

# PRODUCTOS DE TEMPORADA

Producción agraria de proximidad





## ALIMENTOS DE PROXIMIDAD

En el mundo globalizado en el que vivimos los alimentos pueden haber sido cultivados, pescados o producidos en países muy lejanos. Además, a veces, los procesos de transformación de los alimentos tienen lugar en varios lugares, haciendo que puedan tener múltiples orígenes y lugares de manufactura.

Estos alimentos elaborados o procesados no están obligados a identificar su origen, pero sí los alimentos frescos como la fruta, la verdura, el pez y la carne. Tenemos el derecho de conocer su origen y escoger los más próximos. Aunque en las ciudades es difícil cultivar nuestros propios alimentos en un huerto o un jardín, siempre nos quedará la opción de escoger los más próximos fijándonos en el origen que figura en los hashtags o carteles.

Estos son los llamados alimentos de proximidad, que provienen de una región próxima a nuestro lugar de residencia y que proporcionan múltiples beneficios. Son alimentos frescos, con una maduración natural y que ayudan a revitalizar la economía local y el mercado laboral.



## ALIMENTOS DE TEMPORADA

Los alimentos típicos de la época del año en la que nos encontramos.

Comporta muchos beneficios, a nosotros y al medio ambiente. Solo hay que conocer un poco cuáles son los meses para consumir cada fruta o verdura. Además, si compramos productos del tiempo, la probabilidad que sean locales suele ser más grande.

El consumo de los alimentos de temporada nos beneficia con:

- La disminución del impacto ambiental. Se evita la conservación en cámaras y los transportes transfronterizos.
- Mejores propiedades nutricionales y vitamínicas. Se respetan los ciclos de vida y maduración natural.
- Alimentos económicos, de buena calidad y gustosos.
- Normalmente se vienen menos envasados. Generan menos residuos.





## ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Los alimentos ecológicos son aquellos que provienen de la agricultura y la ganadería ecológica.

Este método agrícola huye de la utilización de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, fitosanitarios y antibióticos.

El uso de pesticidas para luchar contra las plagas se sustituye por controles biológicos y naturales, evitando el monocultivo y llevando un equilibrio nutritivo. Se utilizan abonos naturales provenientes de los mismos animales y no están permitidos los organismos modificados genéticamente.

En la ganadería ecológica solo se inyectan los antibióticos imprescindibles y se vela por el bienestar animal, con unas condiciones de vida de bajo estrés y con una alimentación de forrajes y piensos ecológicos.

### DECRETO DE VENTA DE PROXIMIDAD DE PRODUCTOS PRIMARIOS Y AGROALIMENTARIOS

Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consejo, por el cual se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios (DOCV de 20 de febrero de 2018).

Marco normativo que regula la venta de proximidad de los productos agroalimentarios del productor al consumidor.

Considera como actividad agraria la venta directa de la producción propia de los labradores en:

- Propia explotación.
- Mercados locales.
- Circuitos cortos de comercialización.

Producto local: el que se produce y comercializa en el ámbito geográfico de la Comunidad Valenciana

### OBJETIVOS

- **Reducir los costes** de intermediación y transporte en beneficio de la producción y el consumo.
- **Aumento del valor añadido** de los productos agrarios y la diversificación de las fuentes de ingresos de los labradores para favorecer la viabilidad de sus explotaciones.
- Consolidación del turismo rural y a la **restauración**.



## A QUIÉN AFECTA

- **Productores/as primarios/arias** que suministran pequeñas cantidades de productos **directamente al consumidor final** o circuitos cortos de comercialización.
- **Pequeños elaboradores/as agroalimentarios** que transforman, elaboran y envasan cantidades limitadas de productos alimentarios en la explotación de producción, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores y que suministran sus productos al **consumidor final** o en circuitos cortos de comercialización.
- Indirectamente, al **consumidor** por la relación directa con el productor: confianza y calidad.

## A QUIÉN NO AFECTA

- Autoconsumo.
- Productores no podrán suministrar y comercializar los siguientes productos:
  - La leche cruda.
  - La carne de ungulados domésticos (cabras), ratites (avestruz), aves de corral, lagomorfos (conejo) y caza de cría que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados.
  - Los productos de la pesca y los moluscos bivalvos vivos.
  - Brotes de entonces y germinados.
  - Aquellos productos que lo determino su normativa específica.

