

## **Críteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya v.2**

**Aprovats pel Consell d'Administració de  
l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de  
febrer de 2012.**

**Modificació aprovada el 20.09.2012**

## **Índex**

- 1. Introducció**
- 2. Registre d'àmbit autonòmic**
- 3. Criteris**
- 4. Identificació dels volums de producció i distribució destinats a altres establiments**
- 5. Catàlegs per codificar els establiments inclosos en els registres municipals**

**Annex 1. Model de declaració responsable**

**Annex 2. Catàlegs per codificar els establiments**

## 1. Introducció

El darrer 8 de març, es va publicar el Reial Decret (RD) 191/2011, que modifica les condicions d'inscripció de les indústries alimentàries en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA) i determina l'exclusió de la inscripció de la majoria de les activitats de venda minorista, llevat que subministrin a altres minoristes i superin uns límits de marginalitat i àmbit geogràfic que la mateixa norma no estableix.

Així mateix, la disposició derogatòria de l'RD 191/2011 suprimeix el requisit d'autorització dels establiments de menjars preparats (RD 3484/2000) i dels minoristes de carn fresca i derivats (RD 1376/2003) i equipara aquests establiments a la resta de minoristes que s'han d'inscriure en els registres de les autoritats competents en l'àmbit autonòmic.

## 2. Registre d'àmbit autonòmic

Mentre no es disposi de normes de rang reglamentari que despleguin la llei 18/2009, s'entén com a registre d'àmbit autonòmic la suma dels establiments inscrits en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i els que consten en els diferents registres de les administracions locals:

- Els establiments i les empreses inscrits en l'RSIPAC
  - Els menjadors col·lectius socials (centres educatius, llars d'infants, centres sanitaris, centres assistencials o residencials, residències de gent gran, centres penitenciaris, allotjaments infantils i juvenils i menjadors laborals).
  - Les empreses de distribució d'aigua mitjançant cisternes mòbils.

També s'inscriuen en l'RSIPAC els establiments minoristes inclosos en l'RGSEAA:

- Els establiments que elaboren menjars preparats en cuines pròpies per transportar-los a menjadors col·lectius o a esdeveniments i celebracions públiques.
- Les empreses de restauració sense instal·lacions pròpies que preparen menjars en instal·lacions de menjadors col·lectius socials o per a col·lectivitats en esdeveniments públics.

- Les plataformes de distribució de supermercats o hipermercats.
- Els establiments minoristes que subministren a altres minoristes i superin els criteris de marginalitat i territorialitat.
- Els registres municipals
  - Els establiments minoristes, llevat dels que subministren a altres minoristes i superin els criteris de marginalitat i territorialitat.

### 3. Criteris

Els criteris generals que s'apliquen en la territorialitat i la marginalitat que determinen l'exclusió de l'RGSEAA a Catalunya són:

<p><b>Àmbit territorial:</b> Catalunya</p> <p><b>Marginalitat:</b> Menys del 30% de la producció de l'establiment subministrada a minoristes d'un altre municipi.</p>
---

De l'aplicació d'aquests criteris i tenint en compte que, per als establiments de restauració col·lectiva social el criteri de marginalitat només afecta la producció, se'n desprèn el següent:

1. Els establiments minoristes que siguin subministradors de qualsevol indústria alimentària han d'inscriure's en l'RSIPAC-RGSEAA, llevat dels productors primaris, que s'han d'inscriure en el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM).
2. Els establiments minoristes que siguin subministradors d'altres minoristes ubicats fora de Catalunya s'han d'inscriure en l'RSIPAC-RGSEAA, tenint en compte les especificacions per a carnisseries, cansaladeries i xarcuteries establertes en l'RD 1376/2003, modificat per l'RD 728/2011.
3. Els establiments de restauració col·lectiva social s'han d'inscriure en la clau 50 ("restauració col·lectiva social") de l'RSIPAC. En cas que subministren més del 30% dels menús que elaboren a altres establiments de restauració col·lectiva social, han d'inscriure's en la clau 26 ("menjars preparats") de l'RSIPAC-RGSEAA.
4. Les empreses que subministren menús a la restauració col·lectiva social i les que elaborin els menjars sense ser els titulars de les instal·lacions s'han d'inscriure en la clau 26 ("menjars preparats") de l'RSIPAC-RGSEAA.

