial, sobre enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs)
- El consumidor exija una información veraz, objetiva, comprensible, amplia y detallada sobre todos los alimentos que ofrece el mercado. Se denuncien públicamente los casos de fraude o incumplimiento de las normativas.
- Comprar en establecimientos que garanticen una correcta manipulación de los alimentos, tanto en su preparación como en su conservación.

Importante comprar productos etiquetados: la etiqueta es una garantía de seguridad

La etiqueta facilita al consumidor todos los datos necesarios sobre el producto, le informa sobre el alimento que adquiere y, así, le permite elegir en función de sus gustos y exigencias. Para ello, debe ser clara, accesible y comprensible, y es obligatorio que esta información sea correcta y veraz.

Una compra responsable desde el punto de vista de la seguridad alimentaria implica que los consumidores deben ser conscientes de su derecho a disponer y exigir información detallada de los productos alimenticios que van a consumir. Implica también concienciarse de que forman parte de una cadena alimentaria en la que están también productores, transportistas, comerciantes...y que todos son responsables de poner en el mercado productos seguros, saludables y de calidad.





C) Obligaciones para el productor-comercializador, en relación a la gestión ambiental



Introducción: La importancia de la gestión ambiental. La sensibilización ambiental del consumidor y la sociedad.

En la actualidad, los productores de alimentos, están sometidos a diversas obligaciones de carácter ambiental. Introducir una correcta gestión ambiental, no solo es necesario para evitar sanciones y problemas legales con las administraciones. También es interesante desde el punto de vista de la puesta en valor de nuestros productos, ya que los productos producidos y transformados de una manera ambientalmente sostenible, son muy valorados por el consumidor. Por lo tanto, la gestión ambiental puede entenderse como una connotación estratégica para los pequeños productores que quieran diferenciar sus productos en el mercado. Un producto que goce de la condición de "local" y que sea producido y transformado de forma sostenible, gozará de reconocimiento por parte del consumidor. Sostenibilidad ambiental y producto de cercanía, son dos conceptos que deben trasladarse al consumidor como valores añadidos al producto.

La normativa ambiental es complicada de entender y aplicar, ya que está muy descentralizada. Es decir, existen diversas obligaciones legales, que han sido desarrolladas desde diversas administraciones. Por ejemplo, desde la Comisión Europea, se determinan las Directivas y los Reglamentos Europeos. Aunque Bruselas está lejos de Navarra, estas normativas, en muchos casos son de aplicación directa, en el momento de publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, sin necesidad de ser llevadas a la normativa nacional. Es el caso de Directivas que apliquen límites restrictivos o que indiquen adaptación de valores límite y fechas para esta adopción. En la mayoría de los casos, las Directivas marcan un plazo para que los nuevos requisitos exigibles a los operadores, se inte-

rioricen en el derecho interno. Es decir, que se traspongan a la normativa nacional. La mayoría de los casos, lo que surge en España es una Ley Nacional, que adapta los requisitos de las directivas al territorio nacional. Estas leyes, se desarrollan más a fondo, acabando en los detalles de aplicación a modo de Real Decreto, que suelen ser Reglamentos, donde se desarrollan a fondo los contenidos de la ley y sus características de aplicación.

La normativa nacional se puede consultar en el Boletín Oficial del Estado Español.

En Navarra, las competencias en relación al Medio Ambiente son desarrolladas por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local

Desde el Departamento, se desarrollan Leyes Forales, Decretos Forales y Ordenes Forales. Es la forma de regular a nivel autonómico las condiciones de aplicación de requisitos ambientales a las actividades económicas. En este caso, a los productores de alimentos.

Incluso las entidades locales tienen potestad para regular diversos aspectos ambientales. Estas regulaciones se desarrollan a modo de Ordenanzas Municipales. Es muy común que los ayuntamientos regulen, por ejemplo, el nivel de ruido ambiental en el municipio. Consideración a tener en cuenta por parte de las actividades económicas que se den en él.

¿Cómo conseguir una venta responsable aplicando correctamente la normativa ambiental?

A continuación, se incluye una tabla con las principales obligaciones legales a interiorizar en la actividad y gestión interna por parte de aquellos productores que quieran comercializar sus productos.



CI Cuadro de normativa aplicable. Resumen de las obligaciones legales a tener en cuenta en pequeños productores

CAMPO	ÁMBITO EU ES FOR	NORMATIVA	SÍNTESIS
Situación Administrativa	X	Ley Foral 4/2005 y su desarrollo normativo mediante el Decreto Foral 93/2006 (reglamento de desarrollo de la Ley).	Intervención
Atmósfera		Decreto Foral 6/2002	Se esta implantando y susceptible
Captación de aguas	X	Real Decreto 606/2003	Se modificado desarrollo de la Ley 2
Vertidos a colector publico	X	Decreto Foral 12/2006. Condiciones de vertido a colectores públicos.	Condiciones públicas externas
Almacenamiento de productos químicos.	X	Real Decreto 379/2001	Se aprueba de procedimiento completo
	X	Real Decreto 1523/1999	Se aprueba para uso de depósitos
Gestión de residuos en general	X	Orden MAM/304/2002	Se publica y eliminados
	X	Decreto Foral 312/1993 residuos peligrosos.	Creación Inscripción de residuos
Residuos Peligroso	X	RD 833/1998	Se trata Ley 20

.EU (europea), ES (estatal) o FOR (foral)



Los productores: TABLA RESUMEN DE APLICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

SIS

REQUISITOS Y OBSERVACIONES

ción para la protección ambiental.