Los elaboradores solo podrán transformar, elaborar, envasar y suministrar, en cantidades limitadas:

- Elaborados a base de productos de origen vegetal.
- Sidra, vino, cerveza, licores y aguardientes.
- Elaborados a base de miel y otros productos apícolas.
- Aceite de oliva virgen y virgen extra.
- Pan, panes especiales, productos de pastelería, confitería, bollería, repostería y pasta fresca.

## ASPECTOS POSITIVOS

- Regula la seguridad alimentaria garantizando al consumidor el origen y la seguridad necesaria de los productos.
- Diversificación de la distribución de producción y posibilita cubrir, legal y sanitariamente, nichos de mercado.
- Los productos de proximidad adquieren un valor añadido y diversificación de ingresos que reciben las explotaciones agrarias.
- Favorecerá a las explotaciones de las zonas de interior posibilitando la creación de ocupación local y fijación de población.
- Beneficia a productores y consumidores en su relación que puede garantizar una continuidad de la transacción.
- Potencia el turismo rural y la restauración de las zonas rurales incentivando el consumo de productos locales y aproximar su producción y elaboración al consumidor.



- Potencia el consumo de los productos de temporada.
- En materia de productos apícolas y huevos es un avance importante para la venta de estos productos directamente a los consumidores. Tienen demanda.

### ASPECTOS NEGATIVOS

Supone más burocracia en materia de registros.

- Alimento local de toda la Comunidad Valenciana distorsión de la localidad. Tendría que haber estado de ámbito comarcal, excepto para mercados y ferias. La distancia entre Vinaròs y Guardamar es mayor que la de Madrid en València.
- No contempla la venta de producto local de proximidad a distancia.
- No contempla ningún tipo de acreditación ni logotipo que identifique que se trata de un productor, establecimiento minorista o pequeño elaborador (incluso restaurando o establecimiento de turismo rural) que cumple los requisitos estipulados para la venta directa, de proximidad o a través de canales cortos de comercialización.
- No incluye la venta directa de cordero ni cabrito, puesto que también habría que legalizar si se permitiera sacrificar en condiciones parecidas a los conejos y gallinas, en un espacio a banda y destinado a tal finalidad.
- Ha quedado fuera la venta de leche cruda.

### LEY DE MEDIDAS PARA MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA LEY DE LA CADENA

Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la cual se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria (BOE de 15 de diciembre de 2021).

Se modifica por reforzar la posición negociadora y equilibrio de los diferentes agentes en las relaciones comerciales.

Los consumidores quedan fuera de la Ley, a pesar de que los afecta indirectamente.

Ámbito de aplicación de la Ley:

- Relaciones contractuales dentro de España entre Pymes (una tiene que estar en España)
- Se incluyen las empresas de transporte, hostelería y restauración con volumen de facturación superior a 10 millones euros y empresas de alojamiento con facturación superior a 50 millones euros
- Quedan excluidas de la Ley las Cooperativas con sus socios.

Contenido del contrato:

- Objeto del contrato
- Precio. Para el productor tiene que ser superior al total de los costes efectivos de producción ALERTA
- Condiciones pago. Productos perecederos, 1 más. No perecederos, 2 meses.



[facua.org/cvalenciana](https://facua.org/cvalenciana)

- Duración del contrato.
- Conciliación y resolución de conflictos. Arbitraje y juzgados.

Prohibición de la venta a pérdidas:

- Cada operador tiene que pagar al siguiente un precio igual o superior al coste efectivo de producción ALERTA
- **OJO:** No se considera como práctica comercial desleal la venta a pérdidas al público de alimentos y productos alimenticios perecederos próximos a la fecha de su inutilización

Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA):

- Responsable de establecer y desarrollar el régimen de control de la cadena.
- Responsable de comprobar el cumplimiento de la Ley, de oficio o después de denuncias anónimas.

Los resultados de las inspecciones:

- Son administrativas
- No tienen consecuencias de resarcimiento a los afectados por los incumplimientos que tienen que ir por la vía judicial.