5. Els establiments i les empreses minoristes que subministrin més del 30% de la producció a establiments minoristes d'una altra titularitat, ubicats en un altre municipi, s'han d'inscriure en l'RSIPAC-RGSEAA.
6. Els establiments minoristes de menjars preparats que subministrin menús a establiments de restauració col·lectiva social han d'inscriure's en la clau 50 de l'RSIPAC. Quan hi subministrin més del 30% de la producció, s'han d'inscriure en la clau 26 ("menjars preparats") de l'RSIPAC-RGSEAA.
7. Els establiments i les empreses minoristes que només subministrin a minoristes del mateix municipi o distribueixin menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis, s'han d'inscriure en el registre del municipi on estan ubicats, tenint en compte les especificacions per a carnisseries, cansaladeries i xarcuteries establertes en l'RD 1376/2003, modificat per l'RD 728/2011.
8. Les empreses de venda i distribució minorista que no disposin d'establiment s'han d'inscriure en el registre del municipi on està ubicat el domicili social de la persona titular.

El fet d'inscriure's en un registre determinat no estableix diferències en relació amb els criteris de control oficial de les autoritats competents, els quals sempre són proporcionals al risc, ni amb la responsabilitat dels operadors econòmics respecte al compliment de la legislació alimentària.

Els criteris de marginalitat s'han d'aplicar sens perjudici de la necessitat de complir les bones condicions higienicosanitàries de les instal·lacions, així com d'adequar les dimensions a la producció.

A la taula 1 se sintetitzen aquests criteris.

#### **4. Identificació dels volums de producció i distribució destinats a altres establiments**

La valoració del percentatge de producció d'una activitat minorista, que determinarà l'aplicació de la marginalitat, es durà a terme a partir de la declaració responsable de la persona titular o representant legal de l'empresa, que s'ha de presentar en el moment de comunicació de l'activitat. En aquells casos en què l'establiment estigui en actiu, l'Administració que efectui el control oficial revisarà d'ofici l'adequació a la nova normativa i als criteris d'aquest document i sol·licitarà, si escau, una declaració responsable (annex 1).

Segons la tipologia d'establiment, les quantitats s'expressen en quilograms, tones, unitats, comensals, etc.

## **5. Catàlegs per codificar els establiments inclosos en els registres municipals**

Per facilitar la gestió del sistema d'informació dels censos de les administracions competents en l'àmbit autonòmic, s'utilitza un sistema de codificació únic per als establiments minoristes registrats pels ens locals.

Els números d'inscripció atorgats mitjançant les autoritzacions sanitàries de funcionament (ASF) a minoristes de menjars preparats i de carn fresca i derivats, es mantindran provisionalment mentre no li sigui notificat el nou núm. de registre municipal adaptat als sectors definits en el Pla nacional de control plurianual establert a l'Estat espanyol.

El número consta de tres parts (registrades en un mateix camp o en camps separats):

- Cinc dígits corresponen a la identificació del municipi en què s'ubica l'establiment segons el codi de l'Institut Nacional d'Estadística (INE) o de l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT) i és "PPMMM".
- Sis dígits codifiquen la dedicació de l'establiment (annex 2) en funció del sector, l'activitat, el tipus de distribució i la "manipulació i servei o degustació". Transitòriament, s'accepta l'equivalència de les dues lletres atorgades al comerç minorista de carns fresques i els seus derivats.
- Cinc dígits corresponen a una numeració de l'establiment dins del municipi.

Per tal de facilitar la gestió interadministrativa, cal que les diferents administracions estableixin el sistema més adient per donar a conèixer els establiments registrats.

Cal habilitar el sistema de comunicació dels registres municipals a l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Mentre no es disposi d'un sistema d'informació específic, els ajuntaments han de comunicar periòdicament els censos municipals als equips territorials de salut pública respectant els convenis.

