

LA NORMATIVA HIGIENICO SANITARIA Y LAS PRODUCCIONES CAMPESINAS Y ARTESANAS

17 y 18 de septiembre de 2020

INTRODUCCIÓN - CONCEPTOS	2
NORMATIVA DE HIGIENE.....	2
FLEXIBILIDAD	2
FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE	3
DECIDIDA POR EL OPERADOR – Flexibilidad por interpretación normativa de parte del operador	3
REFLEXIONES	3
DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS	4
CONCEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE	6
Principios para el desarrollo nacional de las disposiciones sobre flexibilidad.....	6
Notificación de las medidas nacionales de flexibilidad - Transparencia.....	7
EXCEPCIONES.....	7
EJEMPLOS DE EXCEPCIONES CONCEDIDAS.....	8
Excepciones a la refrigeración de la leche tras la descarga	8
Excepciones sobre temperatura de transporte de carne de ungulados domésticos	8
Excepciones sobre salida de carne de cerdo del matadero, antes de resultados de triquina	9
ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES	11
REFLEXIONES	14
ADAPTACIONES	15
OTROS SUPUESTOS DE EXCEPCIONES, ADAPTACIONES Y EXCLUSIONES DEL PROYECTO DE REAL DECRETO	16
EXCLUSIONES.....	17
FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC	20
DIFICULTADES PARA LA APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD	26
SUGERENCIA DE ACTUACIONES POR PARTE DE SECTOR ORGANIZADO, REPRESENTATIVO Y FORMADO.....	27
ALGUNAS CONCLUSIONES. A MODO DE RESUMEN	28

INTRODUCCIÓN - CONCEPTOS

NORMATIVA DE HIGIENE

Paquete de higiene:

[Reglamento \(CE\) nº 178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento donde se definen los requisitos generales de la legislación alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Es el reglamento base de sanidad

Reglamentos aplicables a quien elabora alimentos:

[Reglamento. \(CE\) Nº 852/2004](#): Relativo a la higiene de los productos alimenticios

[Reglamento. \(CE\) Nº 853/2004](#): por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento aplicable al trabajo que realizan los inspectores

[Reglamento \(UE\) Nº 2017/625](#): relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos.

Otros Reglamentos complementarios:

[Reglamento. \(CE\) Nº 2073/2005](#): relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

[Reglamento. \(CE\) Nº 2074/2005](#): por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo al Reg. (CE) Nº 853/2004. Características alimentos tradicionales

FLEXIBILIDAD

- La normativa europea (paquete de higiene) establece el marco general de requisitos que deben cumplir las empresas y los controles oficiales
- Las **pequeñas producciones, deben conocer y comprender** el contenido básico de la normativa y saber cómo y cuándo aplicarla
- Gran parte del contenido de la normativa **puede modificarse/derogarse** de modo justificado, para **adaptar las normas** de higiene a las circunstancias concretas de los Estados, las industrias y los alimentos producidos.
- La normativa se puede adaptar a las diferentes realidades siempre que se demuestre que se cumple el objetivo de higiene e inocuidad
- **Los Estado miembros**, conocen las dificultades de aplicación de la normativa de higiene en determinadas empresas alimentarias. Tienen la responsabilidad de aplicar criterios de flexibilidad en los requisitos de producción de alimentos
- Las empresas alimentarias pueden adaptar los procedimientos de autocontrol a sus circunstancias concretas y al volumen de producción y la autoridad competente deberá tenerlo en cuenta a la hora de realizar los controles oficiales. **Es la empresa quien decide** como adaptar, diseñar y aplicar el procedimiento de autocontrol
- El paquete de higiene permite a la empresa alimentaria decidir, de modo justificado, sobre la dotación de ciertos elementos estructurales y de equipamiento

DEFINICIÓN DE FLEXIBILIDAD

La posibilidad de alcanzar el objetivo de higiene e inocuidad alimentaria siguiendo los principios de la normativa comunitaria, pero por diferentes caminos, dependiendo de las circunstancias específicas de los establecimientos, los alimentos que se elaboren o los lugares de elaboración.

La propia normativa de higiene describe los procedimientos para aplicar flexibilidad. Es decir en la propia normativa encontraremos qué se puede y hasta donde se puede flexibilizar

FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE

DECIDIDA POR EL OPERADOR – Flexibilidad por interpretación normativa de parte del operador

Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) N° 852/2004

- Cuando se utilizan las expresiones «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» y «SUFICIENTE» en los anexos del Reglamento, corresponde en primer lugar al explotador de empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del Reglamento (CE) n° 852/2004.
- Para ello, debe tenerse en cuenta la naturaleza del alimento y su utilización prevista
- El explotador puede justificar su decisión con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC o a los procedimientos operativos de su empresa. Asimismo, las guías de prácticas correctas mencionadas en el artículo 7 del Reglamento pueden ofrecer útiles orientaciones e indicar las prácticas correctas en los casos en que se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente».

Ejemplo: El operador puede decidir que el aseo que existe en el domicilio es suficiente para la elaboración de alimentos y lo puede tener justificado en el procedimiento de autocontrol APPCC o en la guía de de buenas prácticas.

REFLEXIONES

- Objetivo: racionalizar y adecuar cierta dotación estructural y de equipos, a la realidad de los establecimientos. **La normativa de higiene no pretende imponer** unos elementos o dimensiones concretas de espacios. La normativa europea en cierta manera es imprecisa para que ésta se pueda adaptar al contexto de cada estado y de cada empresa.
- **Corresponde decidir al operador alimentario**, pero es deseable llegar a consenso entre representantes de las pequeñas producciones y las autoridades competentes, para facilitar su reconocimiento y aceptación por parte de los inspectores oficiales. Es conveniente hacerlo a nivel colectivo y desde entidades organizadas.
- Conviene que **quede plasmado en algún documento** que pueda servir de apoyo y justificación del pequeño productor ante la inspección oficial local, europea, e incluso de terceros países en caso de comercio con ellos.

- En general existe poco asociacionismo de pequeñas producciones
- Baja representatividad de algunas asociaciones que no tienen conocimiento de la realidad de pequeñas producciones.
- Desconocimiento generalizado de la posible flexibilidad que permite la normativa europea
- Este contexto (poco asociacionismo, desconocimiento,..) nos conlleva a un escaso desarrollo real y práctico de dicha flexibilidad y, por consecuencia, nos lleva a que nos encontremos que muchas pequeñas producciones no encajan en la normativa de higiene y, por tanto, nos podemos encontrar con supuestos incumplimientos normativos: sanciones, cierres...
- Al final, y debido a que el operador no decide ni aplicar la flexibilidad permitida será el control oficial quien decida el diseño y dotación de locales y equipos.

DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Un ejemplo de un proceso de cómo aprovechar la flexibilidad que permite la normativa y hacerlo de forma consensuada entre la Red Española de Queserías de campo y artesanas y las autoridades oficiales (AESAN – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2017/APLICACION_PAQUETE_QUERED.pdf

INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS QUE VAN ACOMPAÑADOS DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES: “CUANDO SEA NECESARIO”, “EN SU CASO”, “ADECUADO” Y “SUFICIENTE”

6. Espacio de trabajo “suficiente” (Anexo II. Cap. I.2.a).

Considerando que en el caso del procesado de la leche para la elaboración de queso el nivel de exigencia higiénico es el mismo desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto final, puede considerarse adecuado y suficiente que, **en el mismo local se realicen varias actividades de fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, embalaje, etc.**, siempre que estas actividades **se realicen separadas, bien en el tiempo, o bien en el espacio** y se apliquen medidas de control que **garanticen la no contaminación de los productos alimenticios**, y por tanto, la higiene de todas las actividades que se realizan en el mismo espacio.

7. Demostración del control de temperaturas (Anexo II. Cap. I.2.d)

En el caso de elaboración de **quesos que requieran el control de la temperatura por razones de seguridad alimentaria**, se adoptarán medidas para control de la cadena de frío. Para ello, podría ser útil la aplicación de las medidas contempladas en guías sectoriales aprobadas por la autoridad competente, conforme a los artículos 7, 8 y 9 del Reglamento (CE) N° 852/2004. En este sentido, el operador **podría realizar el control de la temperatura, registrando únicamente las desviaciones y las medidas correctoras**. Hay que tener en cuenta que **no siempre son necesarias cámaras de refrigeración (cuevas naturales, queserías estacionales que elaboran exclusivamente en períodos de frío, etc)**.

En determinados casos, **los productos lácteos que no requieren temperaturas controladas para garantizar su seguridad, se almacenan a temperatura regulada por razones tecnológicas decididas por el productor**

8. Transporte (Anexo II. Cap. IV.3), (Anexo II. Cap. IV.7).

El vehículo utilizado por el quesero debe disponer de medios higiénicos para evitar la contaminación (habitáculo en buenas condiciones higiénicas, quesos en neveras o cajas con separación de otros alimentos, etc.)

En el caso de que los productos requieran mantenerse y/o transportarse con temperatura regulada, la cámara, el vehículo o contenedor usado deberá mantenerse a dicha temperatura. Pueden usarse dispositivos como contenedores isotermos portátiles o similares, en función del volumen de quesos a transportar, condiciones medioambientales y distancia.