Debido a la naturaleza de la empresa en cuanto al grado de manipulación del producto, esta deberá adaptarse y mantener al día la licencia municipal de apertura. Cuando se dé un cambio sustancial o no sustancial del proceso, será necesario informar al departamento de Medio Ambiente, mediante tramitación municipal. Las Entidades Locales no podrán conceder licencias de obras para actividades clasificadas en tanto no se haya otorgado la licencia de actividad correspondiente.

blecen las condiciones aplicables a la
ción y funcionamiento de las actividades
bles de emitir contaminantes a la atmósfera.

Las Actividades potencialmente contaminadoras a la atmósfera son las que se detallan en el Anejo I del DF 6/2002. Los focos comunes en los pequeños operadores suelen ser calderas de vapor o agua caliente sobrecalentada. Al ser elementos consumidores de combustibles, es necesario realizar mediciones al foco y presentarlas al Departamento de Medio Ambiente para su seguimiento. Por tamaño, se encuadrarán con focos categoría C y deber de realizar estas mediciones cada 5 años. Este requisito se aplicará a generadores de calor que usen combustibles sólidos, líquidos o gases de Potencia calorífica superior a 100 Kw e inferior a 2,5 Mw.

ifica el reglamento de la Ley de Aguas y se
llan los títulos preliminares, I, IV,V,VI y VIII de
9/1985.

Necesidad de autorización de captación, si se dispone de captaciones del dominio público hidráulico (pozos, derivaciones aguas de canales, ríos, etc...) Es necesario una autorización de la Confederación hidrográfica.

ones aplicables a vertidos a colectores
s. Autocontroles y controles periódicos
s.

Realización de un plan de control de vertidos y cumplir los requisitos generales que marca el texto articulado. Por ejemplo: Almacenamiento de productos en patios que puedan ocasionar contaminación de agua pluviales. Es necesario conocer las características del vertido para realizar un análisis de la normativa y evaluar el tipo de controles a realizar en función de las características de este.

bea el Reglamento de almacenamiento
ductos químicos y sus instrucciones técnicas
mentarias de la MIE APQ-1 a la MIE APQ-7.

Necesidad de conocimiento y registro de las cantidades almacenadas de productos químicos, distinguiendo la naturaleza de las mismas y el estado de los almacenamientos. Necesidad de cumplimiento de las condiciones técnicas de almacenamiento de las diferentes sustancias según su naturaleza.

bea la MI-IP03 "Instalaciones petrolíferas
o propio". Aplicable si se disponen de
os de gas-oil, propano u otros gases.

Almacenamiento correcto de combustibles, respetando cantidades y pruebas de seguridad a realizar a éstos.

can las operaciones correctas de valorización
ción de residuos y la lista europea de estos.

Necesidad de conocimientos acerca del sistema de codificación empleado en la gestión de los residuos, así como las diferentes posibilidades de gestión.

n del registro de pequeños productores de
ón en el registro de pequeños productores
duos peligrosos,

Inscripción en el registro de pequeños productores de residuos peligrosos, siempre que no se superen los 10.000 Kg de producción de residuos peligrosos anualmente.

del reglamento que desarrolla la
1986

Para la correcta gestión de residuos peligrosos. Obligatoriedad de que estos sean gestionados con gestores autorizados y transportistas autorizados



CAMPO	ÁMBITO EU ES FOR	NORMATIVA	SÍNTESIS
Gestión de envases y residuos de envases.	X	Ley 11/1997	Gestión
	X	Real Decreto 782/1998	Desarrollo Residuos
Ruido Ambiental	X	Decreto Foral 135/1989.	Condiciones actividad
	X	Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.	Condiciones actividad
Uso de refrigerantes.	X	Reglamento (CE) N.º 2037/2000	Obligaciones sustancias





SIS

REQUISITOS Y OBSERVACIONES

correcta de envases y residuos de envases. La fórmula adoptada por las empresas del sector alimentario para el cumplimiento de esta ley es la adhesión a un sistema integrado de gestión, creándose Ecovidrio y el punto verde. La empresa declarará a estas entidades las cantidades y materiales de envases y embalajes que ponen en el mercado, abonando una tasa en función de las cantidades y el tipo de material de estos envases y embalajes.

ollo de la Ley 11/1997 de Envases y residuos de envases. Obligaciones del productor: Pasos a seguir para la gestión correcta. Obligaciones al formar parte de un SIG, declaración de envases y embalajes y pago de las tasas correspondientes. La empresa realizará sus declaraciones de envases.

iones técnicas que deberán cumplir las des emisoras de ruido y vibraciones. Conocer y cumplir los límites de emisiones en función de zona y las características donde esté ubicada la empresa. Realización de mediciones de ruido ambiental. Existe la necesidad de realización de una medición con el fin de confirmar el cumplimiento legal. La empresa desconoce el nivel de emisión sonora exterior. Si que dispone de mediciones realizadas en las evaluaciones de los puestos de trabajo. Los límites legales para estas actividades son 70 Dba (horario diurno) y 60 Dba (horario nocturno), si se ubican en un polígono industrial.

iones técnicas que deberán cumplir las des emisoras de ruido y vibraciones. Cumplir límites fijados en su anexo II. Existen diferentes límites de emisión en función de Limite mañana, Limite tarde y Limite noche.

iones a cumplir en función del uso de as que agotan las capas de ozono. Uso de HCFC,s. Controles periódicos en los equipos de refrigeración y en los transformadores eléctricos, con el fin de registrar la presencia o ausencia de fugas en los libros de industria de dichos aparatos. El R-22 puede ser utilizado en este tipo de instalaciones hasta el 1 de enero de 2010 de acuerdo con el reglamento. Se deben inspeccionar anualmente los aparatos fijos con más de 3 Kg en el circuito.