Taula 1. Criteris registrals dels establiments minoristes (quadre resum)

<b>Tipus establiment</b>	<b>Registre d'àmbit estatal</b>		<b>Registre d'àmbit autonòmic</b>	
	<b>RGSEAA (RSIPAC)</b>		<b>RSIPAC (no RGSEAA)</b>	<b>Registre municipal</b>
Restauració col·lectiva social: centres educatius, llars d'infants, centres sanitaris, centres assistencials o residencials, residències de gent gran, centres penitenciaris, allotjaments infantils i juvenils i menjadors laborals	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si serveix a altres menjadors col·lectius socials &gt; 30% de producció.</li> </ul> <p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Si no serveix a altres menjadors col·lectius socials.</li> <li>Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció.</li> </ul> <p>Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>	
Restauració col·lectiva comercial: bar, bar-restaurant, restaurant, fonda, fires, establiments de menjars preparats, etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si serveix menús a altres establiments de fora de Catalunya (CAT).</li> <li>Si serveix &gt; 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi.</li> <li>Si serveix a menjadors col·lectius socials &gt; 30% de producció.</li> </ul> <p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció.</li> </ul> <p>Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si no serveix menús a altres establiments de fora de CAT</li> <li>Si serveix menús a altres establiments del municipi.</li> <li>Si serveix ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi.</li> </ul> <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local.</p> <p><b>CONTROL MUNICIPAL</b></p>
Cuines centrals	<p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>			
Empresa de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració	<p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT quan la raó social està ubicada a CAT. Si la raó social és fora de CAT, s'ha de comunicar a la comunitat autònoma (CA) corresponent.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT (si raó social a CAT)</b></p>			

<b>Tipus establiment</b>	<b>Registre d'àmbit estatal</b>		<b>Registre d'àmbit autonòmic</b>	
	<b>RGSEAA (RSIPAC)</b>	<b>RSIPAC (no RGSEAA)</b>	<b>Registre municipal</b>	
Minoristes (excepte carns fresques i derivats)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si distribueix a altres establiments de fora de CAT.</li> <li>• Si distribueix &gt; 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi que no siguin de la seva titularitat</li> </ul> <p>Clau específica Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'APS. Cal autorització prèvia per als productes d'origen animal (POA) (Reglament (CE) 853/2004).</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no distribueixen a altres establiments de fora de CAT.</li> <li>• Si distribueixen a altres establiments del municipi.</li> <li>• Si distribueixen ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi.</li> <li>• Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT</li> </ul> <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local</p> <p><b>CONTROL MUNICIPAL</b></p>	
Minoristes de carns fresques i derivats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si distribueix a altres establiments de fora de CAT.</li> <li>• Si distribueixen &gt;30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi.</li> <li>• Si distribueix a altres establiments minoristes diferents dels indicats en el punt anterior que no siguin de la seva titularitat</li> </ul> <p>Clau 10 (carn i derivats) Comunica i sol·licita autorització el/la titular de l'empresa a l'ASPCAT (Reglament (CE) 853/2004).</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no distribueixen a cap establiment.</li> <li>• Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT ("sucursals").</li> <li>• Si distribueixen a establiments de menjars preparats, bars i restaurants del municipi.</li> <li>• Si distribueixen ≤ 30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi.</li> </ul> <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local (han de complir amb les especificacions del RD 1376/2003 modificat pel RD 728/2011)</p> <p><b>CONTROL MUNICIPAL</b></p>	
Plataformes de distribució de supermercats	<p>Clau 40 (establiments polivalents) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>			
Empreses de distribució d'aigua mitjançant cisternes mòbils		<p>Clau 27 (aigües envasades) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p><b>CONTROL ASPCAT</b></p>		



## Annex 1. Model de declaració responsable

### DECLARACIÓ RESPONSABLE D'INICI D'ACTIVITAT PER A ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

#### DADES DE LA PERSONA TITULAR DE L'ESTABLIMENT

Nom i cognoms o raó social:

*(Persona física o jurídica)*

DNI/NIF/CIF:

Domicili social:

Municipi:

Codi postal:

Telèfon:

Fax:

Correu electrònic:

#### DADES DE L'ESTABLIMENT

Denominació comercial:

Nom del centre comercial<sup>1</sup>:

Domicili de l'establiment:

Horari d'obertura al públic (mesos/dies/hores):

Domicili de l'establiment central *(empleneu-ho només en cas de sucursals de carnisseria o d'obradors amb adreça diferent del punt de venda)*:

Municipi:

Codi postal:

Telèfon:

Fax:

Correu electrònic:

#### TIPUS D'ESTABLIMENT *(marqueu tantes caselles com calgui)*<sup>2</sup>:

**Carn i derivats:**     carnisseria     cansaladeria     xarcuteria     obrador

**Peix i derivats:**     peixateria     bacallaneria (pesca salada)

<sup>1</sup> En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial.

<sup>2</sup> Exemple, si es tracta d'un establiment de queviures amb secció de peixateria, carnisseria i venda de pa, marqueu les quatre caselles corresponents (queviures, peixateria, carnisseria i forn de pa).

- Pa i pastisseria:**  fleca o forn  pastisseria  amb obrador  xurreria
- Vegetals i derivats:**  fruiteria i verduleria  envinagrats  venda de llegums cuits
- Menjars preparats:**  bar  bar restaurant  restaurant  sala de banquets  
 venda de menjar per emportar  establiment de temporada (guinguetes)
- Polivalents:**  congelats  queviures  supermercats/hipermercats  
 sala màquina expenedora
- Altres:**  ovateria  gelateria/orxateria  herbodietètica, parafarmàcia, estètica  
 màquina venda llet  cereals/farines  xocolata, cafè, te, infusions  
 lleteria  celler  molins d'oli amb botiga  
 formatgeria  pastes alimentàries  
 llaminadures, torrons, mel i melmelades

**NOMBRE DE TREBALLADORS**

**NOMBRE DE TORNS**

< 10  > 10

1  2

**TIPUS D'ACTIVITAT** (marqueu tantes caselles com calgui)

- Venda exclusiva de productes envasats.
- Venda exclusiva de productes sense envasar no sotmesos a manipulacions.
- Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets, trossos, vísceres, envasaments, envasaments al buit, fraccions, picats, processos mecànics i manuals combinats, etc.).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres preelaborades (p. ex., terminals de cocció).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada. Per exemple, afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang (entre els quals s'inclouen els botifarrons i la botifarra negra), plats cuinats o precuinats conservats en fred, etc.
- Degustació o servei de productes no elaborats a l'establiment (subministrament extern). Especifiqueu el subministrament:
- Degustació o servei de productes comercialitzats (comerç especialitzat en alimentació amb degustació; per exemple, degustació dels embotits destinats a la venda).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits, etc.).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (menú, plats combinats i tapes).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i menú).
- Altres. Especifiqueu:

## PRODUCCIÓ I ÀMBIT DE DISTRIBUCIÓ

	Quantitat setmanal (especifiqueu: kg, t, unitats, comensals, etc.)
▪ <b>Volum estimat de producció TOTAL:</b>	-----
▪ <b>Volum estimat de distribució dins del municipi:</b>	
Exclusiu al mateix establiment:	-----
Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular dins del municipi:	-----
A altres establiments minoristes:	-----
A establiments de restauració:	-----
A menjadors socials (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):	-----
Repartiment a domicili a particulars o celebracions:	-----
▪ <b>Volum estimat de distribució fora del municipi però dins de Catalunya:</b>	
Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular:	-----
A altres establiments minoristes:	-----
A establiments de restauració:	-----
A menjadors institucionals (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):	-----
Repartiment a domicili a particulars o celebracions:	-----
▪ <b>Distribució fora de Catalunya:</b>	<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO

## DECLARACIÓ RESPONSABLE

En qualitat de titular o representant legal de l'establiment, declaro sota la meva responsabilitat que aquestes dades són exactes i que:

1. L'establiment del qual sóc titular o representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat, i em comprometo a respectar-los.
2. Em comprometo a complir aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.
3. Em comprometo a comunicar a l'Administració totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
4. Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/ada que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

