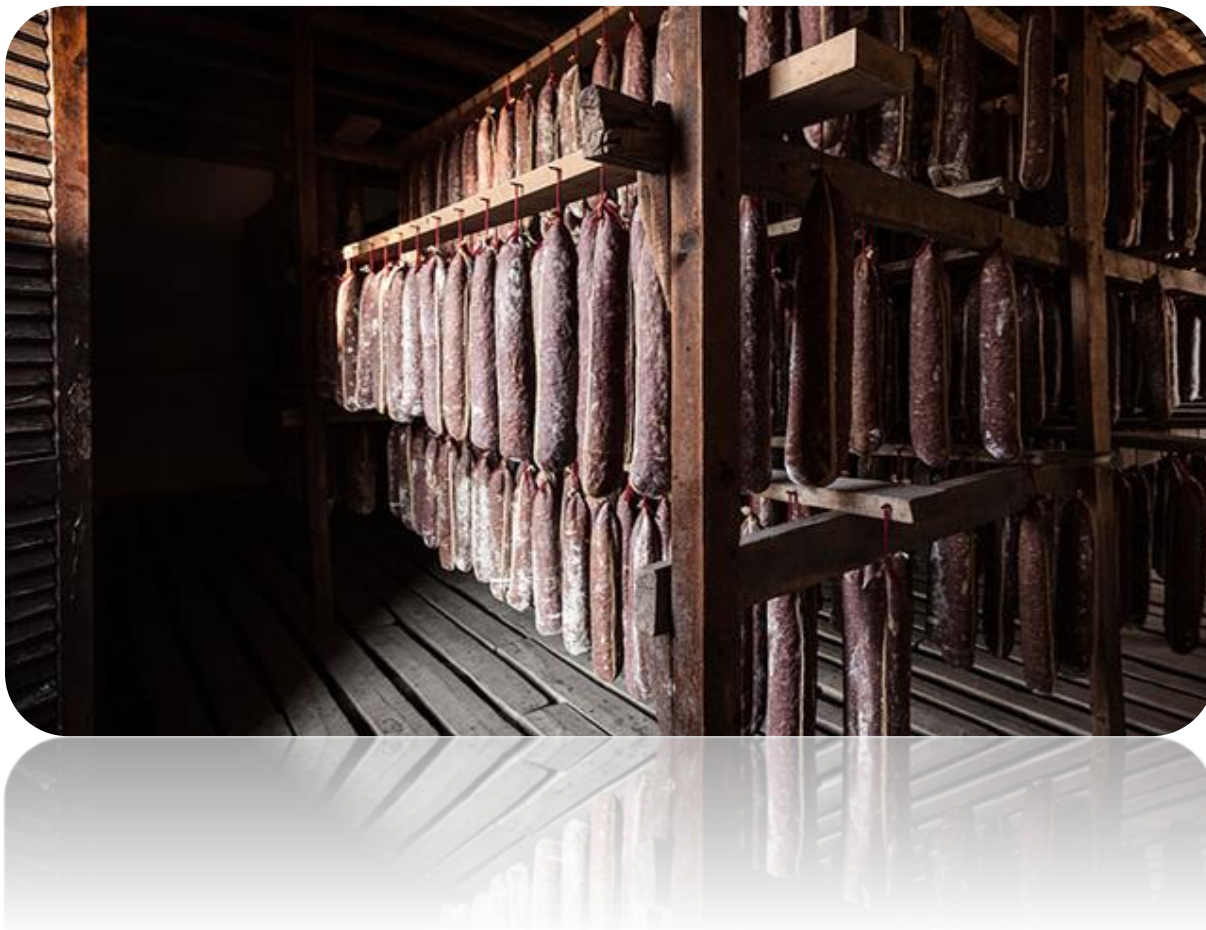


DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE LAS EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES EN EL MARCO DEL REGLAMENTO (CE) nº 2074/2005.



Aprobado en la Comisión Institucional de 13 de marzo de 2019



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL



Grupo redactor:

Laura Cabedo Botella (coordinadora). Agencia de Salut Pública de Catalunya.

José Ignacio Altolaguirre Bernácer. Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo. Consejería de Sanidad. Principado de Asturias.

Inés Guisado Palmerín. Servicio Extremeño de Salud.

Inmaculada León Espinosa. Dirección General de Salud Pública. Servicio Canario de la Salud.

Francisco López Herrera. Dirección General de Salud Pública. Servicio Canario de la Salud.