9. Aseos e inodoros con cisterna (Anexo II. Cap. I. 3).

Por razones de proximidad, podrán considerarse suficiente los aseos de la vivienda del propietario/ ganadero/ quesero, siempre que se encuentren anexos o en la misma parcela y se den garantías de que tienen acceso a los mismos todo el personal que trabaje en la quesería.

“Los aseos pueden estar dentro de la quesería o en edificio contiguo”

12. Fregadero multiuso (Anexo II. Cap. I. 4), (Anexo II. Cap. II.2)

En pequeñas queserías se puede considerar suficiente la dotación de un único punto de lavado de manos, útiles y alimentos (fregadero, lavabo, etc.). Se podrán lavar quesos cuando no se esté realizando ninguna otra operación en el fregadero. No es obligatorio, aunque si recomendable, el accionamiento no manual de los grifos. En cuanto al secado de manos, podrán utilizarse papel de un solo uso, toalla limpia u otros medios higiénicos.

14. Vestuarios (Anexo II. Cap. I. 9).

Para el cambio de vestuario, se puede usar el espacio de entrada previo al local de manipulación/transformación que aísla del ambiente exterior, del cuál suelen disponer la mayoría de establecimientos. También se puede realizar en el aseo de la quesería, en dependencias de una vivienda o local contiguos. Asimismo en la sala de elaboración se podrá realizar el cambio de vestuario que consista en ponerse indumentaria adicional a la de calle (bata, mandil, mono, gorro, etc).

Además de taquillas, es posible el uso de perchas u otros sistemas similares.

En cualquiera de los casos, siempre se deberán respetar las reglas de higiene y deberá estar indicado en la documentación relativa al procedimiento de autocontrol.

16. Superficies de suelos (Anexo II. Cap. II. 1.a) y paredes (Anexo II.Cap.II.1.b)

Las paredes y suelos son lisos, impermeables y fáciles de limpiar. Las paredes suelen ser paneladas o alicatadas, pero también son válidas las pintadas con pinturas no tóxicas. Las superficies se mantendrán en buen estado sin grietas, desconchados, agujeros etc.

La sala de elaboración, si es posible, tendrá inclinación para que las aguas viertan hacia un sumidero. En caso contrario, se tomarán las medidas necesarias para evitar que se formen charcos. Hay salas de maduración en las que se vierte agua por razones tecnológicas, con el fin de obtener un alto nivel de humedad. En estos casos el productor en su sistema de autocontrol definirá medidas de control para garantizar la higiene del entorno

Para evitar condensaciones es preferible evitar el revestimiento de techos con superficies metálicas.

PREGUNTAS

- Los inspectores no son asesores a pesar que son los que mejor deberían conocer la normativa y las posibilidades de flexibilidad.
- Sería interesante que desde las organizaciones se presionara a las autoridades para que los inspectores de sanidad también asumieran el trabajo de asesoría y acompañamiento.
- Las Comunidades Autónomas no pueden aplicar flexibilidad sin contar con la autorización del gobierno central como estado miembro responsable ante la Unión Europea.
- El control oficial no dispone de conocimiento/formación de las técnicas tradicionales y, por ello, acostumbra a prohibir ciertas prácticas cuando, de hecho, si que se debería permitir teniendo en cuenta la flexibilidad de la propia normativa europea.

CONCEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

Las autoridades sanitarias, sean estatales o autonómicas, no pueden hacer lo que quieran. Hay unos principios para poder aplicar la flexibilidad.

Principios para el desarrollo nacional de las disposiciones sobre flexibilidad

- **SUBSIDIARIEDAD**

- Las autoridades nacionales conocen la situación de las empresas alimentarias y pueden solucionar los problemas de aplicación de la normativa comunitaria
- Al aplicar las disposiciones sobre flexibilidad, los Estados miembros adoptarán medidas nacionales (generalmente normas legales)
- Sólo el Gobierno Central puede aprobar medidas de flexibilidad
- CCAA podrán desarrollar ciertos aspectos de las medidas nacionales aprobadas.

“Son las autoridades competentes nacionales las responsables de la correcta aplicación del paquete de higiene y de aplicar los criterios de flexibilidad, asumiendo responsabilidades para adaptar la normativa a la realidad nacional y a las pequeñas empresas locales. Es más fácil decir que la normativa europea es así y que es la Unión Europea la que exige tanto”.

Paolo Caricato. Jefe adjunto del Área de Alimentación, Sistema de Alerta y Formación. DG SANTE. Madrid, noviembre 2015

No es cierto que la normativa europea prohíba o impida las pequeñas producciones. Al contrario, la normativa europea es imprecisa para permitir esa flexibilidad y que cada estado miembro adapte la normativa a la situación existente y tenga en cuenta las pequeñas producciones.

Si no se consigue adaptar la normativa a la elaboración de ciertos alimentos tradicionales es falta de responsabilidad de la autoridad competente. La normativa europea es suficientemente flexible como para hacer “trajes a medida”.

- **TRANSPARENCIA**

- Libre circulación de los alimentos elaborados

- Deber de informar a los demás Estados y la Comisión sobre los proyectos de normas nacionales de flexibilidad
- No notificación: medidas nacionales no aplicables ni pueden hacerse cumplir
- Puede abrirse procedimiento de infracción al Estado
- **OBJETIVO COMÚN**

Las medidas nacionales de flexibilidad **no pondrán en peligro el objetivo de higiene y seguridad de los alimentos**

Notificación de las medidas nacionales de flexibilidad - Transparencia

[Directiva 2015/1535/CE](#) (R.D.1337/1999) (TRIS: Technical Regulations Information System)

- Todos los proyectos de medidas nacionales deben notificarse a la Comisión y a los demás Estados miembros
- Se prevé un período de 3 meses durante el cual pueden enviarse comentarios a la Comisión
- Todos los Estados miembros y la Comisión tienen la posibilidad de hacer comentarios
- Los Estados miembros únicamente pueden tomar medidas nacionales si se alcanza un consenso. A partir de este consenso el estado miembro ya lo puede regular mediante decretos oficiales.

En la web [Growth TRIS](#) se pueden hacer las consultas de los proyectos de decreto que están en proceso de consenso y comentarios.. En esta web se pueden realizar aportaciones y comentarios de cualquier tipo tanto a nivel colectivo como individual.

Ejemplo:

[PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019](#)

Este proyecto estuvo abierto a periodo de consultas y comentarios donde las asociaciones de pequeños productores y entidades deberían de haber realizado aportaciones dada la importancia que va tener para el despliegue de flexibilidades que puede favorecer a los pequeños productores. Actualmente en fase de dictamen de consejo de estado, aprobación de consejo de ministros y posterior publicación en el BOE.

EXCEPCIONES

Autorizar a los explotadores de empresas alimentarias para no aplicar requisitos generales y/o específicos del paquete de higiene, en determinadas circunstancias.

Estas excepciones se pueden autorizar cuando, en la normativa, se introducen expresiones como:

- *Si la autoridad competente así lo permite...*
- *A menos que la autoridad competente autorice otra cosa...*
- *Con autorización de la autoridad competente...*

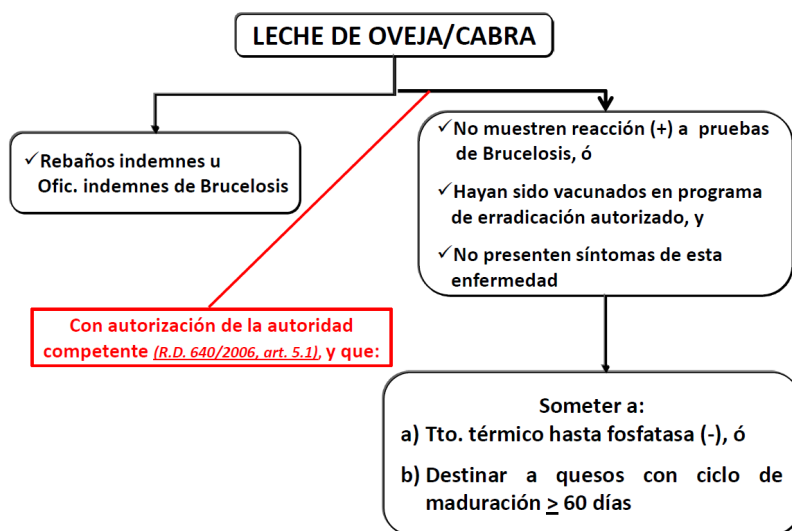
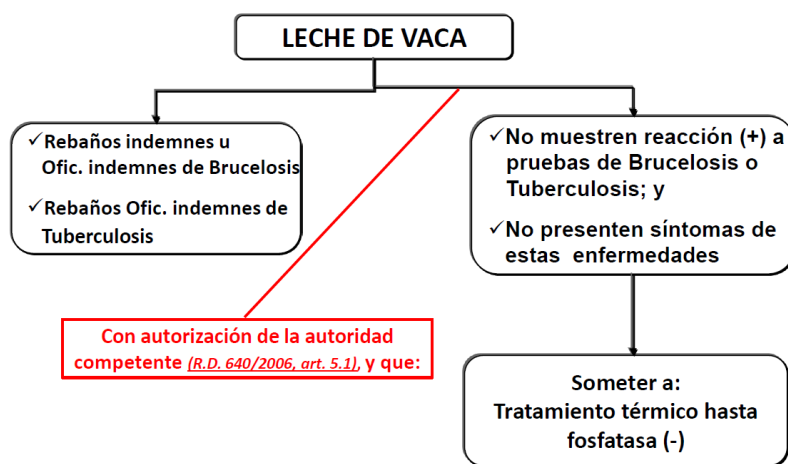
Supone una derogación de ese apartado de la normativa europea