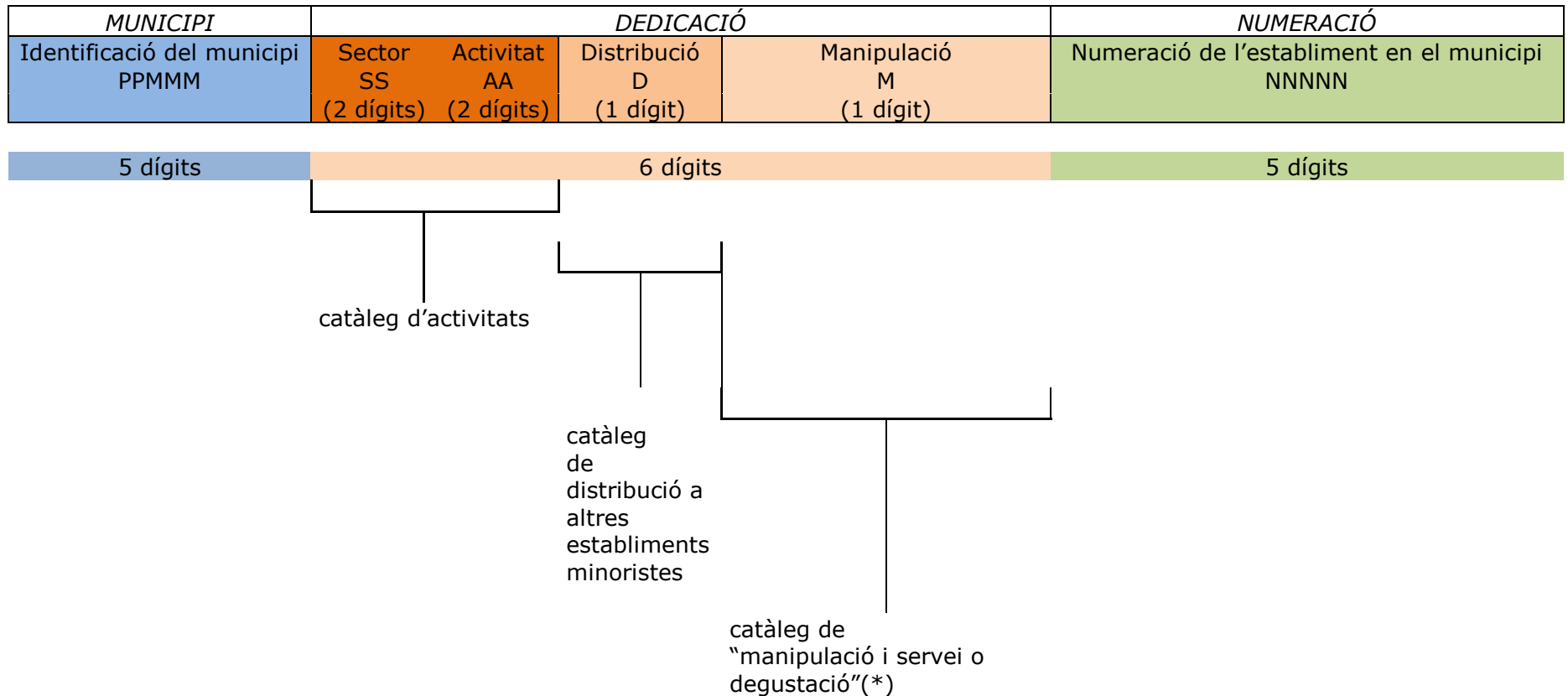
Signatura de la persona titular o representant legal de l'empresa  
(Nom i cognoms/DNI/telèfon)\*

....., a .....de.....de 2.....

\* Només en el cas que la persona representant legal sigui diferent de la titular.

## Annex 2. Catàlegs per codificar els establiments

### Format del número de registre municipal



(\*) El codi de "manipulació i servei o degustació" és referent a l'aplicació de procediments de treball o d'operacions (simples o complexes) a un aliment per tal de posar-lo a l'abast del consumidor de forma complementària a aquells procediments propis del codi de l'activitat dins la qual s'ha inclòs l'establiment.

