

Alternativas para aplicar criterios de flexibilidad en los reglamentos de higiene

- **A nivel estatal:**
 - Aprobación para sectores específicos de excepciones, adaptaciones y/o exclusiones. Para ello se requiere de la solicitud colectiva del sector a la autoridad competente.
 - Incorporación de solicitudes por parte de la AECOSAN en los Decretos de aplicación del *criterio de flexibilidad*.
- **A nivel autonómico:**
 - Inclusión de los productos transformados y/o de elaboración propia, en la normativa de venta directa y de proximidad. Elaboración conjunta de Guías de buenas prácticas de higiene.
 - Desarrollo de normas técnicas por producto en la regulación de la artesanía alimentaria.

¿Cómo iniciamos?

- Formación del sector productivo en temas higiénicos-sanitarios y normativa artesanal.
- Formación y aceptación de los métodos tradicionales de elaboración y transformación de alimentos por parte de las autoridades competentes.
- Asociacionismo y representatividad de las pequeñas producciones.
- Interlocución reconocida y permanente entre el sector de las pequeñas unidades de producción/transformación y las autoridades competentes.



Criterios de
flexibilidad

**Tejiendo
territorio**
Consume local,
sostenible
y artesanal



<https://justiciaalimentaria.org> • andalucia@justiciaalimentaria.org



Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo
CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN

Criterios de flexibilidad al paquete de higiene

Dentro del Paquete de Higiene tienen cabida todos los tipos de alimentos, modos de producción y tamaño de empresa siempre que se elaboren **alimentos seguros**, independientemente de su ámbito de comercialización local o comunitario. La flexibilidad podría definirse como la **posibilidad de alcanzar el objetivo de higiene e inocuidad siguiendo los principios de la normativa comunitaria pero por diferentes caminos**, dependiendo de las circunstancias específicas de los establecimientos o los alimentos que se elaboren.

El conjunto de reglamentos y directivas emitidas por el parlamento Europeo se le conoce como *paquete higiénico-sanitario*, conformado por:

- Reglamento (CE) N° 178/2002, sobre principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

- Reglamento (CE) N° 852/2004, sobre normas generales para los operadores alimentarios en materia de higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 853/2004, sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) N° 183/2005, sobre requisitos en materia de higiene de los piensos.

La propia normativa de higiene define y caracteriza estos caminos alternativos al establecer las distintas posibilidades o tipo de flexibilidad concreta y un ámbito o contenido que puede ser susceptible de modificarse, e incluso derogarse mediante criterios de flexibilidad. Para ello delega a cada Estado miembro para realizar su propia adaptación del paquete de higiene.

Posibilidades de aplicación de criterios de flexibilidad



La Constitución española confiere a las **comunidades autónomas (CCAA)** la competencia exclusiva de la regulación en materia de agricultura y ganadería, y ferias interiores. En este sentido, actualmente algunas comunidades autónomas han implementado dos tipos de decretos:

1. Regulación de la venta directa y/o proximidad

Cada CCAA difiere sobre el alcance en la diversidad de productos que aplican; por ejemplo, comunidades como Catalunya y València incluyen, además de los productos primarios, los productos agroalimentarios (transformación propia). Estas comunidades han establecido guías de buenas prácticas de higiene a las que las personas productoras/transformadoras se pueden acoger permitiendo así la flexibilización del paquete higiénico-sanitario en el territorio.

En Andalucía, el Decreto 163/2016 regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios (No incluye los transformados)

2. Regulación de la artesanía alimentaria

El objetivo es garantizar la calidad de los productos propios de la artesanía alimentaria, promover y proteger las pequeñas producciones y elaboraciones artesanas de productos alimentarios. Existe 9 CCAA donde existe algún tipo de regulación en materia de artesanía Alimentaria.

En Andalucía, el Decreto 352/2011 regula la artesanía alimentaria, que incluye 9 actividades. El queso artesano es el único alimento con una norma técnica específica de elaboración.

Para Andalucía existe una gran oportunidad de adecuación de estas normativas, que amplíe los productos agroalimentarios que regula y se incluyan los alimentos transformados o de elaboración propia, así como otras elaboraciones con métodos tradicionales. Esto facilitaría la comercialización de muchos productos

provenientes de pequeñas unidades productivas y de transformación, viabilizando proyectos económicos en los territorios, contribuyendo a generar valor, mejorar la calidad de vida, preservación del patrimonio gastronómico y fijación de población en los territorios rurales.