EJEMPLOS DE EXCEPCIONES CONCEDIDAS

Excepciones a la refrigeración de la leche tras la descarga

- Si se transforma inmediatamente tras el ordeño
- Si se transforma dentro de las 4 horas siguientes a la recepción
- Si es necesaria temperatura más alta y así se autoriza, por razones de fabricación

Queso Grana y Parmigiano: leche almacenada 8-12°C



Excepciones sobre temperatura de transporte de carne de ungulados domésticos

La carne deberá alcanzar temperatura <+3°C (despojos) y <+7°C en otros tipos de carne, antes y durante el transporte

Otras temperaturas, cuando así lo autorice la autoridad competente, para facilitar la elaboración de productos específicos, siempre que:

- Se efectúe según los requisitos *que establezca la autoridad competente* desde un establecimiento a otro, y
- La carne salga inmediatamente del matadero, o de sala de despiece situada en el mismo emplazamiento del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas(Reg. 853/2004, Anexo III, Sec. I Cap. VII. 3)

[Directrices](#) AESAN 2009 y 2013

DOCUMENTO APROBADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2009. MODIFICADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL DE 16 DE ENERO DE 2013

Extractos de interés del documento:

INTRODUCCIÓN

El artículo 11 del R. 853/04 establece que: “...sin perjuicio de las disposiciones generales del artículo 9 y del apartado 1 del artículo 10, podrán establecerse normas de desarrollo o adoptarse modificaciones de los anexos II o III, con el fin de establecer normas para el transporte de carne sin refrigerar...”.

Atendiendo a este apartado, y con el fin de coordinar dichas normas en el territorio nacional, procede acordar el procedimiento para la autorización del transporte de carne sin refrigerar.

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019

Artículo 16. Transporte de carne para la producción de productos específicos.

El transporte de carne para la producción de productos específicos desde los mataderos puede tener lugar antes de que se alcance una temperatura no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro,
- b) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas, y que,
- c) dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes, **elaborará una guía para facilitar la correcta aplicación de este artículo**

Excepciones sobre salida de carne de cerdo del matadero, antes de resultados de triquina

A la espera de los resultados de análisis de triquina, y a condición de garantizar la trazabilidad, las canales de porcino podrán **ser cortadas en un máximo de 6 trozos** en el matadero o **en sala de despiece de las mismas instalaciones**

Sin perjuicio de lo anterior, y previa autorización de la autoridad competente, las canales podrán cortarse **en sala de despiece contigua al matadero o separada**, si:

- a) Se hace bajo supervisión de la autoridad competente,
- b) Cada canal y sus trozos se destinan a una sola sala de despiece,
- c) La sala de despiece está situada en el mismo Estado miembro,
- d) Si el resultado es (+) se declaran no aptos todos los trozos(

[REGLAMENTO DE EJECUCIÓN](#) (UE) 2015/1375 DE LA COMISIÓN. Ejecución 2015/1375 (Deroga a Reg. 2075/2005), art. 2.3.

Acuerdo Aesan 2007, modificado 2011

Pero que actualmente no está en vigor

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/matadero_triquina.pdf

ACUERDO EN RELACIÓN CON LA POSIBLE AUTORIZACIÓN DE LA SALIDA DEL MATADERO DE CARNE DE PORCINO A LA ESPERA DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE TRIQUINA
26/06/2019

SE ACUERDA QUE:

Teniendo en consideración los problemas de gestión y los riesgos asociados a los posibles resultados positivos a triquina **NO SE AUTORIZA** el uso de la excepción prevista en el artículo 2, apartado 3, segundo párrafo.

No obstante lo anterior, la autoridad competente podrá autorizar **excepcionalmente**, y caso por caso, la posibilidad de cortar en una sala de despiece las canales de porcino en más de seis trozos cuando se den las siguientes condiciones:

1. La sala de despiece esté anexa al matadero.
2. El operador de la sala de despiece garantice la completa trazabilidad y contemple la actividad en el sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC
3. En ningún caso exista salida de carne fresca sin resultados de triquina de “las instalaciones”.

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019

Artículo 14. Carne pendiente del resultado de los análisis de triquina.

1. Las canales de cerdos domésticos y de caballos podrán cortarse en seis trozos, como máximo, en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones, a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad.

2. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el segundo párrafo del punto 3 del artículo 2 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente y, **caso por caso, la posibilidad de cortar en una sala de despiece las canales en más de seis trozos.**

3. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes, establecerá los requisitos en los que se permitirá conceder dicha autorización.

Importante: Si la CCAA no regula la flexibilidad, a pesar de estar permitida a nivel estatal, no se puede aplicar. Si un estado miembro no ha concedido la excepción, via documento de AESAN o por real decreto, la CCAA no la puede desarrollar ni conceder.

No confundir guías y documentos AESAN con las guías prácticas de aplicación APPCC

El hecho que no se permitan mataderos en la explotación o móviles es debido a la falta de aplicación de la flexibilidad de la normativa europea. Por ello es importante que los sectores afectados incidan, de forma organizada, en su CCAA o a nivel estatal para desarrollar dicha flexibilidad.

Actualmente se describen algunas flexibilidades en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. Este RD será sustituido por el proyecto de Real Decreto que se ha comentado

ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

Según el reglamento [Reg. \(CE\) N° 2074/2005](#), art. 7 se definen como alimentos con características tradicionales como:

- Reconocidos históricamente como tradicionales, o
- Producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicional, o
- Protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local (*DOP, IGP, ETG*)

Es clave demostrar que elaboramos alimentos según métodos de producción tradicional

Protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local (DOP, IGP, ETG)

[Reg. \(UE\) N° 1151/2012](#) sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)

- a) Destaca una composición o modo de producción tradicional del producto
- b) No hace referencia al origen
- c) Productos con características distintivas de otros similares de la misma categoría



Jamón Serrano	https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/JamonSerrano.aspx
Leche de Granja	https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/Leche_Granja.aspx
Torta de Aceite de Castilleja de la Cuesta	https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/Tortas_de_Aceite_de_Castilleja_de_la_Cuesta.aspx
Panellets	https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/Panellets.aspx

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), reguladas por Reg. (UE) 1151/2012

- a) DOP: La producción, transformación y elaboración del producto debe realizarse en una zona geográfica determinada, con procedimientos específicos reconocidos y comprobados



- b) IGP: el vínculo del producto con el medio geográfico está presente en, al menos, una de las etapas de producción, transformación o elaboración



Excepciones Generales o Individuales que se conceden a estos alimentos

- LOCALES (Reg. 852/2004 Anexo II. Cap. II.1)
 - a) Paredes, techo y puertas no lisos, no impermeables, absorbentes, o hechos de materiales no resistentes a la corrosión
 - b) Paredes, techos y suelos geológicos, naturales (por ejemplo: cuevas)

c) Los procedimientos de limpieza y desinfección de estos locales, se adaptarán para tener en cuenta la flora ambiental específica

- Tipo de MATERIALES de que están hechos los INSTRUMENTOS y EQUIPOS: (Reg. 852/2004 Anexo II Cap. II.1, letra f)

Mantenidos en estado de higiene satisfactorio y limpieza + desinfección periódica

Reg. 852/2004 Anexo II Cap. II.1, letra f

*Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén **construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxico.***

Reg. 852/2004 Anexo II Cap. V punto 1

Artículos, instalaciones y equipos en contacto con los productos alimenticios:

- a) Deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. L+D con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;*
- b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;*
- c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, y*
- d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundant*

PROCEDIMIENTO - Notificación simple, no procedimiento TRIS

1 Concesión de la autorización por parte del Estado miembro. La Comisión no tiene posibilidad de alegar nada

2 Notificación a la Comisión y demás Estados miembros en el plazo de 12 meses desde la concesión

3 La Notificación contendrá:

- Descripción de los requisitos que se hayan adaptado
- Descripción de los productos alimenticios y establecimientos
- Cualquier otra información pertinente

PRODUCTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES QUE SE ACOGEN A LA EXCEPCIÓN DEL ARTÍCULO 7 DEL REGLAMENTO 2074/2005

**Muchos de los alimentos tradicionales no aparecen en el listado porque, simplemente, no se ha pedido y, por tanto, se encuentran en situación ilegal y no permitida
La concesión de excepción hay que pedirla**

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019

CAPÍTULO II

Excepciones y adaptaciones para flexibilizar los requisitos de los Reglamentos de higiene para determinados tipos de establecimientos y productos

Artículo 3. *Establecimientos que producen alimentos con características tradicionales.*

1. Se podrán conceder excepciones, individuales o generales, a los establecimientos que producen alimentos con características tradicionales, comunicadas conforme al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005.

