



**Regulación de la producción
agroalimentaria local y la venta
directa en Euskadi**

1 de junio de 2016



Objetivo:

- Dotar de un marco legal y profesional a los sistemas de producción agroalimentarios locales y a la venta directa en Euskadi

Situación de partida/Condicionantes previos:

- No existe legislación que regule la producción local ni la venta directa a nivel europeo ni estatal
- No existen definiciones claras que acoten qué es “producción/producto local”, “venta de proximidad”, “venta directa”
- Algunas CCAA, como Cataluña sí han regulado algunos conceptos

En esta presentación se resume:

- El marco normativo de referencia
- Qué se ha trabajado en **Euskadi**

No hay normativa a nivel europeo ni estatal para la producción alimentos locales ni la venta directa

Son conceptos relacionados y citados en:

- **La normativa sobre producción diferenciada (ámbito de la **Calidad Agroalimentaria**)**
- **La normativa sobre requisitos higiénico-sanitarios de la producción de alimentos (ámbito de la **Seguridad Agroalimentaria**)**

Marco legal calidad agroalimentaria

La **política europea** de calidad alimentaria desarrollada hasta ahora contempla:

- Registros marcas de calidad diferenciada
 - Denominación de Origen Protegida (DOP)
 - Indicación Geográfica Protegida (IGP)
 - Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
 - **Marcas de Garantía** (p.e. *Eusko Label*)
 - **Sistemas de Etiquetado facultativo.**
- **La Producción Ecológica.**

Cada vez son más las regiones que están examinando sus valores tradicionales, gastronómicos y agrarios, y que se traducen en **sistemas de producción locales que no cumplen los criterios para ser registrados como DOP, IGP, ETG o producción ecológica** (aunque tengan el potencial para formar parte de esas categorías), por lo que se hace **necesario regular este tipo de producciones.**

Marco legal seguridad alimentaria

La producción de alimentos está sujeta en materia de Seguridad Alimentaria a un conjunto de normativas que se denomina “Paquete de Higiene”:

Norma	Descripción
Rglto (CE) 178/2002	Se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. - TRAZABILIAD-
Rglto (CE) 852/2004	Relativo a las normas generales de higiene de los productos alimenticios. -APPCC Y GBPH-
Rglto (CE) 853/2004	Se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal .
Rglto (CE) 854/2004	Se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
Rglto (CE) 183/2005	Se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos .
Rglto (CE) 882/2004	Sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
Rglto (CE) 2073/2005	Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Marco legal calidad agroalimentaria

Flexibilización del Paquete de Higiene:

Significa adaptar las disposiciones de higiene a situaciones donde no es factible aplicación, tal y como se establecen en los Reglamentos comunitarios:

- **Pequeñas empresas.**
- **Métodos tradicionales** de producción, transformación o distribución de los alimentos.
- Regiones con **limitaciones geográficas** especiales.

El Paquete de Higiene NO se aplica a:

- **El consumo doméstico privado.**
- **El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final”.**



El E.M., a través de normativa nacional, es el que debe establecer y desarrollar la legislación sobre flexibilidad, por estar mejor situados para encontrar soluciones a situaciones locales.

En materia de **calidad agroalimentaria:**

Decreto 126/2012, que regula la producción artesanal alimentaria, vinculada a la explotación agraria, producida y/o elaborada en la Comunidad Autónoma de Euskadi :

- **Producción artesanal:** manipulación y transformación de productos agrarios realizada por agricultores y ganaderos a partir de las materias primas principales obtenidas en sus explotaciones.

En materia de **adaptación de requisitos higiénico-sanitarios** de determinadas producciones agroalimentarias:

Decreto 76/2016, 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 (BOPV, 24 mayo 2016) – **BASE LEGAL**

¿A QUIEN VA DIRIGIDO?

