



Flexibilización



El **concepto de flexibilidad** aparece por primera vez en el Reglamento (CE) 852/2004 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>). Consiste en adaptar la aplicación de los requisitos higiénicos, teniendo en cuenta las circunstancias de los diferentes establecimientos.

Bajo determinadas circunstancias, se puede abordar un enfoque flexible respecto a la implantación de Sistemas de Autocontrol, tanto en la producción primaria como en la transformación de alimentos.

Los preceptos sobre flexibilidad que admite la normativa europea se traducen en **conceder excepciones o exenciones y en realizar adaptaciones de requisitos**. La Autoridad sanitaria competente de cada CCAA es quien fija los criterios y las metodologías específicas.

La flexibilidad es conveniente para **poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases** de producción, transformación o distribución de alimentos. Sin embargo, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos.

En Euskadi se han empezado a regular situaciones y condiciones en las que es posible aplicar la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, habiéndose publicado un Decreto para ello. El Decreto es **de aplicación a las pequeñas empresas agroalimentarias con un volumen limitado de producción**, que se fija en la Instrucción Técnica correspondiente.



Decreto 76/2016 ([https://www.euskadi.eus/y22-](https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2016/05/1602181a.shtml)

bopv/es/bopv2/datos/2016/05/1602181a.shtml), de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi

DECRETO QUE REGULA LA FLEXIBILIZACIÓN DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

DE PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO



(<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/12/poster-flexibilizacion.pdf>)

A partir del Decreto 76/2016 se han elaborado las condiciones específicas para cada sector. En el año 2018 se publicó para **explotaciones de menos de 1.000 gallinas y para pequeñas queserías** y en 2019, las referentes a los sectores de **pan/pastelería y derivados vegetales**.

Estas actividades se beneficiarán de **condiciones adaptadas a su volumen**, como puede ser todo lo relativo a infraestructura e instalaciones, aspecto que reduce la inversión necesaria, de forma que no comprometa su viabilidad.

Con estas normas se completa el **marco normativo planteado por el Parlamento Vasco en el año 2013** para posibilitar el desarrollo de pequeñas actividades de transformación de alimentos, los **circuitos cortos de comercialización y la valoración del producto local**.



EXPLORACIONES LÁCTEAS



EXPLORACIONES DE HUEVOS





SECTOR DE VEGETALES



PANADERÍA, PASTELERÍA Y HARINAS

Las normas se han elaborado gracias al trabajo conjunto realizado por los agentes sectoriales vascos, las Diputaciones Forales y los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco, con la coordinación y asesoramiento de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.



El 23 de mayo de 2018 se publicaba el Decreto 79/2018 (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/05/1802721a.pdf>) que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios, y crea el registro de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi.

El Departamento de Salud del Gobierno Vasco ha elaborado esta norma con el objetivo de:

- Regular el **procedimiento de la autorización sanitaria, la comunicación de inicio de actividad o de modificación de datos** para las empresas y establecimientos alimentarios que realicen su actividad en la Comunidad Autónoma Vasca.
- Crear el **Registro Autonómico de Empresas y Establecimientos Alimentarios** (REACAV) de la Comunidad Autónoma.

El REACAV **tendrá carácter autonómico y público** y su gestión corresponderá a los órganos administrativos del departamento competente en materia de Salud.

En el caso de la **producción artesanal**, se publicó un Decreto en el que se **contemplaba la posibilidad de que los requisitos higiénico-sanitarios pudieran ser adaptados**, en la producción de todos o algunos de los productos artesanales amparados en el citado decreto y de conformidad con la normativa vigente en materia de salud pública.

Decreto 126/2012 sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2016/05/1602181a.pdf>)

Posterior modificación en el Decreto 43/2014 (<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2014/04/1401682a.pdf>)

+ Información de interés



ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/01/1800435a.shtml>), por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los productos lácteos y helados.

¿Qué productos?

Leche pasteurizada, yogures, cuajadas, kéfir, quesos frescos y semicurados, mantequillas, natas, requesón...quesos elaborados a partir de leche cruda con un periodo de curación mínimo de 60días y helados lácteos.

¿Qué volumen?

No superior a:

- 100.000 litros de leche de vaca transformada/año
- 30.000 litrosde leche de oveja transformada/año
- 40.000 litrosde leche de cabra transformada/año.



(<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Tr%C3%ADptico-flexi-l%C3%A1cteos-cast.pdf>)

Explotaciones de huevos



ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/01/1800436a.shtml>) por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A no industrial.

¿Qué productos?

Huevos de Categoría A de gallinas ponedoras, producidas en la propia explotación.

¿Qué volumen?

350 - 1.000 gallinas ponedoras.



(<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Tr%C3%ADptico-flexi-huevos-cast.pdf>)

Vegetales



ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2019/02/1900920a.shtml>).

¿Qué productos?

Conservas vegetales y encurtidos; Mermeladas y membrillo; Germinados, Zumos y derivados, Vegetales pelados, troceados, deshidratados secados y/o cocidos, Hortalizas frescas higienizadas (4ª gama).

¿Qué volumen?

- **Vegetales:** inferior a los 2.500 Kg/año de producto transformado.
- **Zumos:** inferior a los 5.000 litros/año de producto transformado.



(<https://ganaderia.elika.eus/wp-content/uploads/sites/9/2019/02/Tríptico-vegetales-cast.pdf>)

Panadería, pastelería y harinas



ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2019/02/1900921a.shtml>).

¿Qué productos?

Pan y bollería ordinaria; Productos de pastelería, confitería y repostería; Harinas (maíz, trigo, etc.) y Pan rallado.

¿Qué volumen?

- **Panadería:** inferior a 1.250 Kg/semana de harina.
- **Pastelería:** menos de 3 personas trabajadoras en obrador.



(<https://ganaderia.elika.eus/wp-content/uploads/sites/9/2019/02/Tríptico-pan-cast.pdf>)

Jornada sobre la flexibilización

ELIKA y HAZI organizaron una jornada de formación dirigida tanto a operadores como a personal técnico relacionado con la materia.

Se celebró el pasado 24 de mayo del 2109 en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro (Gipuzkoa).

Desde el siguiente enlace puedes acceder a las presentaciones y los vídeos completos de la jornada:

Presentaciones y vídeos del curso

(<https://seguridadalimentaria.elika.eus>)

Ya puedes descargar las presentaciones. Además, puedes ver el curso al completo a través de nuestro canal de YouTube. (<https://seguridadalimentaria.elika.eus/curso-de-flexibilizacion-de-los-requisitos-higienico-sanitarios/>)

entaria.
ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 . berri@elika.eus
~~email:~~ berri@elika.eus)

s/curso-
de-
flexibili
zacion-
de-los-
requisit
os-
higienic
o-
sanitari
os/)