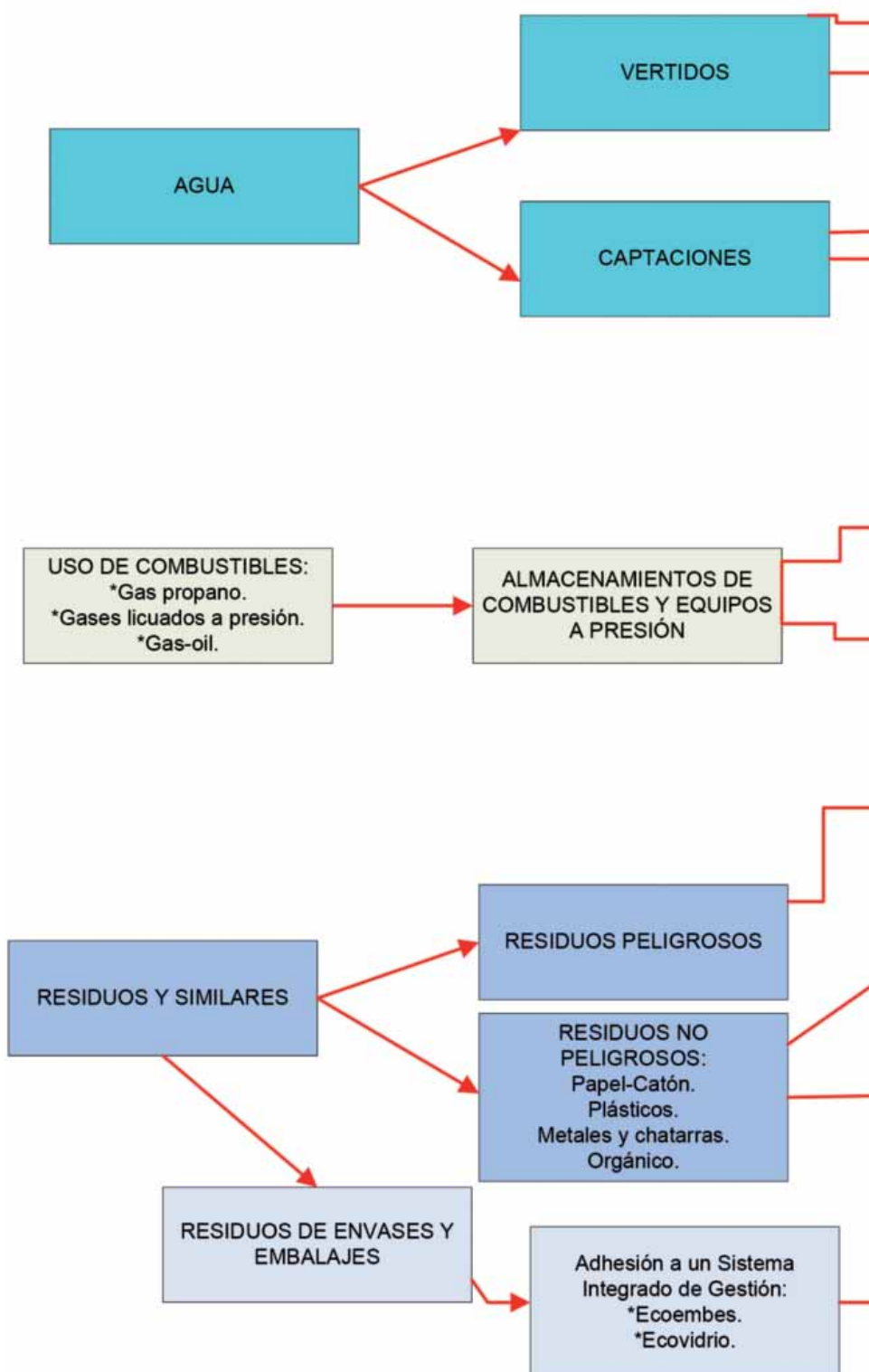


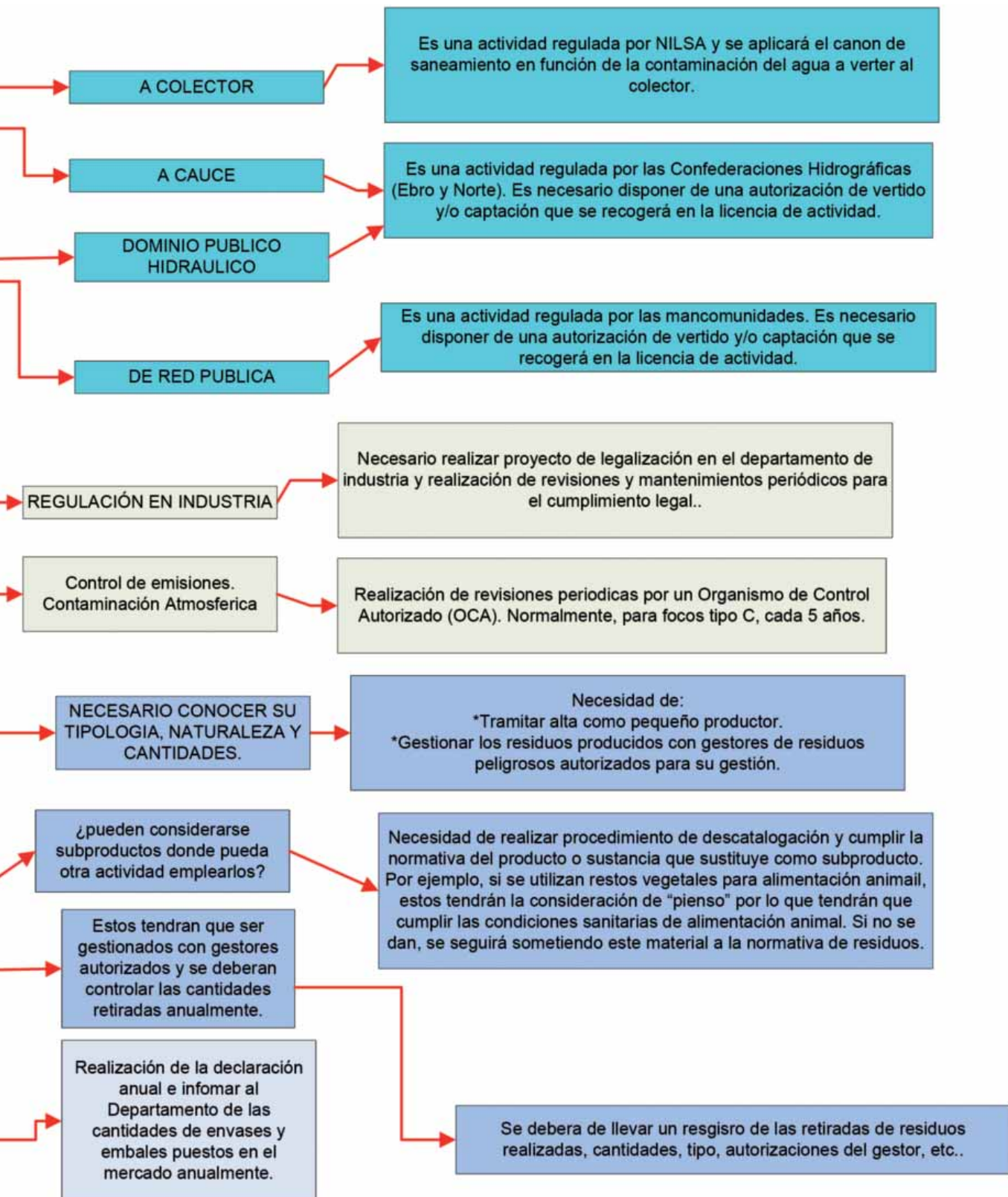


C.2: ¿Qué debo hacer?

A la hora de introducir en la gestión de la actividad el control de los diferentes aspectos ambientales hay que tener en cuenta que estos requieren de diversas autorizaciones, controles y seguimientos a realizar para el correcto desarrollo de la actividad.

Previamente a poner en marcha la actividad hay una serie de consideraciones a tener en cuenta a continuación se incluye un diagrama con los diferentes aspectos ambientales y las gestiones a realizar y/o a tener en cuenta:







C.3: ¿Cómo puedo hacerlo?

En este apartado, se expondrán las principales consideraciones en relación a los aspectos ambientales más destacados.

3.1 Licencia de actividad

Para las actividades de transformación, será necesario realizar un proyecto de actividad clasificada y gestionarlo, vía municipal. El consistorio, realizara las consultas oportunas y solicitara diversos informes, que serán vinculantes para que se pueda otorgar la licencia de actividad clasificada por parte del ayuntamiento, con Protección Civil (regulación de protección contra incendios e emergencias), con Salud Publica (en lo relativo a las condiciones higiénico sanitarias a implantar en la actividad y sus instalaciones), y calidad ambiental (para garantizar que se dota a las instalaciones y al proceso de aquellos sistemas para la correcta gestión ambiental de la actividad). Una vez que el productor obtiene la licencia de actividad clasificada, realiza las actuaciones, obras e infraestructuras necesarias, solicitadas en el condicionado de dicha licencia y al finalizar; debe presentar la certificación. Es en este proceso, donde se entrega toda