Calendario de los productos de temporada:

# PRODUCTES DE TEMPORADA

Producció agrària de proximitat







## ALIMENTS DE PROXIMITAT

En el món globalitzat en el que vivim els aliments poden haver estat cultivats, pescats o produïts en països molt llunyans. A més, de vegades, els processos de transformació dels aliments tenen lloc en diversos indrets, fent que puguem tenir múltiples orígens i llocs de manufactura.

Estos aliments elaborats o processats no estan obligats a identificar el seu origen, però sí els aliments frescos com la fruita, la verdura el peix i la carn. Tenim el dret de conèixer el seu origen i escollir els més pròxims. Encara que a les ciutats és difícil cultivar els nostres propis aliments en un hort o un jardí, sempre ens quedarà l'opció d'escollir els més propers fixant-nos en l'origen que hi figura en les etiquetes o cartells.

Estos són els anomenats aliments de proximitat, que provenen d'una regió propera al nostre lloc de residència i que proporcionen múltiples beneficis. Són aliments frescos, amb una maduració natural i que ajuden a revitalitzar l'economia local i el mercat laboral.



## ALIMENTS DE TEMPORADA

Els aliments típics de l'època de l'any en què ens trobem.

Comporta molts beneficis, a nosaltres i al medi ambient. Només cal conèixer un poc quins són els mesos per consumir cada fruita o verdura. A més, si comprem productes del temps, la probabilitat que siguin locals sol ser més gran.

El consum dels aliments de temporada ens beneficia amb:

- La disminució de l'impacte ambiental. S'evita la conservació en cambres i els transports transfronterers.
- Millors propietats nutricionals i vitamíniques. Es respecten els cicles de vida i maduració natural.
- Aliments econòmics, de bona qualitat i gustosos.
- Normalment es venen menys envasats. Generen menys residus.





## ALIMENTS ECOLÒGICS

Els aliments ecològics són aquells que provenen de l'agricultura i la ramaderia ecològica.

Este mètode agrícola fuig de la utilització de productes químics de síntesi com fertilitzants, plaguicides, fitosanitaris i antibiòtics.

L'ús de pesticides per lluitar contra les plagues es substitueix per controls biològics i naturals, evitant el monocultiu i portant un equilibri nutritiu. S'utilitzen adobs naturals provinents dels mateixos animals i no estan permesos els organismes modificats genèticament.

En la ramaderia ecològica només s'injecten els antibiòtics imprescindibles i es vetlla pel benestar animal, amb unes condicions de vida de baix estrès i amb una alimentació de forratges i pinsos ecològics.

### DECRETO DE VENDA DE PROXIMITAT DE PRODUCTES PRIMARIS I AGROALIMENTÀRIS

Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris (DOCV de 20 de febrer de 2018).

Marc normatiu que regula la venda de proximitat dels productes agroalimentaris del productor al consumidor.

Considera com a activitat agrària la venda directa de la producció pròpia dels llauradors en:

- Pròpia explotació.
- Mercats locals.
- Circuits curts de comercialització.

Producte local: el que es produeix i comercialitza en l'àmbit geogràfic de la Comunitat Valenciana.

### OBJECTIUS

- **Reduir els costos** d'intermediació i transport en benefici de la producció i el consum.
- **Augment del valor afegit** dels productes agraris i la diversificació de les fonts d'ingressos dels llauradors per afavorir la viabilitat de les seues explotacions.
- Consolidació del turisme rural i a la **restauració**.



## A QUI AFECTA

- **Productors/es primaris/àries** que subministren xicotetes quantitats de productes **directament al consumidor final** o circuits curts de comercialització.
- **Xicotets elaboradors/es agroalimentaris** que transformen, elaboren i envasen quantitats limitades de productes alimentaris en l'explotació de producció, en locals utilitzats principalment com a habitatge privat o en obradors i que subministren els seus productes al consumidor final o en circuits curts de comercialització.
- Indirectament, al **consumidor** per la relació directa amb el productor: confiança i qualitat.

## A QUI NO AFECTA

- Autoconsum.
- Productors no podran subministrar i comercialitzar els següents productes:
  - La llet crua.
  - La carn d'ungulats domèstics (cabres), ratites (estruç), aus de corral, lagomorfs (conill) i caça de cria que no hagen sigut sacrificats en escorxadors autoritzats.
  - Els productes de la pesca i els mol·luscos bivalves vius.
  - Brots de llavors i germinats.
  - Aquells productes que ho determine la seua normativa específica.