M^a Mar Risco Abellán. Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería Sanidad. Castilla-La Mancha

Fátima Rodríguez García. Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería Sanidad. Castilla-La Mancha

Alejandro Temprano Hernández. Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo. Consejería de Sanidad. Principado de Asturias.

Coordinación técnica:

Inés Blanco Pérez. AESAN.

José Alejo Alcántara del Barrio. AESAN

Beatriz Martínez Zamorano. AESAN

Victoria Ruiz García. AESAN

Cristina Ocerín Cañón. AESAN

Paloma Sánchez Vázquez de Prada. AESAN

Lorena Solar de Frutos. AESAN

Fotografías cedidas por:

Casa Riera Ordeix: portada y foto [1]

Red española de queserías de campo y artesanas: foto [2]



1. Introducción	1-2
2. Objetivos	2-3
2.1. Determinar qué se entiende por “alimento con características tradicionales” dentro de cada una de las definiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2074/2005:.....	3
2.2. Aclarar las excepciones que se pueden conceder a los establecimientos que elaboren alimentos con características tradicionales en lo referente a:	3-4
2.3. Definir el procedimiento para la solicitud de las excepciones y la información a trasladar a la Comisión Europea sobre las mismas.	4
3. Definición de alimento con características tradicionales.....	4
3.1. Alimentos reconocidos históricamente como productos tradicionales.....	5-6
3.2. Alimentos producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales	6-7
3.3. Productos alimenticios tradicionales protegidos	7-8
4. Excepciones que se pueden conceder en aplicación del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005.	8-9
4.1. Excepciones individuales o generales:	4-9
4.2. Excepciones relativas a los locales:	9-10
4.3. Excepciones relativas a los materiales de los instrumentos y equipos:.....	10-11
4.4. Excepciones relativas a las medidas de limpieza y desinfección:	11-12
5. Procedimiento para la solicitud de excepciones	5-12
5.1. Excepciones individuales	5-12
5.2. Excepciones generales.....	12-13
6. Información a trasladar a la Comisión sobre las excepciones.....	13
7. Medidas de flexibilidad no contempladas en el Reglamento (CE) nº 2074/2005: Adaptaciones..	14-15
8. Normativa de aplicación.....	15-16
ANEXO I	17-18
ANEXO II	19-20
ANEXO III	21
ANEXO IV	22
ANEXO V	23-24



ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES Y EXCEPCIONES QUE LES PUEDEN SER DE APLICACIÓN

1. Introducción

Los Reglamentos de higiene establecen los requisitos que se deben cumplir durante la elaboración de los productos alimenticios. Sin embargo, con la finalidad de proteger la diversidad de productos de la Unión Europea, servir a los consumidores, y atender las necesidades de los pequeños productores de alimentos o a los situados en zonas con especiales limitaciones geográficas, estos reglamentos incluyen diversas medidas de flexibilidad, en función de la naturaleza del establecimiento y del producto elaborado.

Las disposiciones sobre flexibilidad de los reglamentos ofrecen la posibilidad de conceder excepciones y/o adaptaciones a determinados requisitos establecidos en los anexos de los reglamentos y de excluir algunas actividades del ámbito de aplicación de los mismos.



En el caso concreto de los **alimentos con características tradicionales**, la UE considera estos alimentos como un acervo valioso e insustituible de los Estados miembros y, por tanto, de la UE. Por ello, los reglamentos prevén flexibilidad, especialmente para la producción de este tipo de productos, siempre y cuando sean seguros.

El Reglamento (CE) nº 2074/2005, confiere a los

Estados miembros la posibilidad de establecer **excepciones** para estos alimentos en relación con el anexo II, capítulo II, punto 1 y capítulo V punto 1 del Reglamento (CE) nº 853/2004, en lo que se refiere a ciertos locales y al tipo de materiales de los instrumentos y equipos y las medidas de limpieza y desinfección de los mismos, mediante un procedimiento simplificado.

Los Estados miembros, cuando desarrollen disposiciones de flexibilidad deben, por lo general, establecer medidas nacionales y notificarlas a la Comisión y a los demás Estados miembros. Durante un periodo de tres meses tanto la Comisión como los



Estados miembros pueden hacer comentarios y el Estado miembro notificante solo podrá establecer estas medidas si se alcanza un consenso.

No obstante, específicamente para las excepciones que se pueden conceder a los productos con características tradicionales, se ha establecido un procedimiento de notificación simplificado, de manera que tras la notificación de estas medidas a la Comisión no se prevé ningún periodo de moratoria ni que los demás Estados miembros y la Comisión envíen comentarios.