- **PEQUEÑAS EMPRESAS:**
 - *Emprendedores (nuevas incorporaciones al sector)*
 - *Producción/ transformación de pequeño volumen*
 - *Diversificación de la producción*
- *Producción primaria y transformación de alimentos*
- *Ámbito comercialización: CAPV*
- *Modalidad de venta: ámbito local o de proximidad*
 - *Venta directa*
 - *Circuito corto*

Autorizaciones y registros:
REGA, REGEPA y RIAA.



Comunicación a Sanidad
NO RGSAA
-REACAV (Est. No industriales)



Instrucciones Técnicas

- *Una por producto*
- *Determina volumen de producción y condiciones específicas*
- *Se aprueban por Orden*
- *Se actualizan por Resolución*

Priorización:

- *Demanda sector*
- *Posibilidad de abordaje*

- ✓ *Condiciones de autorización, registro y control sanitario.*
- ✓ *Emplazamiento y vías de acceso.*
- ✓ *Estructuras internas de los locales.*
- ✓ *Abastecimiento de agua.*
- ✓ *Efluentes y aguas residuales.*
- ✓ *Iluminación.*
- ✓ *Ventilación.*
- ✓ *Equipos y utensilios.*
- ✓ *Servicios higiénicos y vestuarios*
- ✓ *Higiene personal.*
- ✓ *Limpieza y desinfección.*
- ✓ *Control de Plagas.*
- ✓ *Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios y subproductos*
- ✓ *Medios de transporte.*
- ✓ *Higiene de las operaciones (Productos y procesos).*
- ✓ *Formación de los manipuladores.*
- ✓ *Envasado y embalado.*
- ✓ *Etiquetado y trazabilidad.*
- ✓ *Sistema de autocontrol*

LECHE Y DERIVADOS



- ≤ 100.000 l vaca ≤ 30.000 l oveja ≤ 40.000 l cabra transformada/año. Explotación ≤ 2 UTAs
- Flexibilización instalaciones, sistema autocontrol y analíticas



HUEVOS

- . 50-350 gallinas
- . Flexibilización instalaciones, sistema autocontrol y analíticas



CONSERVAS VEGETALES



PAN Y DERIVADOS

DECRETO QUE REGULA LA FLEXIBILIZACIÓN DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAIS VASCO

Autore: al.izquierdo@euzkadi.eus y carlosm.aveillan@euzkadi.eus
 Dirección: carlosm.aveillan@euzkadi.eus y al.izquierdo@euzkadi.eus

ANTECEDENTES

Las pequeñas explotaciones agroalimentarias y agrícolas artesanales y de pequeña escala se ven beneficiadas de hito a las innovaciones económicas que supone el cumplimiento de los requisitos del Paquete de Higiene, sobre todo a nivel de instalaciones para la transformación.

DEMANDA

En la Comunidad Autónoma Vasca existe una demanda creciente por parte del sector agroalimentario y de las propias personas consumidoras para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, tal y como lo disponen los Reglamentos comunitarios en la materia.

SOLUCIÓN

En consecuencia el Parlamento Foral del Gobierno Vasco que regula las condiciones en las que puede aplicarse la adaptación de dichos requisitos en el caso de un Decreto autonómico.

MATERIAL Y MÉTODOS

2010

Realización de un estudio de viabilidad, integrado por la Viceconsejería de Salud del Depto. de Salud y la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Depto. de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.

2014

Asesía jurídica conjunta entre las Asesías del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad y del Departamento de Salud con resultado favorable. La *Comunidad Autónoma del País Vasco al pasar por el proceso de flexibilización de los requisitos de instalaciones* previstas en los reglamentos comunitarios en materia de higiene de las producciones agroalimentarias.

2014

Creación de un Grupo de Trabajo integrado por personal técnico del Departamento de Salud y EUNA (Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria) para el desarrollo del Decreto y de las Instrucciones Técnicas. **Temas de trabajo y reuniones técnicas:**
 • Borrador de Decreto.
 • Priorización de las Instrucciones Técnicas: leche - derivados lácteos y huevos.
 • Borradores de las Instrucciones Técnicas.
 • Consulta con Diputaciones Forales y agencias sectoriales representativas del sector productor.