Els elaboradors només podran transformar, elaborar, envasar i subministrar, en quantitats limitades:

- Elaborats a base de productes d'origen vegetal.
- Sidra, vi, cervesa, licors i aiguardents.
- Elaborats a base de mel i altres productes apícoles.
- Oli d'oliva verge i verge extra.
- Pa, pans especials, productes de pastisseria, confiteria, brioixeria, rebosteria i pasta fresca.

## ASPECTES POSITIUS

- Regula la seguretat alimentària garantint al consumidor l'origen i la seguretat necessària dels productes.
- Diversificació de la distribució de producció i possibilita cobrir, legal i sanitàriament, nínxols de mercat.
- Els productes de proximitat adquireixen un valor afegit i diversificació d'ingressos que reben les explotacions agràries.
- Afavorirà a les explotacions de les zones d'interior possibilitant la creació d'ocupació local i fixació de població.
- Beneficia a productors i consumidors en la seua relació que pot garantir una continuïtat de la transacció.
- Potencia el turisme rural i la restauració de les zones rurals incentivant el consum de productes locals i aproximar la seua producció i elaboració al consumidor.



- otencia el consum dels productes de temporada.
- En matèria de productes apícoles i ous és un avanç important per a la venda d'estos productes directament als consumidors. Tenen demanda.

### ASPECTES NEGATIUS

Suposa més burocràcia en matèria de registres.

- Aliment local de tota la Comunitat Valenciana distorsió de la localitat. Hauria d'haver estat d'àmbit comarcal, excepte per a mercats i fires. La distància entre Vinaròs i Guardamar és major que la de Madrid a València.
- No contempla la venda de producte local de proximitat a distància.
- No contempla cap tipus d'acreditació ni logotip que identifique que es tracta d'un productor, establiment minorista o xicotet elaborador (inclús restaurant o establiment de turisme rural) que compleix els requisits estipulats per a la venda directa, de proximitat o a través de canals curts de comercialització.
- No inclou la venda directa de corder ni cabrit, ja que també caldria legalitzar si es permetera sacrificar en condicions semblants als conills i gallines, en un espai a banda i destinat a tal finalitat.
- Ha quedat fora la venda de llet crua.

### LLEI DE MESURES PER A MILLORAR EL FUNCIONAMENT DE LA CADENA ALIMENTÀRIA LLEI DE LA CADENA

Llei 16/2021, de 14 de desembre, per la qual es modifica la Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per a millorar el funcionament de la cadena alimentària (BOE de 15 de desembre de 2021).

Es modifica per reforçar la posició negociadora i equilibri dels diferents agents en les relacions comercials.

Els consumidors queden fora de la Llei, tot i que els afecta indirectament.

Àmbit de l'aplicació de la Llei:

- Relacions contractuals dins d'Espanya entre Pimes (una ha d'estar en Espanya).
- S'inclouen les empreses de transport, hosteleria i restauració amb volum de facturació superior a 10 milions euros i empreses d'allotjament amb facturació superior a 50 milions euros.
- Queden excloses de la Llei les Cooperatives amb els seus socis.

Contingut del contracte:

- Objecte del contacte
- Preu. Per al productor ha de ser superior al total dels costos efectius de producció ALERTA
- Condicions pagament. Productes peribles, 1 més. No peribles, 2 mesos.



[facua.org/cvalenciana](https://facua.org/cvalenciana)

- Durada del contracte.
- Conciliació i resolució de conflictes. Arbitratge i jutjats.

Prohibició de la venda a pèrdues:

- Cada operador ha de pagar al següent un preu igual o superior al cost efectiu de producció ALERTA.
- **OJO:** No es considera com pràctica comercial deslleial la venda a pèrdues al públic d'aliments i productes alimenticis peribles pròxims a la data de la seua inutilització.

Agència d'Informació i Control Alimentaris (AICA):

- Responsable d'establir i desenvolupar el règim de control de la cadena.
- Responsable de comprovar el compliment de la Llei, d'ofici o després de denúncies anònimes.

Els resultats de les inspeccions:

- Són administratives.
- No tenen conseqüències de resarciment als afectats pels incompliments que han d'anar per la via judicial.

Calendari dels productes de temporada:

[facua.org/cvalenciana](https://facua.org/cvalenciana)