Para permitir seguir utilizando métodos tradicionales también se prevé la posibilidad de **adaptar** requisitos diferentes a los indicados anteriormente. Pero en estos casos no es aplicable el procedimiento de notificación simplificado, sino que habrán de desarrollarse medidas nacionales y seguir el procedimiento de notificación general.

Aunque la normativa describe las posibilidades de flexibilización de los requisitos que se pueden aplicar a los alimentos con características tradicionales, no es tan concreta en la definición de estos productos, por lo que hace falta definir qué productos se pueden considerar con características tradicionales y por otra parte clarificar los aspectos específicos a los que se puede aplicar la flexibilidad contemplada en el Reglamento (CE) nº 2074/2005.

2. Objetivos

2.1. Determinar qué se entiende por “alimento con características tradicionales” dentro de cada una de las definiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2074/2005:

- a) Reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
- b) producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales, o bien
- c) protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local

2.2. Aclarar las excepciones que se pueden conceder a los establecimientos que elaboren alimentos con características tradicionales en lo referente a:

- a) Materiales de los locales en los que tales productos estén expuestos a un entorno necesario para el desarrollo de parte de sus características.



- b) Materiales de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos.
- c) Medidas de limpieza y desinfección de los locales contemplados en la letra a) y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo, adaptándose a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica.

Los instrumentos y el equipo contemplados en la letra b) serán mantenidos en todo momento en un estado de higiene satisfactorio y serán limpiados y desinfectados periódicamente.

2.3. Definir el procedimiento para la solicitud de las excepciones y la información a trasladar a la Comisión Europea sobre las mismas.

3. Definición de alimento con características tradicionales

El artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005 establece lo siguiente:

1. *A los efectos del presente Reglamento, por «alimentos con características tradicionales» se entenderá los alimentos que, en el Estado miembro en el que son producidos tradicionalmente, son:*
 - a) reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
 - b) producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales, o bien
 - c) protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

Para poder definir claramente los alimentos que están incluidos en el concepto de alimentos con características tradicionales, de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2074/2005, nos remitimos a las definiciones de los reglamentos europeos en materia de higiene alimentaria, así como en materia de calidad. Además, tendremos en cuenta que, en todo momento, el documento se refiere a productos producidos tradicionalmente en España y no en otro Estado miembro, tal como acota dicho reglamento.



3.1. Alimentos reconocidos históricamente como productos tradicionales

La definición de “tradicional”, según el Reglamento (CE) nº 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, es *el uso que se demuestre se haya hecho en el mercado local durante un período de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este período será de al menos 30 años*.

Por tanto, y teniendo en cuenta esta definición, cabría interpretar que el adjetivo tradicional se refiere al traspaso generacional de los productos y su metodología de producción

Así pues, para incluir a los alimentos en esta categoría, si nos remitimos a la primera definición de alimento con características tradicionales del artículo 7, punto 1.a. del Reglamento (CE) nº 2074/2005, es decir, “reconocidos históricamente como productos tradicionales”, se entiende que dichos productos se han conservado en la costumbre de un área geográfica determinada durante un mínimo de 30 años, periodo que se considera suficiente para permitir la transmisión generacional.

En esta definición también podrían incluirse los productos que se elaboraron y se reconocieron como tradicionales, pero cuya producción se detuvo durante algún tiempo, es decir, los productos recuperados de tradiciones interrumpidas.

Para poder demostrar que un producto se puede considerar tradicional según la definición del punto 1.a del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, se pueden utilizar distintos documentos:

- Normativa vigente o derogada, en la que se describa el producto, se reconozca como tradicional, y se haga referencia al método o tecnología de producción. Estas normativas pueden ser estatales, autonómicas o locales.
- Listas de productos de los organismos oficiales competentes en calidad o en desarrollo rural. Estas listas pueden ser actuales o históricas (ver anexo IV).
- Documentación comercial, documentación de calidad, documentación fotográfica, o cualquier otro tipo de documentación de una empresa que demuestre la transmisión entre generaciones de la elaboración del producto.



- Documentación técnica o histórica del establecimiento que describa el proceso de elaboración, y que demuestre que no se ha cambiado este proceso de obtención del producto durante años.
- Fotografías o cualquier otro documento aceptado por la autoridad competente que sirva de soporte documental de la transmisión oral del método de elaboración del área geográfica de que se trate.