2. A efectos de la comunicación prevista en el artículo 7.3 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, las autoridades competentes de las comunidades autónomas remitirán a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición una notificación en la que incluirán la siguiente información:

- a) breve descripción de los requisitos que se hayan adaptado;
- b) descripción de los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera, y
- c) cualquier otra información adicional pertinente.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, previa valoración de la información remitida, mantendrá un listado público actualizado de las excepciones concedidas para establecimientos que producen alimentos con características tradicionales.

[DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN](#) SOBRE LAS EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES EN EL MARCO DEL REGLAMENTO (CE) nº 2074/2005.

Aprobado en la Comisión Institucional de 13 de marzo de 2019

En este documento se desarrolla:

- Definición de alimento con características tradicionales
- Excepciones que se pueden conceder en aplicación del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005
- Procedimiento para la solicitud de excepciones (individuales y generales)

REFLEXIONES

Muchas pequeñas producciones utilizan equipos y materiales tradicionales: madera, paños, caña, cuevas, paredes/suelos/techos irregulares. Mayoritariamente no están autorizados y, por tanto, nos encontramos en una situación de ilegalidad consentida que se debería evitar. ¿Es una situación deseable? ¿Que nos impide regularizar esta actividad y por que no se solicita la concesión de la excepción?

Por supuesto que se puede conceder la excepción si se demuestra que es un alimento con características tradicionales (técnicas, métodos de producción,..) y por supuesto tiene que ser un alimento seguro y que cumpla los criterios microbiológicos establecidos.

Todas las queserías... que usan métodos artesanales pueden acogerse a una serie de excepciones. Ello se está realizando en la Red de Queserías pero que va a servir para todos aquellos queseros artesanales. Argumentar que se usan métodos artesanales ha sido un trabajo que se ha hecho de forma organizada y coordinada en la Red.

El Ayuntamiento no puede conceder un excepción. Las únicas autoridades competentes para conceder las excepciones de alimentos con características tradicionales son las CCAA o la AESAN (estatal).

Importancia conocer la normativa, de trabajar en colectivo, de buscar consenso con las autoridades y plasmarlo por escrito.

ADAPTACIONES

Se concede a los Estados miembros la posibilidad de adaptar los requisitos del Reg. 852/2004, anexo II (según art. 13.3) y Reg. 853/2004, anexo III (según art. 10.3) . Según estos reglamentos prácticamente todo es susceptible de ser adaptado. Las posibilidades son amplias pero en el estado español no se ha hecho.

Con el objetivo de:

- a) Seguir utilizando **métodos tradicionales** en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución
- b) Establecimientos de regiones con **limitaciones geográficas especiales**

No definido legalmente

Se incluyen las regiones ultraperiféricas del art. 299.2 del Tratado:

- Departamentos franceses de ultramar: Guadalupe, Guayana francesa, Martinica y Reunión
- Colectividad de ultramar francesa de San Martín
- Islas Canarias
- Regiones autónomas portuguesas de Azores y Madeira

- c) Si no es a), ó b), se podrán **adaptar requisitos** de diseño, construcción y equipamiento

AUDITORIA - MISIÓN DG(SANTE) 2017-6104 SOBRE EL ESTADO DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES Y EXCEPCIONES SOBRE FLEXIBILIDAD PREVISTAS EN LA LEGISLACIÓN DE LA UE SOBRE HIGIENE EN LAS PYMES

Ilegalidad consentida

En la actualidad no existen medidas a escala nacional o autonómica que prevean adaptaciones de los requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004. **Por tanto, los operadores de empresas alimentarias tienen poca o ninguna oportunidad de beneficiarse de las disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene.** Ciertas disposiciones, no definidas en las normas nacionales y que, en algunos casos, no cumplen con los objetivos del paquete de higiene, se aplican en mayor o menor medida. En este sentido, **las autoridades locales competentes ejercen un cierto nivel de tolerancia. Es decir se permite la ilegalidad consentida**

Reg. 853/2004, art. 10.8

Un Estado miembro podrá, por propia iniciativa y conforme a las disposiciones generales del Tratado, mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda o nata cruda destinada al consumo humano directo.

España permite la venta de leche cruda para consumo humano directo.

No se permite el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de leche cruda al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final (R.D. 640/2006, art. 3.1.a). Si que se puede vender a partir de una empresa

CASO CATALUNYA.

[DECRETO 163/2018](#), de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca.

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1.1 El objeto de este Decreto es regular la actividad de venta directa de leche cruda de vaca realizada por una explotación ganadera con destino al consumidor final mediante la venta a la explotación, una máquina automática o un establecimiento minorista para el abastecimiento directo al consumidor final, así como crear y regular el Directorio de explotaciones de venta directa de leche cruda de vaca (en adelante, Directorio).

1.2 El ámbito de aplicación de este Decreto se extiende a las explotaciones ganaderas de Cataluña que realizan la actividad de venta directa de leche cruda de vaca.

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019

Artículo 26. Requisitos adicionales para la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor

1. La comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor podrá realizarse por establecimientos autorizados e inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) si se cumple el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, el Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, la normativa nacional en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo y lo establecido en el anexo VII de la presente disposición.

2. La leche cruda deberá presentarse para su venta al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor siempre envasada. El cierre de los envases se realizará inmediatamente después de su llenado mediante un dispositivo de cierre que impida su contaminación y estará concebido de tal forma que, una vez que ha sido abierto sea fácil comprobar esta circunstancia.

Importante: Venta directa al consumidor no implica consumo humano directo

OTROS SUPUESTOS DE EXCEPCIONES, ADAPTACIONES Y EXCLUSIONES DEL PROYECTO DE REAL DECRETO

Artículo 5. Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos

Artículo 6. Sacrificio de aves de corral y de caza de cría fuera del matadero.

Artículo 7. Evisceración parcial de canales en los mataderos.

Artículo 8. Requisitos para los estómagos de rumiantes jóvenes y pequeños rumiantes lactantes destinados a la producción de cuajo

Artículo 9. Requisitos para el transporte de patas de ungulados domésticos desde los mataderos

Artículo 11. Sacrificio de ungulados domésticos peligrosos y reses de lidia fuera del matadero

Artículo 15. Reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos

Los mataderos y los establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en **pequeñas cantidades podrán ser eximidos de la aplicación de las frecuencias de muestreo** establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios cuando esté justificado **en función de un análisis del riesgo** y siempre que la autoridad competente lo autorice caso por caso.

Artículo 21. Evisceración de piezas de caza silvestre

Artículo 22. Entrega de piezas de caza por los cazadores a los establecimientos de manipulación de caza.

Artículo 23. Comercialización de carne de ungulados domésticos sacrificados de urgencia fuera del matadero.

EXCLUSIONES

EXCLUSIONES PERMITIDAS POR LOS REGLAMENTOS

Actividades excluidas del ámbito de aplicación de la normativa alimentaria comunitaria de referencia (Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004)

- Suministro directo por los productores de pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos locales que venden a consumidor final:
 - Productos primarios
 - Carne de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación
 - Caza silvestre
 - Leche cruda, moluscos bivalvos vivos (Excluido por Europa y prohibido por España) y de otros productos específicamente regulados, como las setas por ejemplo.
- Determinadas actividades minoristas (ver doc. orient. 852 y 853)
- Venta exclusivamente en la explotación, a consumidor final

EXCLUSIONES DE LOS REGLAMENTOS: LOS ESTADOS MIEMBROS REGULAN

En el caso de España: [Real Decreto 640/2006](#) por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

Las CC.AA. Tienen las competencias transferidas en materia de sanidad, es la autoridad competente que regula las exclusiones en su territorio, a través de nuevas normas.

ANTES DE NADA HAY QUE PREGUNTARSE

- ¿Necesitamos este tipo de “exclusiones”, teniendo en cuenta que podemos adaptar los requisitos a las pequeñas producciones a través de “excepciones”, “adaptaciones” y “correcta interpretación”?
- ¿En qué o cómo nos vamos a beneficiar de una norma “autonómica”?