la documentación acreditativa de que se han aplicado las consideraciones del condicionado contemplado en la licencia de actividad clasificada. Tras este proceso, y previamente a la revisión realizada por el técnico municipal, el ayuntamiento puede conceder la Licencia de apertura, para poder desarrollar la actividad.

3.2 Captación de agua



Si la actividad productora requiere agua en su proceso, es necesario disponer de los correspondientes permisos de captación. El agua es un bien común y su utilización está regulada por diferentes normativas. En la zona de Tierra Estella, es una zona de la cuenca del Ebro, y las autorizaciones de captación, están reguladas por la Confederación Hidrográfica del Ebro. www.chebro.es

En la página web de la Confederación, se dan las instrucciones necesarias para solicitar el aprovechamiento de aguas públicas. Aunque el pozo o la derivación de aguas superficiales, se encuentre ubicada en la propiedad, es necesario disponer de una autorización de captación, ya que el agua subterránea y superficial es un bien común a todos los ciudadanos y este organismo vela por la correcta gestión de los recursos hídricos. Para proceder a legalizar una captación o solicitar los permisos de aprovechamiento de aguas públicas, en la siguiente página, se encuentran los modelos e instancias a tramitar:

<http://iber.chebro.es/webche/instancias.aspx>

Como resumen, merece la pena recordar que tanto el agua para riego como el agua para usos industriales (procesado de alimentos) que sea necesario utilizar, son recursos públicos y están sujetos a un estricto control para velar por su correcta gestión. Es indispensable disponer de un permiso de aprovechamiento por parte de la Confederación.