3.2. Alimentos producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales

A efectos de este apartado, para considerar que un método de producción es tradicional deberá presentar al menos las tres particularidades siguientes, que deberán ser demostradas documentalmente por los operadores:

- Método recogido en un documento escrito o transmitido oralmente, que serviría de referencia del proceso de fabricación.
- La materia prima principal utilizada es producida por el propio elaborador o se compra directamente a productores locales¹ salvo en aquellos casos en que la misma no se produzca de forma local.
- El proceso de producción está escasamente mecanizado y cuenta con un fuerte componente manual.

Hay que destacar que en este caso se hace referencia a métodos de producción tradicionales, que no tendrían que estar ligados a una zona geográfica concreta. Por tanto, se podría producir un alimento siguiendo un método de producción que tradicionalmente se ha seguido en una zona distinta de España.

Para poder demostrar que un alimento se puede considerar tradicional según la definición del punto 1.b. del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, se pueden utilizar distintos documentos:

- Normativa vigente o derogada, en la que se describa el método o tecnología de producción. Estas normativas pueden ser estatales, autonómicas o locales.

¹ Se entenderá por productores locales a aquellos situados en la misma CCAA o en un radio de 100 Km desde el establecimiento,



- Listas de productos de los organismos oficiales competentes en calidad o en desarrollo rural en la que se describa el método o tecnología de producción. Estas listas pueden ser actuales o históricas (ver anexo IV).
- Documentación técnica, comercial, de calidad o histórica que describa el proceso de elaboración, y que demuestre que no se ha cambiado este proceso de obtención del producto durante años.
- Fotografías o cualquier otro documento aceptado por la autoridad competente que sirva de soporte documental de la transmisión oral del método de elaboración.
- Cuando los operadores económicos no puedan demostrar con la documentación anteriormente enumerada el carácter tradicional de su método de producción, el sector podrá aportar referencias al proceso de producción tradicional de forma generalizada para los establecimientos de dicho sector.



3.3. Productos alimenticios tradicionales protegidos

El Reglamento (CE) nº 2074/2005, artículo 7, punto 1.c, incluye también los productos protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local. Los productos incluidos en este epígrafe quedan recogidos en uno de los regímenes de calidad de la UE, o bien, en una norma, que puede incluso ser local. Por tanto, estos productos se podrán identificar con facilidad.

Se podrá demostrar que el producto se ajusta a la definición de producto tradicional del punto 1.c. del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, mediante una de las siguientes opciones:

- Normativa vigente estatal, autonómica o local, sanitaria o relacionada con temas de calidad, en la que se describa el producto como tradicional.



- Inscripción en cualquiera de los regímenes de calidad: denominaciones de origen protegidas (DOP), indicaciones geográficas protegidas (IGP) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) reconocidos por la UE de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1151/2012 (productos agroalimentarios), con el Reglamento (UE) nº 1308/2013 (vinos), con el Reglamento (UE) nº 251/2014 (productos vitivinícolas aromatizados) o con el Reglamento (CE) nº 110/2008 (bebidas espirituosas).

Se pueden consultar los listados de productos incluidos en estos regímenes de calidad en las páginas siguientes:

Unión Europea:

- Productos agroalimentarios y alimenticios (DOOR):
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
- Vinos (E-Bacchus):
<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?language=ES>
- Bebidas espirituosas (E-Spirit-Drinks):
<http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/>

España:

- Todos los productos españoles:
<http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/>

4. Excepciones que se pueden conceder en aplicación del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005.

El artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005 establece lo siguiente:

*Los Estados miembros podrán conceder a los establecimientos que producen alimentos con características tradicionales excepciones **individuales o generales** de los requisitos establecidos en:*

*a) el anexo II, capítulo II, punto 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004 en lo que se refiere a los locales en los que tales productos estén expuestos a **un entorno necesario** para el desarrollo de parte de sus características; dichos locales pueden comprender, en particular, **paredes, techos y puertas** que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, o hechos con materiales resistentes a la corrosión, y paredes, techos y suelos geológicos naturales;*



b) el anexo II, capítulo II, punto 1, letra f), y capítulo V, punto 1, del Reglamento (CE) nº 852/2004 en lo que se refiere al tipo de materiales de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos.

Las medidas de limpieza y desinfección de los locales contemplados en la letra a) y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo se adaptarán a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica.