SITUACIÓN EXCLUSIONES EN ESTADO ESPAÑOL

PRODUCCIÓN PRIMARIA	TRANSFORMADOS
<ul style="list-style-type: none"> • Navarra • Cataluña • Galicia • Comunidad Valenciana • Aragón • Andalucía • La Rioja • Extremadura 	<ul style="list-style-type: none"> • País Vasco • Aragón • Comunidad Valenciana • Cantabria

NORMAS AUTONÓMICAS EN ESPAÑA•

PROS	CONTRAS
<ul style="list-style-type: none"> - Ante la falta de desarrollo de excepciones y adaptaciones por nuestras autoridades y ante la mala interpretación de los requisitos en pequeñas producciones, si las normas autonómicas, no son más restrictivas que los reglamentos, pueden facilitar el trabajo a las pequeñas producciones - Mayor facilidad para las autoridades competentes autonómicas porque no dependen de auditorías europeas. - No vemos más ventajas, pero si veis otras, compartidlas 	<ul style="list-style-type: none"> - Se limita el mercado a la C.A. - Incrementa la competencia entre pequeños productores - Imposibilita la venta en circuitos cortos con ciudadanos de grandes ciudades de otras CC.AA. - Fomenta las desigualdades entre CC.AA. - Desvaloriza a las pequeñas producciones - Normas idénticas a las comunitarias - Normas más restrictivas en la mayoría de los casos que, en principio, la normativa europea no te obliga: <ul style="list-style-type: none"> - Obligación de seguir sistemas basados en el APPCC - Obligatoriedad de tener antesala de elaboración - Obligatoriedad de vestuario ubicado en la entrada de las instalaciones, con lavamanos y taquilla/s. - Accionamiento a pedal o similar del lavamanos/ fregadero - Obligación de “desinfectar” - Limitación a lácteos crudos de >60 días - Más analíticas y controles para la venta de leche cruda desde las ganaderías (no conocemos ninguna ganadería que se haya acogido a la norma) - Obligación de llevar trazabilidad

	incluso en venta a consumidor final
--	-------------------------------------

LA ÚNICA “EXCLUSIÓN” QUE PODRÍA SER INTERESANTE O UNA PROPUESTA PARA LA FUTURA NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA EUROPEA

Contar con la posibilidad de contar con **un registro único por explotación con alta en varios productos a la vez**. Ejemplo: campo con castaños y cerezos, huerta, frutales, colmenas, ovejas de carne y vacas de leche, que puede comercializar bajo el mismo registro castañas, cerezas, hortalizas, frutas, queso, carne, miel....

Que pueda sacrificar en la explotación... y todo ello garantizando la seguridad de los alimentos.

CONCLUSIONES

Reflexionemos sobre dónde queremos poner nuestras energías:

Marco normativo comunitario: en exigir que se interpreten bien las normas, que se desarrollen las excepciones y adaptaciones, que la inspección se forme, para que las pequeñas producciones puedan vender donde y como quieran

o bien,

Marco normativo autonómico: en crear normas autonómicas, para las cuales también habrá que pedir que se desarrollen, que se hagan bien, que no sean más estrictas que las normas comunitarias, que la inspección se forme... para limitar el comercio de las pequeñas producciones al ámbito autonómico

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [Documento de la Comisión Europea de orientación a la aplicación del R. 852/2004](#) (ejemplos de actividades que podrían quedar excluidas)
- Documento de orientación de la C.E. Sobre la aplicación del R. 853/2004.(ejemplos de actividades que podrían quedar excluidas)
- Documento de la C.E. de orientación sobre aplicación de flexibilidad. (ejemplos de cómo se puede aplicar flex.)
- Documento de la CE de orientación para aplicación de los sistemas basados en el APPCC.
- Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad. (estudio comparativo con Italia, Francia y Macedonia)
- Análisis de las Barreras legislativas y normativas para las pequeñas producciones artesanales.
- Políticas Públicas y Agroecología en la Comunidad de Madrid (página 25: revisión de normas “autonómicas” en España)
- Un ejemplo curioso en La Rioja

IMPORTANTE:

En el Capítulo III del Anexo II del reglamento 852 se definen los Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los locales utilizados principalmente como **vivienda privada** pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado, y las máquinas expendedoras, Es decir en la propia normativa existe la posibilidad que en la propia casa puedas elaborar alimentos para vender. Se contempla y desconocemos

Si hacemos una lectura y revisión del reglamento 854 y resaltamos todas las expresiones «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» y «SUFICIENTE nos daremos cuenta de la multitud de criterios que se pueden interpretar y, por tanto, lo pueden decidir los operadores o pequeños productores. El problema es que no se hace y nos dejamos llevar por lo que dictan los controles oficiales. ¿Porqué no aprovechar al máximo esta flexibilidad que puede decidir el propio productor?

FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

OBLIGATORIO EN TODAS LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

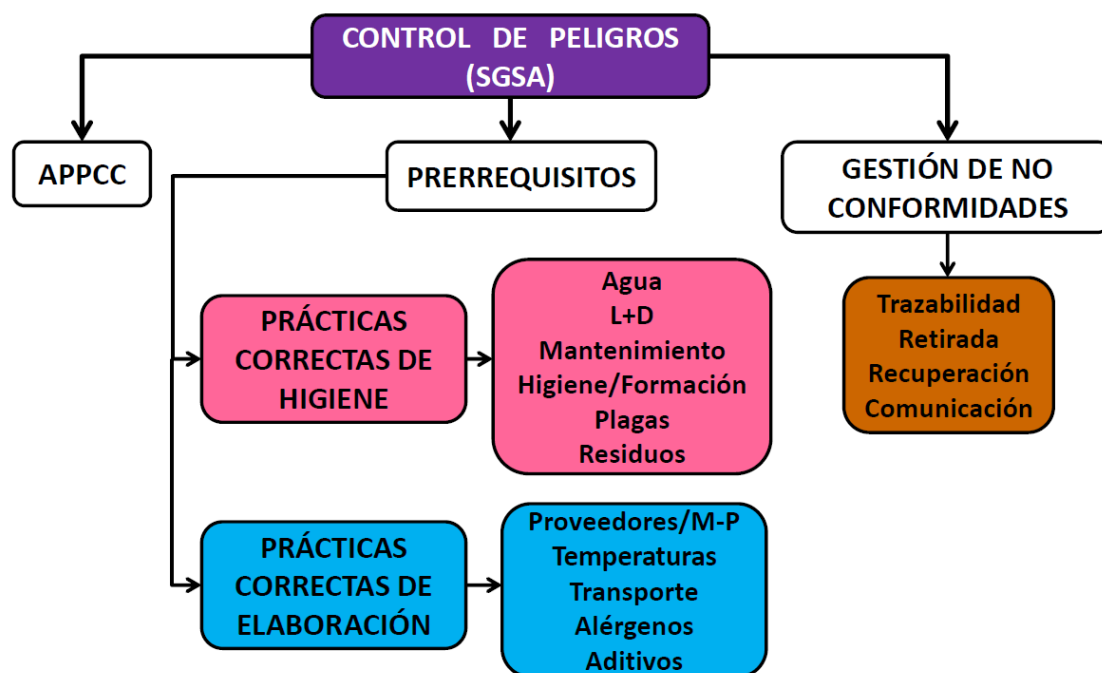
Poner en marcha un sistema para identificar y controlar permanentemente los peligros significativos de su actividad, y adaptar/modificar dicho sistema siempre que sea necesario, evitando eficazmente el suministro de alimentos no seguros.

Se debe tener un SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (FSMS/SGSA). – CONTROL DE PELIGROS Sistema integral de prevención, alerta* y actividades de autocontrol para gestionar la seguridad alimentaria en la empresa.

*Procedimientos como control de trazabilidad, herramientas de comunicación, sistema de retirada/recuperación, etc. que permiten a la empresa tomar medidas directas y eficaces de protección e información al consumidor en caso de alimentos no seguro.

Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. ([2016/C 278/01](#))

Estructura que deben contener un sistema de gestión de la seguridad alimentaria- Plan de Autocontrol



PRERREQUISITOS: Cumplimiento Reg. 852/2004, art. 4: Requisitos generales de higiene : Anexo I y II

GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES: Cumplimiento del Reg. 178/2002

- Es decisión de la empresa alimentaria definir y aplicar procedimientos eficaces de control de peligros
- No hay que solicitar flexibilidad
- Pero hay que demostrar la eficacia de lo aplicado.