## Catàleg d'activitats

<i>Codi PNCP</i>	<i>Sector PNCP</i>	<i>Codi activ.</i>	<i>Denominació</i>	<i>Descripció</i>
<b>01</b>	Carn i derivats	<b>01</b>	Carnisseria de carn fresca	Carnisseria en la que es ven carn fresca
		<b>02</b>	Carnisseria-cansaladeria	Carnisseries-cansaladeries (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis)
		<b>03</b>	Carnisseria-xarcuteria	Carnisseries-xarcuteries (carnisseria amb obrador per elaborar productes carnis)
		<b>04</b>	Obrador cansaladeria	Obrador cansaladeria no annex a botiga
		<b>05</b>	Obrador xarcuteria	Obrador xarcuteria no annex a botiga
		<b>06</b>	Carnisseria de productes carnis	Carnisseria en la que no es ven carn fresca sinó exclusivament productes carnis
<b>02</b>	Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	<b>01</b>	Peixateria	Venda especialitzada de peix
		<b>02</b>	Peixateria amb elaboracions	Venda de peix i <u>elaboracions</u> a base de peix (s'inclouen peixateries on, a més de vendre peix, el fregeixen, o bullen marisc)
		<b>03</b>	Bacallaneria i pesca salada	<u>Venda</u> especialitzada de bacallà i pesca salada i/o envinagrats. Si només es venen envinagrats (olives, cebetes, etc.) correspon a la clau 07 ("vegetals i derivats")
		<b>04</b>	Bacallaneria i pesca salada amb elaboracions	Venda i <u>elaboracions</u> a base de bacallà i/o de pesca salada i envinagrats (olives, cebetes, etc.)
<b>03</b>	Ous i derivats	<b>01</b>	Ovateria	Venda d'ous i ovoproductes
<b>04</b>	Llet i derivats	<b>01</b>	Lleteria, granja, vaqueria, etc.	Venda especialitzada de llet
		<b>02</b>	Formatgeria	Venda especialitzada de formatges i altres làctics
		<b>03</b>	Productes làctics i formatges	Elaboració pròpia i venda de formatges i productes làctics.

Glossari: **Venda**: venda directa de productes al consumidor final. **Distribució**: venda de productes a un altre minorista (diferent de la venda amb repartiment al consumidor final) **Servei o degustació**: consum "in situ dels aliments" que es venen a l'establiment

Codi PNCP	Sector PNCP	Codi activ.	Denominació	Descripció
		<b>04</b>	Màquines expenedores de llet pasteuritzada	Venda de llet pasteuritzada
<b>05</b>	Greixos comestibles, excepte mantega	<b>01</b>	Botigues i molins d'oli amb botiga	Venda, embotellat i/o producció d'àmbit local d'oli
<b>06</b>	Farines i derivats (cereals i farines)	<b>01</b>	Fleques sense obrador	Venda minorista de pa i productes de pa
		<b>02</b>	Pastisseries sense obrador	Venda minorista de productes de pastisseria
		<b>03</b>	Establiments que couen pa i altres productes de pastisseria semielaborats	Venda minorista de pa i/o productes de pastisseria, amb <u>cocció</u> de productes <u>semielaborats</u> (frescos o congelats)
		<b>04</b>	Fleques amb obrador	Venda minorista de pa, amb obrador annex on s' <u>elabora</u> la massa de pa
		<b>05</b>	Pastisseries amb obrador	Venda minorista de productes de pastisseria, amb obrador annex on s' <u>elaboren</u> productes de pastisseria
		<b>06</b>	Obrador de pa no annex a una botiga	Producció de pa d'àmbit local
		<b>07</b>	Obrador de pastisseria no annex a una botiga	Producció de productes de pastisseria d'àmbit local
		<b>08</b>	Minoristes de pastes alimentàries	Venda i/o elaboració minorista exclusiva de pastes alimentàries (pasta fresca o cuïta). Si també es venen altres productes, vegeu el sector corresponent
		<b>09</b>	Minoristes de cereals i de les seves farines	Venda minorista exclusiva de cereals i de les seves farines. Si també es venen altres productes, vegeu el sector corresponent