2015

Integración de los textos. Con las Inspecciones y administraciones autonómicas competentes en materia agroalimentaria, así como a Enxaketa, Dirección de Normalización Lingüística y Administraciones Públicas, DAEVA, Konsumabildu, Auzoari Juridiko del Departamento de Salud y al Órgano de Control Económico de la Comunidad Autónoma Vasca.

2016

CONTENIDO DEL DECRETO Y DE LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS

DECRETO

- Pequeñas empresas agroalimentarias con un volumen limitado.
- Producción primaria y transformación de alimentos.
- Comercialización limitada a la CAPV, bajo la modalidad de venta de ámbito local o de proximidad.
- Autorizaciones y registros: registros básicos de la producción primaria (DECA, REGCER) y REGCAR (comunicación previa a Salud Pública).

INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE LECHE Y DERIVADOS

- Leche pasteurizada, y quesos, cuajados, lácteos, quesos frescos y semisecados, mantequilla, series, queso de... queso elaborado a partir de la leche cruda con un periodo de curación mínimo de 60 días; helado y lácteos.
- Volumen no superior a los 100.000 litros de leche de vaca transformada/año o los 30.000 litros de leche de oveja o los 40.000 litros de leche de cabra transformada/año.
- Se flexibilizan los requisitos de instalaciones, sistema de autocontrol y análisis.

INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE HUEVOS Y DERIVADOS

- Productos lácteos de Categoría A.
- Tamaño de explotaciones: de 50 a 300 gallinas ponedoras.
- Se flexibilizan los requisitos de instalaciones, sistema de autocontrol y análisis.



RESULTADO

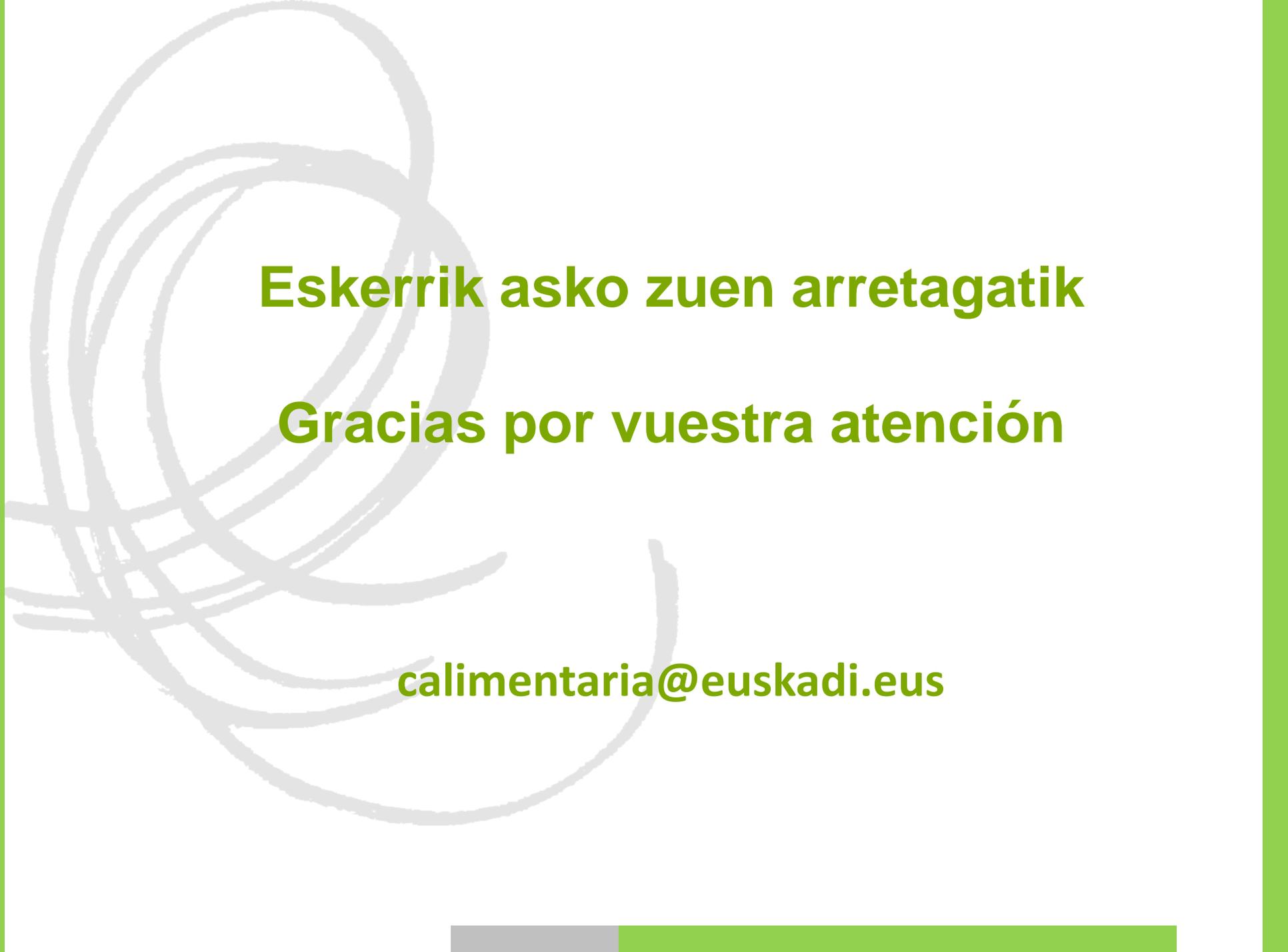
- Decreto que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de 41 sectores de la producción agroalimentaria de Euzkadi.
- Instrucción Técnica de Condiciones generales a cumplir por todos los sectores.
- Instrucción Técnica de Condiciones específicas del sector de productos lácteos.
- Instrucción Técnica de Condiciones específicas del sector de producción y envasado de huevos de Categoría A.