3.3 Vertidos industriales

•Vertidos industriales. (vertidos a colector público)

Los vertidos industriales son las aguas que provienen del proceso productivo y/o de la actividad empresarial, que incluyen contaminantes. Aunque se trate de productos agroalimentarios, su transformación aporta contaminación al agua y por lo tanto se consideran vertidos industriales. Los principales contaminantes en relación a la actividad que se realiza suele ser contaminación por carga de materia orgánica, por nitrógeno, por sólidos en suspensión, por temperatura, por conductividad elevada, por sulfatos, aceites, grasas y por sólidos gruesos. Pudieran darse otros. A continuación, se incluye una tabla realizada a partir de algunos de los límites de vertido recogidos en el anejo 2 y anejo 3, del Decreto Foral 12/2006. Normativa que aplica para los vertidos a colector público en Navarra.





PARAMETRO CONTAMINANTE	LÍMITES SEGÚN ANEJO 3 DEL DECRETO FORAL 12/2006	OBSERVACIONES.
Ph	Entre 5,5 y 9,5 se considera apropiado. admisible en el vertido.	Se trata del rango de Ph
Sólidos gruesos	Ausentes	Sólidos de más de 1 mm, serían considerados sólidos gruesos.
Temperatura	40 grados centígrados.	
Tipo de materia orgánica en el efluente.	DB05	Con esta relación, se interpreta que la materia orgánica presente en el agua es oxidable biológicamente. Es decir biodegradable por microorganismos.
Conductividad	5.000 micro-siemens/centímetro.	
Color	Inapreciable en dilución 1/40	
Cloruros	2.000	Mg/litro
Fosforo total	20	Mg/litro
Nitrógeno Amoniacal	35	Mg/litro
Nitrógeno Kjeldahl	50	Mg/litro
Aceite y grasas	40	Mg/litro
Hidrocarburos	10	Mg/litro

NOTA: En función del tipo de actividad, se presentarán unos parámetros contaminantes u otros. Se recomienda analizar completamente la normativa para evaluar el grado de cumplimiento.

En Navarra, las actividades que vierten aguas residuales, procedentes del proceso de fabricación de productos agroalimentarios transformados, se rigen por la aplicación del **Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero**, por el que se establecen las condiciones técnicas aplicables a la implantación y funcionamiento de las actividades susceptibles de realizar vertidos de aguas a colectores públicos de saneamiento. En concreto aplica este marco regulatorio al ser actividades encuadradas en su Anejo I, donde se citan las actividades en las que se aplica esta normativa.

ANEJO I. Catálogo de actividades potencialmente contaminantes de las aguas.

En este anexo, se citan las actividades en las que se aplicará este marco regulatorio. Los pequeños productores se ubican en el punto 10 del grupo B, del Anejo I.

GRUPO B:

Punto 10. Industria agroalimentaria.

1. Mataderos e instalaciones para el sacrificio y/o despiece de

animales con una capacidad de producción de canales inferior o igual a 50 toneladas por día.

2. Instalaciones industriales para la fabricación de productos alimenticios mediante tratamiento y/o transformación de materia prima animal, exceptuada la leche, con una capacidad de producción inferior o igual a 75 toneladas por día de productos acabados; o de materia prima vegetal, con una capacidad de producción inferior o igual a 300 toneladas por día de productos acabados (valores medios trimestrales).

3. Instalaciones industriales para fabricación de productos lácteos, siempre que la instalación reciba una cantidad de leche inferior o igual a 200 toneladas por día (valor medio anual).

4. Instalaciones para la eliminación o el aprovechamiento de canales o desechos de animales con una capacidad de tratamiento inferior o igual a 10 toneladas/día.

Previamente a poner una actividad de transformación en marcha, será necesario obtener la licencia de actividad clasificada.

Con carácter previo a la entrada en funcionamiento de la



actividad y sus instalaciones, habrán de tenerse en cuenta las condiciones técnicas recogidas en el presente Decreto Foral de vertidos.

Prohibición de vertido de aguas limpias.

En ningún caso se verterán aguas limpias a los colectores públicos de aguas residuales, tal y como serían las aguas de refrigeración de equipos y maquinaria, las aguas no contaminadas de enfriamiento de productos o las aguas pluviales no contaminadas, si existe en el entorno de la actividad una red de saneamiento separativa o un cauce público. Si se optará por realizar vertidos de aguas limpias a cauce público, será necesario el permiso de la Confederación Hidrográfica del Ebro.

Contadores de agua de abastecimiento.

Las actividades deberán instalar contadores de agua de abastecimiento en las diversas fuentes de captación de la misma, que permitan registrar la cantidad diaria consumida, en caso de superarse un consumo diario de 5 metros cúbicos. Este criterio se aplica entendiendo "el valor medio diario del consumo de agua correspondiente a la semana de mayor actividad del año".

Estos contadores serán independientes y complementarán a los que las entidades suministradoras de agua puedan instalar a efectos del cómputo del consumo y el devengo de la correspondiente tasa de abastecimiento.

Vertidos prohibidos.

En ningún caso se verterá a la red de colectores públicos cualesquiera de los siguientes productos:

- Materias sólidas o viscosas en cantidades o tamaños tales que, por sí solas o por interacción con otras, puedan producir obstrucciones o sedimentos que impidan el correcto funcionamiento de los colectores o dificulten los trabajos de mantenimiento de los mismos.
- Sólidos, líquidos o gases combustibles, inflamables o explosivos.
- Sólidos, líquidos o gases irritantes, corrosivos o tóxicos.
- Microorganismos nocivos o residuos radiactivos.