Estado de implementación del APPCC en la UE ¹

- 1 No se sabe cómo realizar correctamente un análisis de peligro, sobre todo en empresas pequeñas debido a la carencia de expertos
- 2 Creencia de que los planes APPCC son un formalismo que hay que tener para satisfacer a los inspectores
- 3 La ausencia de política nacional clara de implementación flexible y los diferentes enfoques e interpretaciones individuales de inspectores hacen que los controles no se apliquen de modo consistente
- 4 Algunas autoridades competentes no tienen en cuenta las guías de Buenas Prácticas de Higiene durante los controles oficiales
- 5 Los inspectores enfatizan excesivamente su control sobre la parte APPCC del SGSA e ignoran los prerrequisitos. Está demostrado que la definición de los prerrequisitos son más que suficientes para controlar todos los peligros que pueden aparecer.
- 6 Empresas pequeñas con sistemas basados sólo en prerrequisitos, encuentran dificultad para convencer a los inspectores de que puede ser suficiente. Hemos de ser capaces de contradecir y contrarrestar las opiniones del control oficial para que no pidan una norma que es inaplicable y poco práctico para muchas empresas

¹ INFORME SOBRE LA SITUACIÓN DE LA APLICACIÓN DE APPCC EN LA UE Y LAS ÁREAS A MEJORAR - [DG\(SANTE\) 2015-7752](#)

- 7 Las empresas pequeñas no consideran útiles las Guías por ser muy técnicas y complicadas, no abordan peligros distintos de los microbiológicos y están demasiado dirigidas a dar instrucciones a pequeñas empresas
- 8 El objetivo de la flexibilidad en la implementación del APPCC es eliminarla de carga de registros innecesarios
- 9 La falta de comprensión de la normativa o que no se aplica de forma debida la flexibilidad supone un aumento innecesario de documentación
- 10 Área de mejora: reducción de carga administrativa de documentación y registros, teniendo en cuenta que la legislación de la UE solo requiere que se apliquen procedimientos y que el art. 5.2.(g) del Reg. 852/2004 no establece que sea obligatoria la documentación. La mayoría de pequeñas producciones no están obligadas a tener la documentación y tener registrado todo el proceso, excepto la trazabilidad

Se puede **cumplir con la obligación** del art. 5.1. del Reg. 852/2004, de controlar de modo permanente los peligros significativos por medios alternativos como una **correcta implementación de prerrequisitos**, usando **guías de buenas prácticas** o aplicando los **principios del APPCC** . (DG SANTE 2015-7752)

GUIAS NACIONALES

- Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC”. (Reg.852/2004, art. 1.1.c)
- Elaboradas y difundidas por la industria alimentaria, no por la autoridad competente (Reg. 852/2004, art. 8.1),
- En consulta con partes interesadas, como autoridades competentes y asociaciones de consumidores.
- El Estado miembro las estudia y las remite a la Comisión Europea, que las publica en sitio [web](#). Si no está en esta web será una guía no reconocida y por tanto el control oficial no la considerara.

Valoración del contenido de Guías nacionales

- No actualizadas con normativa aprobada después de su publicación
- No siempre incluyen los controles obligatorios de la normativa. Por tanto pueden ser insuficientes.
- Repiten literalmente el contenido de la normativa.
Ej “*Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Los suelos deberán permitir un desagüe suficiente.*” (Reg. 852/2004, Anexo II. Cap. II.1.a.)
- Falta de concreción o flexibilidad por interpretación de la normativa.
Ej.:“*Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Los suelos deberán permitir un desagüe suficiente.*”
- Requisitos más estrictos que los Reglamentos o las normas nacionales, por tanto no nos sirve para facilitar los procesos

Ej.:

“Las repisas de las ventanas son una fuente de contaminación, por la acumulación de polvo y suciedad, por lo que han de tener una inclinación adecuada.” ¿?

“Tuberías y conducciones: separadas entre ellas y de la pared” ¿?

“Paredes de locales de elaboración/transformación han de ser de color claro, de superficies lisas que permitan su limpieza, evitando acumulaciones de suciedad. Si están pintadas, se han de repintar periódicamente, para así mantener íntegro su recubrimiento evitando el desarrollo de mohos”. ¿Y si se quiere madurar con moho en superficie del queso?

La normativa europea no exige estos requisitos. Por tanto, ¿ para qué sirve una guía que es más estricta y menos flexible que la propia normativa?

“Uniones redondeadas entre techos, paredes y suelos, para facilitar la limpieza” En ningún sitio de la normativa se dice que esto deba de ser así. Es voluntario y optativo

“Deberán existir lavamanos en todas las salas donde se manipulen materias primas y/o productos sin envasar y dispondrán, en todo caso, de agua caliente y fría, jabón líquido y papel de secado” Esto no es obligatorio. Debe ser el operador quien decida cuántos lavamanos son suficientes.

“Si se dispone de depósito y/o abastecimiento privado, se dispondrá de plano de instalaciones con identificación de las diferentes salidas o grifos a muestrear, y en su caso, la ubicación del depósito intermedio”

“Se registrará fecha, hora, nº grifo, resultado y el nombre y la firma del que ha realizado el control del desinfectante”. (En el registro hay que indicar también quién verifica, fecha, firma y resultado). Esta obligación no tiene sentido en pequeñas producciones donde sólo trabaja una persona y sólo hay un grifo.

[GUÍA EUROPEA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO Y PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANOS](#)

Un ejemplo del contenido que debería contener una guía:

Sección I - PROPÓSITO Y APLICACIÓN DE LA GUÍA	5	CONTROL DE PELIGROS (SGSA) PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN Otras medidas de gestión/ Prácticas correctas de higiene (PCH) APPCC Trazabilidad Retirada Recuperación Comunicación APPCC GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES
Sección II - PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)	11	
<ul style="list-style-type: none"> • PCH Personal: higiene general, formación y estado de salud • PCH locales y equipos • PCH limpieza • PCH desinfección • PCH control de plagas • PCH calidad del agua 	13	
Sección III - PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN (PCE)	17	
<ul style="list-style-type: none"> • PCE cultivos iniciadores • PCE coagulantes: producción, almacenamiento, uso • PCE adiciones a la leche y a la cuajada • PCE salado • PCE almacenamiento y transporte de los productos • PCE venta directa 	21	
Sección IV - Análisis de Peligros en la Producción Primaria	22	
<ul style="list-style-type: none"> • Producción de leche y almacenamiento en la explotación 	23	
Sección V- Planes basados en el APPCC	25	
<ul style="list-style-type: none"> • Plan basado en el APPCC para la recogida de leche, almacenamiento en el establecimiento y tratamiento • Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación láctica • Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación enzimática y mixta • Plan basado en el APPCC para quesos y productos lácteos elaborados por evaporación y precipitación • Plan basado en el APPCC para leche pasteurizada de consumo humano • Plan basado en el APPCC para leche cruda de consumo humano directo • Plan basado en el APPCC para mantequilla y la nata • Plan basado en el APPCC para productos lácteos fermentados • Plan basado en el APPCC para productos lácteos no fermentados 	27	
Sección VI - TRAZABILIDAD	27	
Sección VII - MONITORIZACIÓN	30	
Sección VIII - GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES	32	
<ul style="list-style-type: none"> • Resumen del Reglamento (CE) N° 2073/2005 aplicable a los productos lácteos objeto de esta guía • Gestión de no conformidades • Retirada y recuperación 	33	
APÉNDICE I - ANÁLISIS DE PELIGROS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	35	
APÉNDICE II - GLOSARIO	37	

¿Cómo se abordan los criterios de “flexibilidad” en la guía?

La flexibilidad puede definirse como la posibilidad de exceptuar/derogar o adaptar parte del contenido del paquete de higiene, sobre todo en lo relativo a los locales, diseño, equipos y prácticas operacionales, en circunstancias concretas.

Las excepciones y adaptaciones se describen de modo resaltado en la guía. La guía aporta ejemplos de cómo pueden ser implementadas en las queserías de campo y artesanas, pero antes, los productores deberán conocer si las mismas están autorizadas o no mediante normas nacionales. En caso de no estar autorizadas, pueden solicitar su concesión de modo individual o colectivo, contactando con la autoridad competente responsable de ello.

Por otro lado, cuando en los anexos del reglamento se usen las expresiones “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado” y “suficiente”, corresponde en primer lugar al operador alimentario decidirlo. En estos casos, el productor no necesita concesiones especiales de flexibilidad por parte de las autoridades nacionales; es cuestión de interpretación de los requisitos en el modo apropiado.

Novedades y aplicación de la Guía Europea de PCH para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos

ADAPTACIONES . MEDIDA DE FLEXIBILIDAD

Los reglamentos europeos ofrecen la posibilidad a las empresas lácteas que elaboran productos lácteos con características tradicionales, de dotarse de:

- **Paredes, suelos, techos, ventanas y puertas**, hechos de materiales que no sean lisos, no resistentes a la corrosión o no impermeables (cuevas naturales para maduración, paredes y suelos de piedra, etc.).

- **Equipos** usado para la elaboración y/o envasado, hechos de material que no sea liso, no fácil de limpiar o no resistente a la corrosión, como madera (en estanterías o instrumentos de madera, etc.), material vegetal (estanterías de bambú, caña, palma, recubrimiento vegetal, hojas de planta, etc.), piedras para prensar el queso, equipos hechos de cobre y latón (moldes, cuchillos, prensas, etc.), paños para el desuerado o el envasado, papel de aluminio, etc.

“Quesos con características tradicionales” son aquellos que, en el Estado miembro en el que son producidos tradicionalmente, son:

- Reconocidos históricamente como productos tradicionales,
- O protegidos como alimentos tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local. Ej: DOP, IGP, ETG, etc.
- **O producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales.** En algunos países, los quesos de campo y artesanos están reconocidos como alimentos con características tradicionales.

Las empresas lácteas que elaboren productos con características tradicionales y deseen aprovechar estas adaptaciones, **deben asegurarse que sus autoridades competentes las han notificado a la Comisión Europea. Si no ha sido así, la empresa láctea puede solicitarlo, individual o colectivamente, contactando con su autoridad competente.**

Requisitos de Locales y Equipos utilizados en la Elaboración de Productos Lácteos

Es posible en estos establecimientos, el uso de:

- La misma entrada y salida para el personal, materias primas y productos elaborados,
- El mismo local para diferentes actividades (ej.: elaboración, envasado, etiquetado, limpieza)
- Edificios/locales separados del principal, para algunas actividades (ej.: almacenamiento del material de envasado/embalado, maduración de queso, venta, etc.).