Los instrumentos y el equipo contemplados en la letra b) serán mantenidos en todo momento en un estado de higiene satisfactorio y serán limpiados y desinfectados periódicamente.

4.1. Excepciones individuales o generales:

- Excepciones individuales: se otorgan a un establecimiento concreto que fabrice algún alimento o categoría de productos con características tradicionales. La flexibilidad no se hará extensiva a otros establecimientos ni a la elaboración de otros productos dentro del mismo establecimiento.
- Excepciones generales: se otorgan a todos los establecimientos que produzcan un alimento o categoría de productos con características tradicionales. La excepción está vinculada a dicha categoría de productos y cualquier establecimiento que lo produzca podría aplicar la excepción.

4.2. Excepciones relativas a los locales:

Se podrán conceder excepciones relativas a los locales en los que los alimentos tradicionales están expuestos a un entorno necesario para el desarrollo de parte de sus características específicas que confieren al producto su singularidad. En particular los techos, paredes y puertas de estos locales necesarios para la elaboración del producto pueden estar contruidos con materiales que no cumplan con los requisitos del Reglamento (CE) nº 852/2004, es decir, que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, ni resistentes a la corrosión. Por otro lado, techos, paredes y suelos pueden ser geológicos naturales.

No se podrá aplicar esta flexibilidad a los locales del establecimiento en los que no sea necesario para que los alimentos adquieran sus características específicas. Es decir, si las características del producto se desarrollan durante la fase de maduración del mismo, las excepciones se podrán aplicar a las cavas de maduración y no a otros locales del establecimiento. Por ejemplo, si se tratara de



la elaboración de un queso curado, que desarrollara sus características tradicionales durante la fase de maduración, el obrador debería estar construido con materiales que cumplan los requisitos de los reglamentos de higiene, mientras que la cava de maduración podría tener techos, paredes y suelos de materiales naturales.



4.3. Excepciones relativas a los materiales de los instrumentos y equipos:

Se podrán conceder excepciones para permitir el empleo de instrumentos y equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje fabricados con materiales que no cumplan lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de estos alimentos.



[1]



[2]

En este caso, el Reglamento (CE) nº 2074/2005 no contempla que estos materiales deban tener influencia sobre el desarrollo de las características específicas del producto. Por tanto, si históricamente se ha envasado un producto tradicional con un material que no cumple los requisitos del reglamento, aunque este material de envasado no confiera ninguna característica específica al producto, se podrá permitir su utilización.

4.4. Excepciones relativas a las medidas de limpieza y desinfección:

Las medidas de limpieza y desinfección de los locales con influencia en la aparición de las características específicas y la frecuencia con la que deben llevarse a cabo se pueden adaptar con la finalidad de evitar que los locales pierdan la flora



ambiental y, por tanto, la propiedad de conferir al producto dichas características. En estos casos, se podrían aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección o bien una periodicidad muy reducida, que sería inaceptable en otro tipo de locales, con arreglo al presente procedimiento

Sin embargo, el Reglamento (CE) nº 2074/2005 exige que los utensilios tengan un estado de higiene satisfactorio y sean lavados y desinfectados periódicamente, aunque no especifica la periodicidad ni el sistema de lavado y desinfección que se debe aplicar.

Las prácticas de limpieza y desinfección deberán estar suficientemente justificadas por el operador económico, quién deberá aportar análisis de superficies con una frecuencia adecuada, teniendo en cuenta las características de la empresa.

5. Procedimiento para la solicitud de excepciones

5.1. Excepciones individuales

El responsable del establecimiento que quiera acogerse a alguna de las excepciones contempladas en los apartados 4.2, 4.3 y 4.4 lo solicitará a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde radique el establecimiento, mediante el procedimiento que ésta determine.

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas que concedan estas excepciones informarán de ello a la AESAN, en el plazo de un mes desde su concesión, indicando los datos que figuran en el Anexo I. Asimismo, la autoridad competente informará al operador económico de las excepciones concedidas a su establecimiento.

Las autoridades competentes deberán conocer los establecimientos a los que se les aplican las excepciones individuales y las excepciones concretas que aplican para tener un mejor control sobre la flexibilidad implementada.

5.2. Excepciones generales

La solicitud de las excepciones generales se llevará a cabo por entidades o asociaciones representativas del sector afectado dirigida a la AESAN o a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, o bien directamente por éstas, quienes la transmitirán a la AESAN. Para la aprobación o denegación de la solicitud, se procederá a la valoración de la misma por parte de todas las autoridades competentes dentro de la Comisión Permanente de Seguridad



Alimentaria, previa recopilación de información detallada por parte de las Comunidades Autónomas afectadas. La ratificación del acuerdo alcanzado en la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria se realizará por la Comisión Institucional de la AESAN.