Los vertidos realizados a cauce público deben de ser autorizados por la Confederación Hidrográfica del Ebro y por el Servicio de Calidad Ambiental del Gobierno de Navarra, siendo mucho más restrictivos en cuanto a los límites de vertido. Por ejemplo, en ningún caso se admiten vertidos con una DQO superior a 125 mg/litro. Por lo tanto, siempre será necesario disponer de una depuradora.

3.4. Uso de combustibles

Una actividad productora agroalimentaria, es muy común que utilice combustibles, por ejemplo, para producir vapor; utilizado en los tratamientos para estabilizar y alargar la vida útil del producto. Por lo tanto, utilizará combustibles.

Existe la obligación de realizar mediciones de contaminación atmosférica en los focos de contaminación, realizando un informe de inspección mediante una OCA (organismos de control autorizados). Esos suelen ser chimeneas de calderas.

Para aplicar correctamente la normativa, es necesario conocer la potencia del equipo generador (normalmente calderas). Las pautas son las siguientes:

- Deberán presentar con la periodicidad que se señala, un informe técnico de Organismo de Control Autorizado que certifique que la actividad cumple con las condiciones de funcionamiento e impacto ambiental.
 - Grupo A: Cada dos años.
 - Grupo B: Cada tres años.
 - Grupo C: Cada cinco años

Los pequeños productores se sobrentiende que se tratará de focos tipo B o C, dependiendo de las potencias instaladas. Una instalación tipo A, sería muy potente.

- Grupo B: Generación de calor de potencia calorífica superior a 2,5 Mw, con combustibles sólidos, líquidos o gaseosos con la excepción de gas natural, G.L.P y gas ciudad.

- Grupo C: Generadores de calor combustibles sólidos y líquidos, de potencia calorífica igual o inferior a 2,5 Mw y superior a 100 Kw, y los que utilizan gas natural, G.L.P., gas ciudad





o biogás, de potencia superior a 100 kw.

Como es muy común en el sector catalogar las calderas para hablar de su potencia, según sus Kg de vapor/hora, se incluye este factor de conversión a Kw, para la correcta catalogación de los focos.

3.5 Residuos y gestión ambiental

Una actividad productora, es siempre considerada una actividad productora de residuos de diversa naturaleza.

Kw	Kg vapor/h
1	1,43

Para la correcta interpretación de esta guía, estructuramos este capítulo en tres apartados:

a) Residuos no Peligrosos (asimilables a urbanos).

Se tratan de residuos como papel, cartón, plástico, metales, chatarras, residuos orgánicos, etc. Las obligaciones para una empresa productora comienzan por la obligatoriedad de que

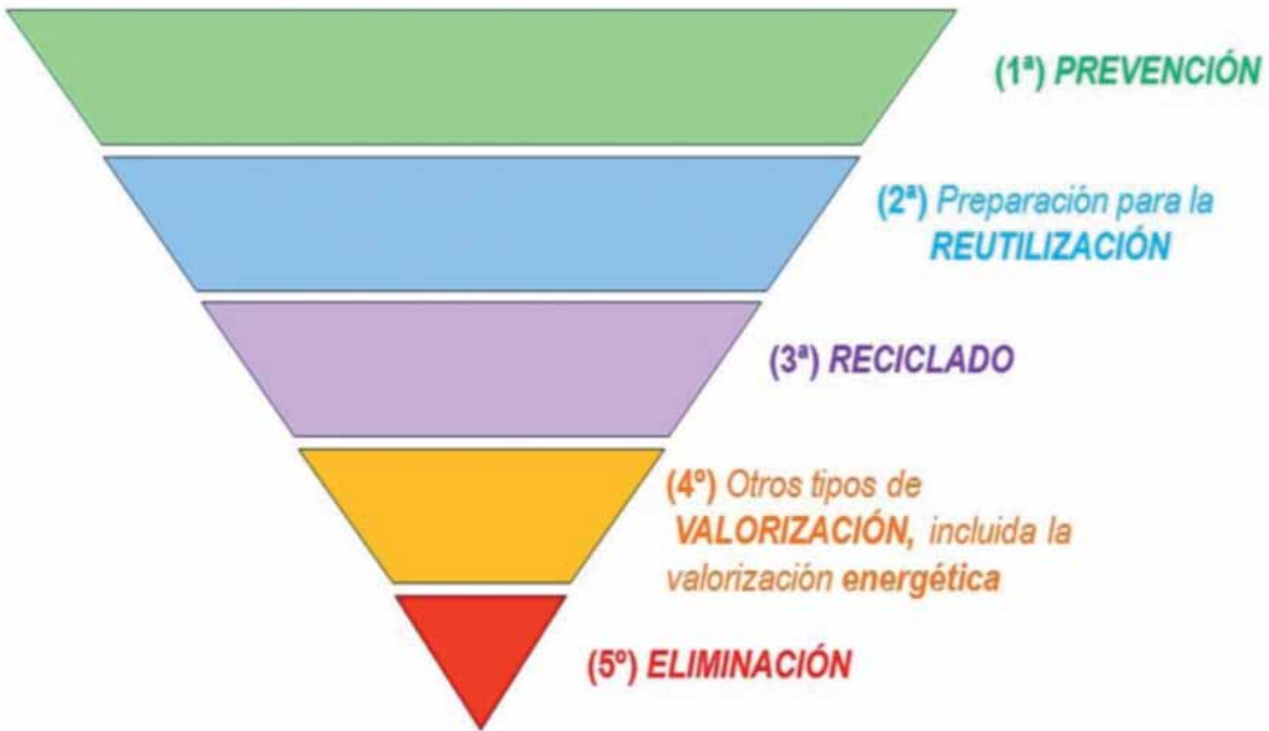
estos residuos sean gestionados con gestores autorizados y transportados por un transportista autorizado. Para controlar las autorizaciones de los gestores y transportistas, se puede consultar el catálogo de gestores y transportistas autorizados en la página web de Gestión Ambiental de Navarra. <http://www.ganasa.es/gestion-residuos/gestion-residuos-buscador.aspx>