Codi PNCP	Sector PNCP	Codi activ.	Denominació	Descripció
		<b>10</b>	Xurreries	Establiment de venda i elaboració especialitzat en masses fregides (xurros, xuixos, etc.). S'hi inclouen les xurreries que també fregeixen i venen patates fregides, però si fregeixen o cuinen més productes, s'han d'incloure al sector 11 de menjar preparat, "04" o "05", segons el cas
<b>07</b>	Vegetals i derivats	<b>01</b>	Fruiteria i/o verduleria	Venda especialitzada de fruites i hortalisses fresques, lleguminoses crues, gra i fruits secs a granel
		<b>02</b>	Fruiteria i/o verduleria amb elaboracions	Venda especialitzada de fruites i hortalisses fresques. <u>Elaboració</u> d'alguna preparació a base de fruita i/o hortalisses (macedònia, suc, preparat per a brou, etc.). Inclou les màquines d'elaboració i venda de suc in situ
		<b>03</b>	Minorista d'envinagrats	Venda d'envinagrats: olives, cebetes, etc. Si a més es ven bacallà o pesca salada, correspon a la clau 02 ("peixos, mol·luscs bivalves i derivats")
		<b>04</b>	Minorista de llegums cuits i/o d'altres productes cuits (verdura cuita i altres)	<u>Venda i/o elaboració</u> especialitzada en llegums cuits. Inclou la venda i/o elaboració d'altres productes cuits (verdura cuita i altres). Si inclou altres productes diferents d'aquest sector, ha d'anar al sector 11 de menjar preparat
<b>08</b>	Edulcorants naturals i derivats, mel i productes relacionats amb la seva extracció	<b>01</b>	Minorista de llaminadures, torrons, mel i mermelades	<u>Venda</u> de llaminadures, caramels, confits, torrons, massapans, mel, mermelades, etc.
		<b>02</b>	Minorista de llaminadures, torrons, mel i mermelades amb elaboració	Venda i <u>elaboració</u> de llaminadures, caramels, confits, torrons, massapans, mel, mermelades, etc. (inclou els obradors no annexos a la botiga)

<b>Codi PNCP</b>	<b>Sector PNCP</b>	<b>Codi activ.</b>	<b>Denominació</b>	<b>Descripció</b>
<b>10</b>	Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i derivats	<b>01</b>	Minoristes de xocolata, cafè, te, infusions d'ús alimentari, etc.	Establiment especialitzat en la venda de xocolata, cafè, te, infusions d'ús alimentari i elaboracions relacionades amb aquests productes
		<b>02</b>	Cafè	Torrefacció i venda de cafè i elaboracions relacionades amb aquests productes
<b>11</b>	Menjars preparats i cuines centrals	<b>01</b>	Bar	Activitat que es duu a terme en un local amb barra i que també pot disposar de servei de taula per proporcionar al públic, a pagament, begudes acompanyades, o no, exclusivament de tapes i/o entrepans
		<b>02</b>	Bar-restaurant	Activitat que es duu a terme en un local que ofereix, a pagament, els serveis de restaurant i bar (independentment que la seva denominació comercial sigui pizzeria, creperia, marisqueria, cafeteria, etc.)
		<b>03</b>	Restaurant	Activitat que es duu a terme en un local sense barra i que disposa de servei de menjador i cuina. Ofereix àpats a la clientela consistents bàsicament en dinars i sopars, a pagament, per consumir-se en el mateix local (independentment que la seva denominació comercial sigui pizzeria, creperia, marisqueria, cafeteria, etc.)
		<b>04</b>	Sala de banquets	Activitat que es fa en restaurants o establiments especialitzats en aquesta activitat, els quals disposen de sales habilitades per a aquesta finalitat. En aquestes sales se serveixen menjars i begudes en tot tipus d'actes socials en una data i hora predeterminades
		<b>05</b>	Establiment de <u>venda</u> de menjar per emportar	Establiment en què es <u>ven</u> menjar preparat, cuinat i precuinat, així com peix fregit, marisc bullit, verdures cuites, pasta cuita, etc.