Para ello, el productor toma medidas que eviten la contaminación cruzada, tales como lavado de manos y materiales entre las diferentes actividades, operaciones separadas en el tiempo o realizándolas simultáneamente pero con suficiente espacio entre ellas, o protegiendo (ej.: cubriendo) los productos durante la elaboración y/o durante su traslado (o el de material de envasado/embalado) hacia los locales

Mantenimiento de los equipos e instalaciones

Los termógrafos y termómetros pueden ser revisados:

- Utilizando un termómetro de referencia o haciendo comprobaciones con varios termómetros.
- Usando agua helada (0°C) y agua en ebullición/vapor (100°C)

Trazabilidad interna

La trazabilidad interna entre materias primas e ingredientes recibidos y quesos o productos lácteos elaborados **es voluntaria**, y puede ayudar a limitar el alcance de una retirada o recuperación en casos en los que se identifique contaminación en un lote o un ingrediente específico.

Registros

En las empresas lácteas de campo y artesanas, en las que solo una o muy pocas personas controlan todos los procesos, **se considera suficiente si se registran solamente las no conformidades y las medidas correctoras tomadas**. En empresas alimentarias grandes, el elevado número de operarios puede requerir la cumplimentación de registros, para asegurar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Las no conformidades identificadas en la monitorización rutinaria durante la elaboración (por ejemplo, temperatura; pH; procesos de limpieza; comprobación de características organolépticas...) pueden ser registradas solo cuando se obtienen resultados fuera de rango, así como la medida correctora adoptada. En cualquier caso, **se conservarán los resultados de pruebas de verificación para comprobar la eficacia de los planes basados en los principios del APPCC** (tales como resultados de análisis microbiológicos). Los mismos constituyen un **“histórico de datos” que demostrarán la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria o permitirán identificar tendencias en los resultados**.

La guía no propone modelos o plantillas de registro; los productores adoptarán los registros apropiados a sus actividades. Los productores pueden cumplir con sus obligaciones mediante el uso de documentación simplificada o reducida.

Consideraciones respecto al SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sistema de gestión de la seguridad alimentaria o guía de buenas prácticas debería de adaptarse a la situación concreta de cada establecimiento excepto cuando ya existe una guía para un sector concreto (ejemplo guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos).

Para garantizar la elaboración de una guía es necesario tener un equipo multidisciplinar que disponga del conocimiento y experiencia suficiente en tres ámbitos:

- Conocimiento teórico de los principios de la APPCC y la filosofía que defiende
- Conocimiento de los principales peligros y riesgos que existen en el alimento en concreto
- Conocimiento del proceso, técnicas y métodos de producción de dicho alimento. Es decir, los pequeños productores.

Por tanto es un proceso de trabajo colectivo donde es necesaria una cierta organización de los pequeños productores y es recomendable realizar este proceso conjuntamente con las autoridades competentes.

DIFICULTADES PARA LA APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD

PRODUCCIONES CAMPESINAS Y ARTESANAS:

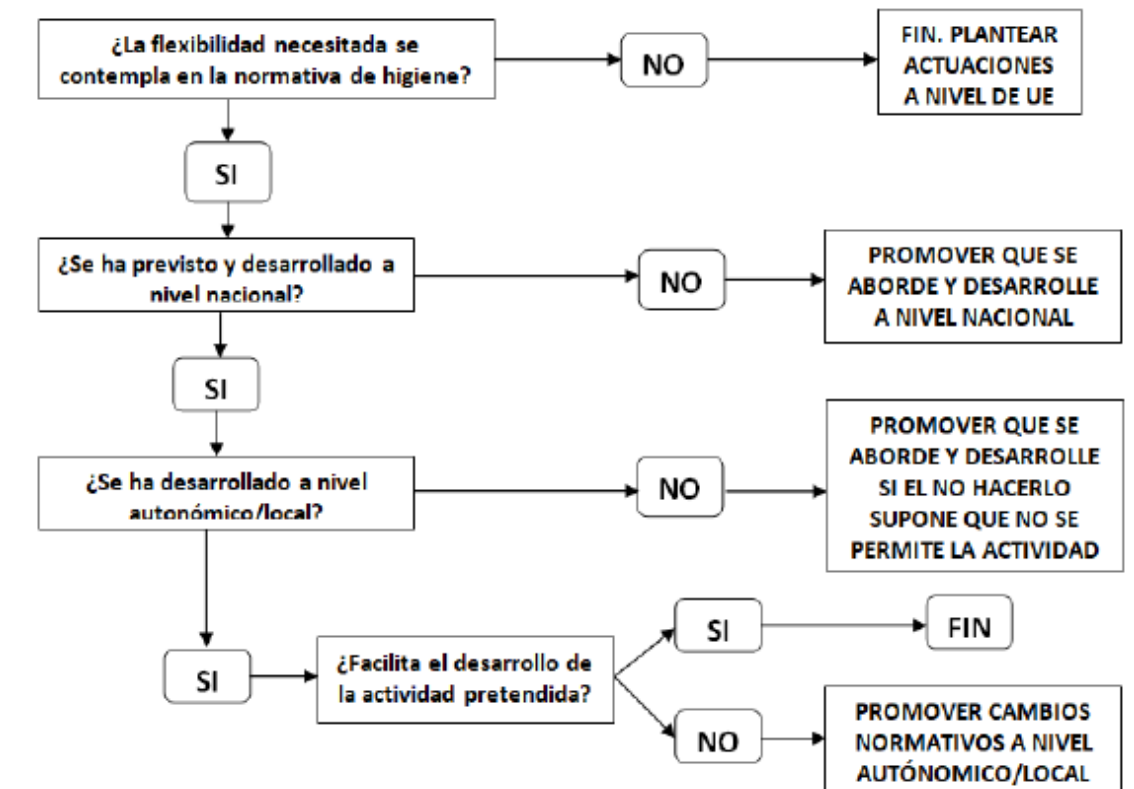
- No suficiente formación en temas sanitarios/normativos
- Bajo nivel de asociacionismo para temas sanitarios/normativos y/o escasa representatividad

- Se traduce en desconocimiento de posibilidades de flexibilidad y escasa demanda para aplicación de la misma
- Consecuencias: incumplimientos, sanciones, cierres, ilegalidad consentida

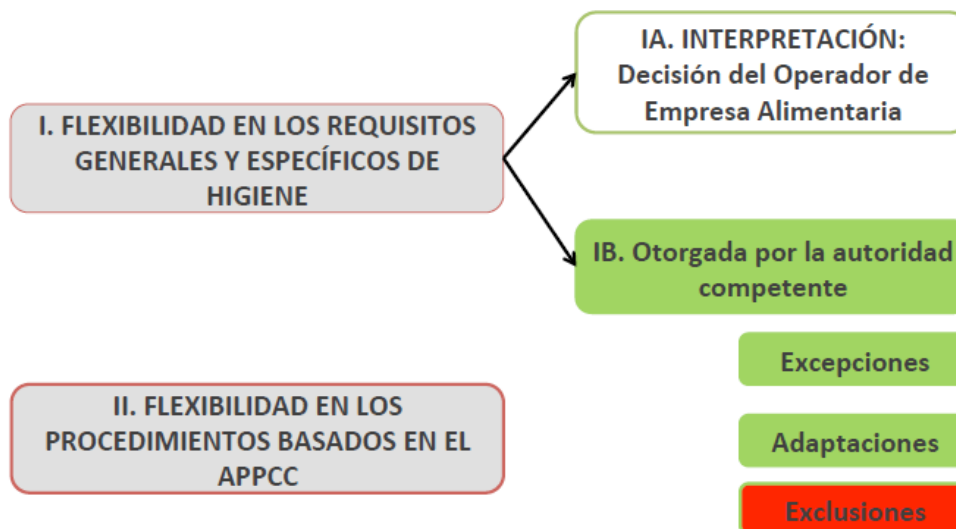
AUTORIDAD COMPETENTE/INSPECTORES SANITARIOS:

- Escasa formación sobre procesos y métodos de elaboración
- Especial desconocimiento y no se aceptan los métodos tradicionales de producción
- No suficiente conocimiento de necesidades de flexibilidad de elaboradores de alimentos y dar soluciones prácticas (principio de subsidiariedad): ilegalidad consentida.

