

ELS HORTS URBANS D'AUTOCONSUM

Què haig de saber per produir els meus vegetals amb seguretat?

Disposar d'un hort on conrear els vegetals que després consumirem és una pràctica cada cop més estesa, ens permet gaudir dels aliments i alhora és una activitat lúdica. Però aquesta activitat no està lliure de risc, ja que els nostres vegetals es poden contaminar en qualsevol moment —des del moment de la sembra fins al moment del consum.

Per garantir que els vegetals que conreem siguin segurs i no ens causin un dany a la salut seguim les recomanacions següents:

01. EVITEU L'ACCÉS D'ANIMALS

Eviteu l'accés d'animals a l'hort —gossos, gats— ja que, a través de l'orina i les defecacions, podrien contaminar els vegetals amb microorganismes patògens.

Per evitar la proliferació de mosquits —en especial el mosquit tigre— cal **mantenir els horts lliures de possibles focus de cria de mosquits**. Per tant, cal evitar acumulacions d'aigua en recipients, com la regadora, els cubells de la brossa i qualsevol altre estri que pugui acumular-ne. També cal evitar acumulacions d'aigua en zones de drenatge o canals de desguassos.

En cas que hi hagi dipòsits d'aigua, s'han de mantenir tapats o coberts amb tela de mosquitera.



02. AIGUA

L'aigua pot ser una font de contaminació per als nostres vegetals. Per això ha de venir d'un **subministrament conegut i segur**.

Feu servir preferentment aigua de xarxa.

Si és aigua de pou, heu de conèixer la qualitat de l'aigua per assegurar-vos que és segur fer-ne ús i que no contaminarà els vostres vegetals.



03. FERTILITZANTS

Els fertilitzants són productes que proporcionen nutrients a les plantes i que milloren les propietats del sòl. Es poden fer servir fertilitzants orgànics i inorgànics.

Seguiu les indicacions d'ús de l'etiqueta, tant pel que fa a la dosi, al tipus de conreu, a les mesures de seguretat per fer-ne ús i a les condicions d'emmagatzematge.

També podeu fer el vostre propi adob per a les plantes amb l'elaboració de compostatge de les restes de fruites, verdures, plantes, esporga, la fracció orgànica de la llar, etc. **El procés d'elaboració de compostatge s'ha de fer amb molta cura** per tal que s'higienitzi i no sigui transmissor de malalties.

Per saber com fer-ho, podeu seguir les indicacions de la infografia següent: <https://urbanisme.paeria.cat/sostenibilitat/fitxers/documents/LLEVguiacompostatgeONLINEDIG.pdf>



04. PRODUCTES FITOSANITARIS

Els productes fitosanitaris serveixen per prevenir o eliminar plagues i malalties dels vegetals o males herbes. S'han de fer servir amb precaució per evitar danys per a la salut de l'aplicador i el consumidor.

Els heu d'adquirir en un establiment especialitzat. Així tindreu la seguretat que són productes permesos.

Respecteu les indicacions d'ús que consten a l'etiqueta (dosi, nombre màxim d'aplicacions, conreu, plaga, dies d'espera abans del consum, mesures de prevenció, etc.).

Tingueu especial cura amb les aplicacions per polvorització. Assegureu-vos que no hi hagi persones a prop per evitar intoxicacions per inhalació. No mengueu ni beveu ni fumeu durant l'aplicació i utilitzeu equips de protecció adequats. Advertiu dels tractaments al veïnat.

Guardeu els productes en el seu envàs original, separat de productes alimentaris i fora de l'abast d'infants i persones alienes a l'activitat del cultiu.

Els equips d'aplicació també hauran d'estar emmagatzemats, nets i fora de l'abast d'infants.



05. USUARIS DE L'HORT

Renteu-vos les mans abans i després de tocar les plantes i els fertilitzants, després de manipular productes químics.

En cas que tingueu ferides, cal que us les cobriu bé i que **us poseu guants**.



06. CONSUM

Per a un consum adequat i segur dels aliments que heu cultivat recordeu el següent:

- El primer que heu de fer és **rentar-vos les mans** amb aigua calenta i sabó -mínim 20 segons- i eixugar-vos-les bé.
- Renteu les verdures i fruites sota l'aixeta **abans de tallar-les**.
- Podeu **desinfectar els vegetals** submergint-los en una solució d'hipoclorit de sodi (lleixiu apte per a ús alimentari) i respectant la concentració que indiqui el fabricant, **durant cinc minuts com a màxim. Esbandiu-les bé** amb aigua i escorreu-les bé.
- **No malbarateu els aliments**. Aproveiteu les sobres amb receptes d'aprofitament —per exemple, cremes, batuts, farcits, etc.

Trobareu més informació al web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA):
[Menja fruita i verdura amb seguretat.](#)



Recordeu!
Els horts d'autoconsum són per al consum de les persones que el cultiven.
Els productes **NO** es poden comercialitzar.

COMERCIALIZACIÓ

En cas que els vulgueu comercialitzar haureu d'inscriure la vostra activitat al Registre General de la Producció Agrícola (REGIPA), a través de la Declaració Agrària DUN, i complir la normativa sobre higiene en producció primària, d'acord amb el que preveu el Reial decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola.

Per a més informació podeu consultar l'enllaç següent: [Higiene en la producció primària agrícola.](#)

A més, haureu de comunicar a l'ajuntament del vostre municipi l'activitat de comercialització dels vostres productes.