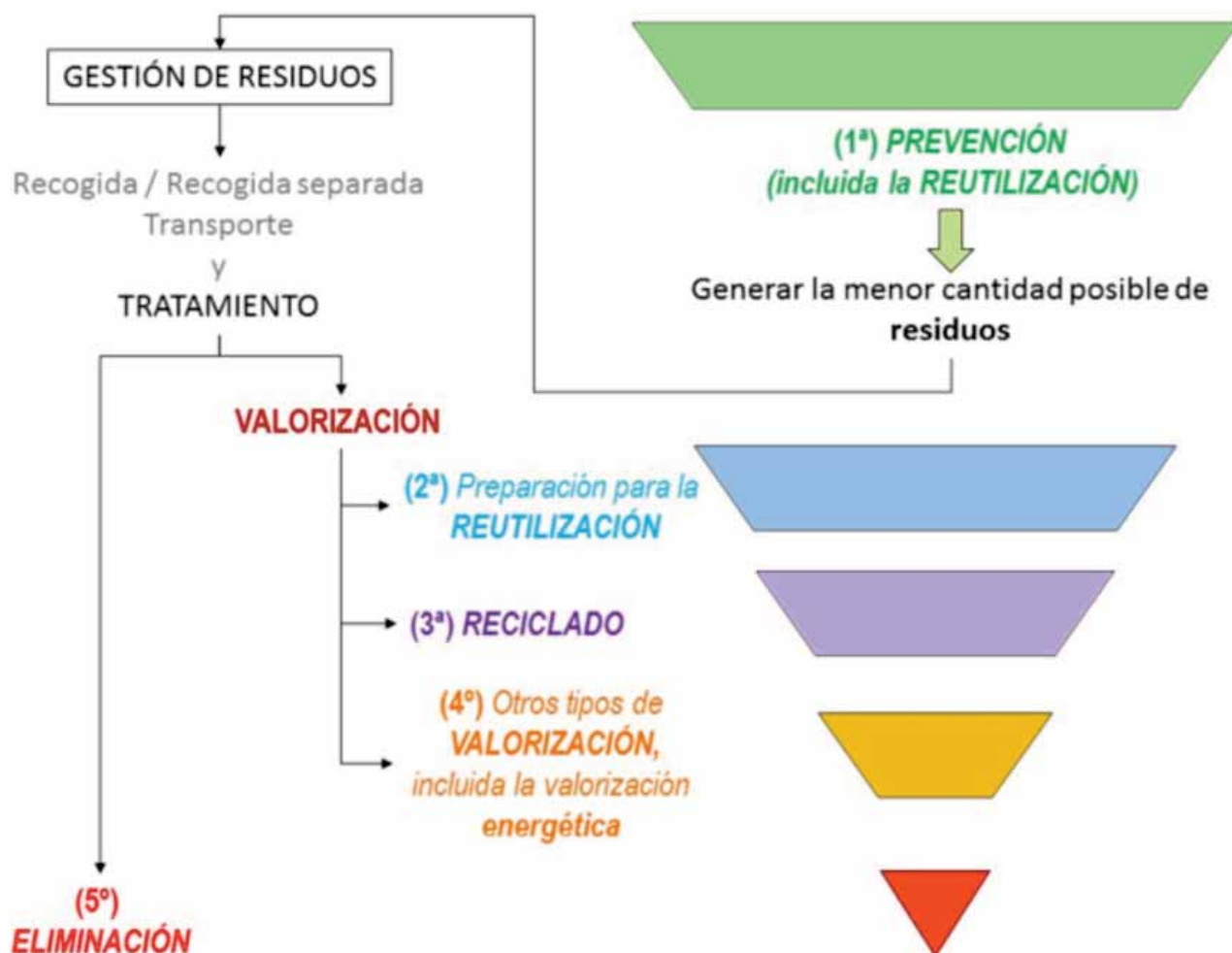
En esta página, se puede buscar los gestores por el nombre del gestor, por el tipo de residuo para el cual está autorizado y/o por el código LER o CER (código de identificación de residuos a nivel europeo).

Un productor de residuos no peligrosos también debe de controlar las cantidades producidas de cada tipología de residuos.

El criterio aplicar en la empresa, en el que se basan las normativas es la aplicación de la jerarquía en la gestión de residuos. Esta se basa en actuar privamente, buscando la prevención y como última opción, siempre muy justificada ante las autoridades de gestión, la eliminación.

A continuación se muestra la pirámide invertida, que ilustra la jerarquía en la gestión de residuos:





b) Residuos peligrosos

En la empresa, con la aplicación de la normativa actual, es previsible que se produzcan residuos peligrosos.

Según la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados, un residuo industrial es el resultante de los procesos de fabricación, de transformación, de utilización, de consumo, de limpieza o de mantenimiento generados por la actividad industrial

Estos son aquellos que disponen de alguna connotación de peligrosidad, tanto para la salud, como para el medio ambiente. Por ejemplo, en una actividad empresarial, el envase plástico de cualquier sustancia etiquetada con pictogramas de peligrosidad, es considerado un residuo peligroso y requiere una gestión precisa y transparente en su gestión. Por ejemplo, una botella de lejía, una vez que se ha utilizado, su envase plástico vacío, es considerado un residuo peligroso. En Navarra, existe la figura del pequeño productor de residuos peligrosos. Es aquella empresa u actividad que produzca menos de 10.000 kilos de residuos peligrosos anualmente.