Codi PNCP	Sector PNCP	Codi activ.	Denominació	Descripció
		<b>06</b>	Establiment d'elaboració i venda de menjar per emportar	Elaboració i venda de menjar preparat, cuinat, precuinat, rostidoria, pollastres a l'ast, així com establiments d'elaboració i/o venda de peix fregit, marisc bullit, llegums cuits, verdures cuites, pasta cuita, etc.
		<b>07</b>	Establiments de temporada	Guinguetes de platja (xinguitos), guinguetes de parcs públics
		<b>08</b>	Obradors no annexos a menjador	Obradors o cuines de plats preparats no annexos al menjador
<b>12</b>	Alimentació especial i complementos alimentaris	<b>01</b>	Herbodietètica, farmàcia, parafarmàcia	Establiments especialitzats en la venda de productes d'herboristeria, dietètica, complementos alimentaris i alimentació especial (inclou òptiques i activitats de venda en centres d'estètica i esportius)
<b>14</b>	Gelats i/o orxates	<b>01</b>	Gelateria-orxateria	Venda de gelats, orxates o similars sense elaboració
		<b>02</b>	Gelateria-orxateria amb elaboració	Venda i elaboració de gelats, orxates o similars (inclou els obradors no annexos a botiga)
<b>16</b>	Begudes alcohòliques	<b>01</b>	Cellers ( <i>bodegues</i> )	Venda de begudes alcohòliques a granel o embotellades (s'inclouen les begudes amb i sense alcohol)
		<b>02</b>	Minorista cerveser	Elaboració pròpia i venda de cervesa

<i>Codi PNCP</i>	<i>Sector PNCP</i>	<i>Codi activ.</i>	<i>Denominació</i>	<i>Descripció</i>
<b>19</b>	Establiments polivalents	<b>01</b>	Congelats	Establiments especialitzats en la venda de productes congelats diversos
		<b>02</b>	Queviures	Botiga petita que ven diferents productes
		<b>03</b>	Supermercats i hipermercats	Botiga de grans dimensions que ven diferents productes, amb o sense seccions especialitzades en la venda de productes concrets
		<b>04</b>	Mercat municipal (sedentari)	Instal·lacions comunes d'un mercat
		<b>05</b>	Sales de màquines expenedores	Establiment amb sales de màquines expenedores de productes de diferents sectors. Si només venen un tipus de producte, vegeu el sector corresponent

## Catàleg de distribució a altres establiments minoristes

<i><b>Codi D</b></i>	<i><b>Descripció</b></i>
<b>0</b>	Sense distribució
<b>1</b>	Només distribució dins del municipi
<b>2</b>	Distribució fora del municipi (inferior al 30% de la distribució)

## Catàleg de “manipulació i servei o degustació”(\*)

<b>Codi D</b>	<b>Descripció</b>
<b>0</b>	No-manipulacions (lliurament del producte sense manipulacions)
<b>1</b>	Venda de productes de baixa manipulació (entrepans, planxa, amanides, etc.)
<b>2</b>	Servei o degustació de productes de baixa manipulació
<b>3</b>	Venda de preparacions completes sense elaboració pròpia. Comercialització de productes que elaboren altres i, com a molt, s’envasen (rostidoria que es proveeix de cuina central)
<b>4</b>	Servei o degustació de preparacions completes sense elaboració pròpia. Comercialització de productes que elaboren tercers i, com a molt, s’emplaten o escalfen
<b>5</b>	Venda de preparacions completes amb elaboració (rostidoria que comercialitza allò que elabora)
<b>6</b>	Servei o degustació de preparacions completes amb elaboració

(\*) El codi de “manipulació i servei o degustació” és refereix a l’aplicació de procediments de treball o d’operacions (simples o complexes) a un aliment per tal de posar-lo a l’abast del consumidor de forma complementària a aquells procediments propis del codi de l’activitat dins la qual s’ha inclòs l’establiment.