

FLEXIBILIZACION Y DEROGACIONES DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El pasado día 29 de octubre se celebró una Jornada técnica organizada por el Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia y AVESA en la que se trataron las posibilidades de flexibilización y derogaciones que los reglamentos de higiene tienen y su adaptación a la normativa estatal y autonómica.

Presentada y moderada por ArgizkaEtxebarria, Subdirectora del área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao y miembro de la Junta de citado Colegio profesional, los ponentes fueron AsierPagazaurtundua Director-General for Health and food Safety de la FVO (Food and Veterinary Office) y José María Escudero veterinario adscrito a Subdelegación de Salud Pública y Adicciones de Bizcaya.

El primero nos habló de las posibilidades de flexibilización y derogaciones que los reglamentos contemplan y como se han de solicitar y/o informar a la Comisión y nos expuso ejemplos prácticos de tres países con distinta organización como estados. El segundo nos adelantó el borrador, muy avanzado, que ese sentido está elaborando el Departamento de Salud Pública y Adicciones del Gobierno Vasco.

Con una participación de más de un centenar (110 pax.) y por el interés que suscitó la Jornada en nuestro entorno geográfico tuvimos asistentes de comunidades limítrofes como Cantabria y La Rioja que enriquecieron el debate. La participación de las personas que asistieron fue muy activa, variada y emotiva en algunos casos.

Haremos ahora un resumen a modo de conclusiones de cada una de las intervenciones:

AsierPagazaurtundua, intervino en primer lugar haciendo una exposición ágil, amena y muy clara sobre el tema en concreto y sobre la política de la Comisión al respecto, de su intervención podemos concluir:

- 1) La aplicación de las flexibilidades y derogaciones obedecen a una política y no a la relajación de las normativas. Esta política está enmarcada en la agenda JUNKER y tiene como objetivo estratégico fomentar la adopción de una manera estructurada de flexibilidades y derogaciones en el sector alimentario en productos de origen animal.
- 2) La consecuencia de la aplicación de esta política será:
 - a) Creación de puestos de trabajo y crecimiento económico
 - b) Permitir el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas (PYMES)
 - c) Sustentabilidad de las economías rurales y fijación de la población al medio.
 - d) Mejora de los procesos legislativos y revisión de la legislación actual (REFIT).
- 3) Pueden existir diferencias entre países en la aplicación de las flexibilidades y esto obedece principalmente a la estructuración del sector y sus asociaciones, a la visión política de los países, al tipo de consumidor y a la actitud de las autoridades: "Hay países con cierto temor entre las autoridades competentes (AC) a la aplicación de flexibilidades y derogaciones".
- 4) Las flexibilizaciones se pueden aplicar a las estructuras de los establecimientos, a las verificaciones (analíticas), al APPCC y sus registros. Es importante que la autoridad competente edite guías en las que se recojan argumentos y justifiquen estas flexibilizaciones.
- 5) El proceso de autorización requiere que estén aprobadas por la autoridad competente a nivel nacional y que se comuniquen a la Comisión europea y que se apruebe por la comisión de los estados miembros (Sistema TRIS), sistema en que un país puede poner objeciones a otro.

6) Los requerimientos para aplicación exitosa de la flexibilizaciones son:

- ✓ Autoridad central competente y autoridades competentes comprometidas
- ✓ Proceso de provisión y aplicación de flexibilidades claro
- ✓ Provisión de guías
- ✓ Documentación y monitorización regular
- ✓ Un operador económico dedicado.

7) Como conclusiones del propio ponente:

- ✓ La aplicación de flexibilidades y derogaciones está permitida y promovida dentro de la UE.
- ✓ Se precisan guías/ estándares claros y armonizados con gerencia de la autoridad competente.
- ✓ Sobre todo se precisa: Valentía por parte de la autoridad competente y ganas de que funcione.

8) La aplicación de flexibilidades en Euskadi es totalmente factible pues si cumple con los requisitos expuestos y se tiene que ver como una oportunidad de creación de empleo y de fijación de la población al medio rural lo mejorará la sostenibilidad de dicho medio.

9) Las flexibilidades nunca han de entenderse como una disminución en los requerimientos de higiene, ni confundir lo tradicional con poca higiene ha de quedar claro que siempre los principios básicos de higiene han de respetarse.

Por su parte José María Escudero expuso el Proyecto de Flexibilización del País Vasco que está en su fase final de elaboración de su intervención se puede concluir:

- 1) Tras hacer unas referencias legislativas sobre flexibilidad y enmarcar la relevancia de las pequeñas y medianas empresas del sector agroalimentario en el PIB industrial (6,40% ocupando el 6º lugar) expuso a que sector está dirigido el proyecto de decreto:
“Establecimientos con volúmenes de producción/comercialización pequeños, limitados, ligados principalmente a la transformación de materias primas procedentes de la propia explotación agrícola o ganadera con una estructura empresarial tipo familiar limitando la comercialización en el Territorio Histórico o en la CAPVen definitiva, establecimientos de características NO INDUSTRIALES.”
- 2) El objeto del decreto es regular las condiciones que han de cumplir aquellos establecimientos que quieran acogerse a los criterios de flexibilidad. Se aplicará el decreto a la:
 - ✓ Producción artesanal: elaboración de productos alimenticios empleando como materias primas las obtenidas en las propias explotaciones agrarias y/o ganaderas (Decreto 126/2012)
 - ✓ Producción de alimentos con características tradicionales
 - ✓ Producción de alimentos no incluidos en los puntos anteriores, pero que tienen carácter NO INDUSTRIAL
 - ✓ Producción primaria.
- 3) El decreto fijará las condiciones que deben cumplir los establecimientos, así como su ámbito de comercialización, modalidad de venta, restringiéndose está a la venta directa y al circuito corto de comercialización, y volumen de producción.
- 4) Explicó que actualmente se está trabajando en el desarrollo de instrucciones técnicas que recogerán las condiciones higiénicas sanitarias y requisitos específicos que han de cumplir los subsectores y se centró en que ya están desarrolladas: Productos lácteos y helados y centros de embalaje de huevos.