SUGERENCIA DE ACTUACIONES POR PARTE DE SECTOR ORGANIZADO, REPRESENTATIVO Y FORMADO



ALGUNAS CONCLUSIONES. A MODO DE RESUMEN



1. RESPECTO A LA FLEXIBILIDAD

- La normativa europea (paquete de higiene) establece el marco general de requisitos que deben cumplir las empresas y los controles oficiales
- Las **pequeñas producciones, deben conocer y comprender** el contenido básico de la normativa y saber cómo y cuándo aplicarla
- Gran parte del contenido de la normativa **puede modificarse/derogarse** de modo justificado, para **adaptar las normas** de higiene a las circunstancias concretas de los Estados, las industrias y los alimentos producidos.
- La normativa se puede adaptar a las diferentes realidades siempre que se demuestre que se cumple el objetivo de higiene e inocuidad
- **Los Estado miembros**, conocen las dificultades de aplicación de la normativa de higiene en determinadas empresas alimentarias. Tienen la responsabilidad de aplicar criterios de flexibilidad en los requisitos de producción de alimentos

- **La normativa de higiene no pretende imponer** unos elementos o dimensiones concretas de espacios. La normativa europea en cierta manera es imprecisa para que ésta se pueda adaptar al contexto de cada estado y de cada empresa.
- **Corresponde decidir al operador alimentario**, pero es deseable llegar a consenso entre representantes de las pequeñas producciones y las autoridades competentes, para facilitar su reconocimiento y aceptación por parte de los inspectores oficiales. Es conveniente hacerlo a nivel colectivo y desde entidades organizadas.
- Conviene que **quede plasmado en algún documento** que pueda servir de apoyo y justificación del pequeño productor ante la inspección oficial local, europea, e incluso de terceros países en caso de comercio con ellos.

2. FLEXIBILIDAD DECIDIDA POR EL OPERADOR – Flexibilidad por interpretación normativa de parte del operador

Si hacemos una lectura y revisión del reglamento 854 y resaltamos todas las expresiones «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» y «SUFICIENTE nos daremos cuenta de la multitud de criterios que se pueden interpretar y, por tanto, lo pueden

decidir los operadores o pequeños productores. El problema es que no se hace y nos dejamos llevar por lo que dictan los controles oficiales. ¿Porqué no aprovechar al máximo esta flexibilidad que puede decidir el propio productor?

Algunas debilidades

- En general existe poco asociacionismo de pequeñas producciones
- Baja representatividad de algunas asociaciones que no tienen conocimiento de la realidad de pequeñas producciones.
- Desconocimiento generalizado de la posible flexibilidad que permite la normativa europea
- Este contexto (poco asociacionismo, desconocimiento,..) nos conlleva a un escaso desarrollo real y práctico de dicha flexibilidad y, por consecuencia, nos lleva a que nos encontremos que muchas pequeñas producciones no encajan en la normativa de higiene y, por tanto, nos podemos encontrar con supuestos incumplimientos normativos: sanciones, cierres...
- Al final, y debido a que el operador no decide ni aplica la flexibilidad permitida será el control oficial quien decida el diseño y dotación de locales y equipos.

Algunas recomendaciones

- Los inspectores no son asesores a pesar que son los que mejor deberían conocer la normativa y las posibilidades de flexibilidad.
- Sería interesante que desde las organizaciones se presionara a las autoridades para que los inspectores de sanidad también asumieran el trabajo de asesoría y acompañamiento.
- El control oficial no dispone de conocimiento/formación de las técnicas tradicionales y, por ello, acostumbra a prohibir ciertas prácticas cuando, de hecho, si que se debería permitir teniendo en cuenta la flexibilidad de la propia normativa europea

3. FLEXIBILIDAD CONCEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

Son las autoridades competentes nacionales las responsables de la correcta aplicación del paquete de higiene y de aplicar los criterios de flexibilidad, asumiendo responsabilidades para adaptar la normativa a la realidad nacional y a las pequeñas empresas locales. Es más fácil decir que la normativa europea es así y que es la Unión Europea la que exige tanto.

No es cierto que la normativa europea prohíba o impida las pequeñas producciones. Al contrario, la normativa europea es imprecisa para permitir esa flexibilidad y que cada estado miembro adapte la normativa a la situación existente y tenga en cuenta las pequeñas producciones

Si no se consigue adaptar la normativa a la elaboración de ciertos alimentos tradicionales es falta de responsabilidad de la autoridad competente. La normativa europea es suficientemente flexible como para hacer “trajes a medida”.

3.1 EXCEPCIONES

Autorizar a los explotadores de empresas alimentarias para no aplicar requisitos generales y/o específicos del paquete de higiene, en determinadas circunstancias.

ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES - Un caso de excepción a tener en cuenta

Muchos de los alimentos tradicionales no aparecen en el listado porque, simplemente, no se ha pedido y, por tanto, se encuentran en situación ilegal y no permitida. **La concesión de excepción hay que pedirla**

Muchas pequeñas producciones utilizan equipos y materiales tradicionales: madera, paños, caña, cuevas, paredes/suelos/techos irregulares. Mayoritariamente no están autorizados y, por tanto, nos encontramos en una situación de ilegalidad consentida que se debería evitar. ¿Es una situación deseable? ¿Que nos impide regularizar esta actividad y por que no se solicita la concesión de la excepción?

Por supuesto que se puede conceder la excepción si se demuestra que es un alimento con características tradicionales (técnicas, métodos de producción,..) y por supuesto tiene que ser un alimento seguro y que cumpla los criterios microbiológicos establecidos.

Todas las queserías... que usan métodos artesanales pueden acogerse a una serie de excepciones. Ello se está realizando en la Red de Queserías pero que va a servir para todos aquellos queseros artesanales. Argumentar que se usan métodos artesanales ha sido un trabajo que se ha hecho de forma organizada y coordinada en la Red.

3.2 ADAPTACIONES

En la actualidad no existen medidas a escala nacional o autonómica que prevean adaptaciones de los requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004. Por tanto, los operadores de empresas alimentarias tienen poca o ninguna oportunidad de beneficiarse de las disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Ciertas disposiciones, no definidas en las normas nacionales y que, en algunos casos, no cumplen con los objetivos del paquete de higiene, se aplican en mayor o menor medida. En este sentido, las autoridades locales competentes ejercen un cierto nivel de tolerancia. Es decir se permite la ilegalidad consentida

Un Estado miembro podrá, por propia iniciativa y conforme a las disposiciones generales del Tratado, mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda o nata cruda destinada al consumo humano directo.

3.3 EXCLUSIONES

¿Necesitamos este tipo de “exclusiones”, teniendo en cuenta que podemos adaptar los requisitos a las pequeñas producciones a través de “excepciones”, “adaptaciones” y “correcta interpretación”?

LA ÚNICA “EXCLUSIÓN” QUE PODRÍA SER INTERESANTE O UNA PROPUESTA PARA LA FUTURA NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA EUROPEA

Contar con la posibilidad de contar con un registro único por explotación con alta en varios productos a la vez. Ejemplo: campo con castaños y cerezos, huerta, frutales, colmenas, ovejas de carne y vacas de leche, que puede comercializar bajo el mismo registro castañas, cerezas, hortalizas, frutas, queso, carne, miel....

Que pueda sacrificar en la explotación... y todo ello garantizando la seguridad de los alimentos.

4. Consideraciones respecto al SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sistema de gestión de la seguridad alimentaria o guía de buenas prácticas debería de adaptarse a la situación concreta de cada establecimiento excepto cuando ya existe una guía para un sector concreto (ejemplo guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos).

Para garantizar la elaboración de una guía es necesario tener un equipo multidisciplinar que disponga del conocimiento y experiencia suficiente en tres ámbitos:

- Conocimiento teórico de los principios de la APPCC y la filosofía que defiende
- Conocimiento de los principales peligros y riesgos que existen en el alimento en concreto
- Conocimiento del proceso, técnicas y métodos de producción de dicho alimento. Es decir, los pequeños productores.

Por tanto es un proceso de trabajo colectivo donde es necesaria una cierta organización de los pequeños productores y es recomendable realizar este proceso conjuntamente con las autoridades competentes.

5. REFLEXIONES A TENER EN CUENTA

Reflexionemos sobre dónde queremos poner nuestras energías:

Marco normativo comunitario: en exigir que se interpreten bien las normas, que se desarrollen las excepciones y adaptaciones, que la inspección se forme, para que las pequeñas producciones puedan vender donde y como quieran

o bien,

Marco normativo autonómico: en crear normas autonómicas, para las cuales también habrá que pedir que se desarrollen, que se hagan bien, que no sean más estrictas que las normas comunitarias, que la inspección se forme... para limitar el comercio de las pequeñas producciones al ámbito autonómico

6. CAPACIDADES DE INCIDENCIA

El estado español es uno de los estados miembros con más retraso en la aplicación de la flexibilidad de la normativa europea. Ello es una falta de responsabilidad por parte de las autoridades competentes pero es cierto que no se han encontrado con organizaciones y redes que hayan presionado para que los aplique. Por ello es necesario que los pequeños productores puedan organizarse y aliarse con entidades para tener capacidad de incidencia y capacidad propositiva.

Para tener capacidad de incidencia es importante conocer la normativa, trabajar en colectivo, buscar consenso con las autoridades y plasmarlo por escrito.

7. Una última recomendación

Analizar el nuevo proyecto de Decreto y ver si se contemplan las flexibilidades que proponemos. Si no es así debemos de incidir y tramitar las consideraciones antes de su aprobación.

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN Y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LA UNIÓN EUROPEA EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SE REGULAN ACTIVIDADES EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN. 20/06/2019