CONCLUSIONES

- Decreto autonómico para dotar de un marco legal estable e integral, de forma que se establezca con las bases legales para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios y se contemplan todas las producciones agroalimentarias potenciales de adaptación.
- Instrucciones Técnicas para integrar las especificidades de cada producción y se aprueban por Orden autonómica, para que cualquier modificación pueda hacerse de forma ágil.
- Todas las autoridades competentes responsables en materia agroalimentaria y salud pública están representadas en el Decreto autonómico.
- Participación de los agentes sectoriales representativos del sector productor desde el inicio.
- Importancia de definir el tipo de explotación/a de establecimiento alimentario diario que se pretende regular.
- Soluciones claras y concretas por parte del sector demandante.
- Existe demanda de nuevos sectores a flexibilizar como las conservas vegetales y mermeladas, elaboración de pan y bollería.

BIBLIOGRAFÍA

- Reglamento (CE) nº 853/2004
- Reglamento (CE) nº 854/2004
- Reglamento (CE) nº 855/2004
- Reglamento (CE) nº 2004/2006
- Documento de trabajo de los asesores de la comisión asesora de composición de documentos de trabajo de la DAEVA en el paquete de normas técnicas para las explotaciones Comunitarias de tipo A (2010).
- documentos de trabajo de la comisión asesora de la DAEVA en el paquete de trabajo de la DAEVA en el paquete de normas técnicas para las explotaciones Comunitarias de tipo A (2010).
- Reglamento (CE) nº 1831/2003 - Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2010).
- Reglamento (CE) nº 1831/2003 - Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2010).
- Reglamento (CE) nº 1831/2003 - Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2010).
- Reglamento (CE) nº 1831/2003 - Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2010).



Eskerrik asko zuen arretagatik

Gracias por vuestra atención

calimentaria@euskadi.eus