La gestión a realizar:

Es recomendable que la actividad se inscriba como pequeño

productor de residuos peligrosos. Para ello, debe de estimar la tipología de residuos y sus cantidades de producción estimada anual y formalizar con un gestor autorizado para residuos peligrosos. Este operador entregara los denominados documentos de aceptación, los cuales vienen a decir que el futuro proveedor aceptara los residuos del productor; al tener capacidad técnica para ello. Es entonces cuando se procede a solicitar la inscripción. Para ello, hay que realizar una tramitación vía telemática, en el siguiente link, cumplimentando el formulario que se facilita:

http://www.navarra.es/home_es/servicios/ficha/2407/Registro-de-pequenos-productores-de-residuos-toxicos-y-peligrosos

Condiciones de almacenamiento:

El almacenamiento de los residuos peligrosos esta también regulado normativamente. Este debe de ser bajo cubierta y contando que sistemas de retención de fugas. (cubetos de emergencia). También deben de estar etiquetados correctamente, indicando el momento del comienzo del almacenamiento, ya que solo pueden almacenarse, como máximo 6 meses.

A continuación, se muestra un ejemplo de etiqueta:



Nombre del Residuo	
Código LER:	
Datos del titular del residuo	
Nombre: Dirección: Teléfono:	
Fecha de envasado:	ECOTOXICO

Como resumen, las obligaciones para productores de residuos peligrosos son:

- Separar adecuadamente y no mezclar los residuos peligrosos.
- Envasar y etiquetar los recipientes que contengan residuos peligrosos.
- Llevar un registro de los residuos peligrosos producidos
- Suministrar a las empresas autorizadas para llevar a cabo la gestión la información necesaria para su tratamiento y eliminación.
- Informar inmediatamente a la Administración pública competente en caso de desaparición, pérdida o escape de residuos peligrosos.

c) Residuos de envases y embalajes

Las empresas que pongan en el mercado envases destinados a consumidor final, les aplica la normativa de gestión de residuos de envases y embalajes. Es decir, la normativa aplica a todos los envases y residuos de envases puestos en el mercado y generados, respectivamente, en el territorio del Estado.

La normativa da dos opciones:

a) Puesta en marcha y servicio mediante un Sistema de devolución y retorno. Se trata de un sistema, donde la actividad, se encarga de recoger los envases, una vez han sido consumidos por el consumidor y de esta forma, pueden ser reutilizados para el mismo uso. Este sistema suele ser utilizado en

pequeñas redes comerciales, donde se posibilita el retorno.

b) Adhesión a un Sistema de Gestión Integrado. Para ello, existen los sistemas de Ecodiario y Ecoembes. Esos sistemas, se encargan de dotar de medios al ciudadano y encargarse de la logística, en colaboración con las administraciones públicas y las mancomunidades. Se trata del contenedor verde (vidrio) y el contenedor amarillo (envases), que está a disposición de los ciudadanos, consumidores a lo largo del territorio nacional. Los operadores que venden sus productos y ponen estos a disposición del consumidor final, tienen la obligación de realizar una declaración de los envases puestos en el mercado, y en función de sus materiales, se les aplica una tasa. Con este recurso económico, se sufraga parte del servicio a la ciudadanía. Las empresas adheridas a los sistemas de gestión integrados, deben de incluir en el etiquetado de sus productos el siguiente logo:



Quedan excluidos de estas obligaciones los envases industriales y comerciales, por ejemplo, los destinados al sector de la restauración, ya que será el destinatario quien tiene la obliga-



ción de gestionar correctamente estos envases, una vez utilizados.

C. 4: Recomendaciones y consejos para una compra responsable.

En cuanto a los aspectos ambientales, un consumidor responsable, debe de identificar aquellos aspectos que denotan que el producto adquirido ha sido fabricado de forma responsable con aquellas cuestiones relacionadas con la gestión ambiental. Por ejemplo, si en el etiquetado del producto, se aprecia el símbolo del reciclado, esto denota que la empresa que lo fabrica y comercializa, contribuye al sistema de reciclado de en-



vases, cumpliendo así la normativa de aplicación. Como hemos comentado anteriormente, este símbolo es el siguiente

El resto de las consideraciones ambientales, son más actuaciones en gestión ambiental a efectos productivos, pero también es interesante, saber que consumimos productos de operadores que cumplen la normativa ambiental, disponiendo de un sistema productivo respetuoso con el Medio Ambiente. Navarra, cuenta con una normativa ambiental muy amplia y estricta, por lo que consumir productos de productores que conozcamos que su actividad está perfectamente reglada, nos da una tranquilidad en este sentido, ya que podemos presuponer que son actividades sometidas a regímenes de inspección y control y, por lo tanto, se produce correctamente y sosteniblemente. En contra de lo que en muchos casos nos parece y podemos pensar como consumidores, consumir productos no reglados, elaborados en cualquier lugar, y sin un control, no favorece nada al medio ambiente. Se tratarán de pequeños impactos ambientales, pero la suma de muchos de ellos, contribuyen nocivamente a nuestro medio ambiente.





UAGN

Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra



Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra

Fondo Europeo de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales
Landa Garapenerako europako nekaritza funtsa: Europa Landa eremuetan inbertitzen