La información a presentar con la solicitud será la que figura en el Anexo II

Desde la AESAN se informará a la asociación solicitante de la concesión o, en el caso en que no proceda, de los motivos por los que no se concede esta excepción.

Las autoridades competentes deberán conocer los productos, categoría y sistema de identificación, así como las excepciones concedidas a los establecimientos que los elaboren, para poder tener un mejor control de ellos.

6. Información a trasladar a la Comisión sobre las excepciones

El Reglamento 2074/2005 establece, en el artículo 7, punto 3, que:

Los Estados miembros que concedan las excepciones previstas en el apartado 2 lo notificarán a la Comisión y a los demás Estados miembros a más tardar doce meses después de la concesión de las excepciones individuales o generales. Cada notificación deberá:

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

Para dar cumplimiento a lo establecido en el reglamento, la AESAN informará a la Comisión y a los Estados miembros, dentro del plazo establecido, de las excepciones individuales y generales que se hayan concedido, suministrando la información que se requiere en el reglamento, que habrá sido aportada por las autoridades competentes o, en su caso, por las asociaciones sectoriales, según se indica en el apartado anterior.

La información que se trasladará a la Comisión será la que figura en el Anexo III.

Tras esta comunicación, la AESAN informará a las autoridades competentes y a los sectores e incluirá la relación de las excepciones comunicadas en su página web.



7. Medidas de flexibilidad no contempladas en el Reglamento (CE) nº 2074/2005: Adaptaciones

Como claramente indica el Reglamento (CE) nº 2074/2005 las excepciones que se pueden informar en aplicación del artículo 7, únicamente serán excepciones relativas a los requisitos de los materiales de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios y de los materiales de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje, así como a las medidas de limpieza y desinfección. La frecuencia con la que deberán llevarse a cabo se adaptará a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica. Este tipo de excepciones se pueden notificar a la Comisión y a los Estados miembros mediante un procedimiento simplificado. Por consiguiente, cualquier otra adaptación de los requisitos de los reglamentos de higiene tendrán que ser tratada por otros procedimientos.

Los reglamentos de higiene plantean la posibilidad de **adaptar** los requisitos de sus anexos siempre que no quede comprometida la realización de sus objetivos, en los siguientes supuestos:

- Para permitir seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos
- Para responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en regiones con limitaciones geográficas especiales
- En cualesquiera otras circunstancias, las adaptaciones se referirán únicamente a la construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.

Si un alimento se produce de manera tradicional y existe la necesidad de adaptar otros requisitos diferentes a los mencionados en los apartados 4.2, 4.3 o 4.4, esta flexibilidad deberá concederse por un procedimiento distinto al previsto en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005. Es el caso de un método tradicional de producción, transformación o distribución de alimentos, como por ejemplo la producción de cuajo en pasta, que requiere que se permita la obtención en los mataderos de los estómagos de pequeños rumiantes lactantes sin vaciar, o la producción de pulpo secado al aire libre.



Asimismo, la decisión sobre otros requisitos de construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos, también deberá tratarse por otros procedimientos. Por ejemplo, lavabos para la limpieza de las manos sin agua caliente en establecimientos situados en zonas con limitaciones geográficas especiales o ausencia de ciertas dependencias, como establos o tripería, en pequeños mataderos.

Para estos casos, la legislación de la UE permite que los Estados miembros establezcan medidas nacionales para adaptar los requisitos de los reglamentos y notificarlas a la Comisión y a los demás Estados miembros. Durante un periodo de tres meses tanto la Comisión como los Estados miembros pueden hacer comentarios y el Estado miembro notificante solo podrá establecer estas medidas si se alcanza un consenso.

8. Normativa de aplicación

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



- Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004.
- Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.



ANEXO I

INFORMACIÓN A SUMINISTRAR POR LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS A LA AESAN SOBRE LA CONCESIÓN DE EXCEPCIONES INDIVIDUALES

1. Comunidad Autónoma que concede la excepción.

2. Producto: nombre, categoría de producto (ver Anexo IV), y el sistema de identificación como producto con características tradicionales.

Como sistemas de identificación de los productos con características tradicionales se podrá informar una de las siguientes opciones:

- Inscripción en uno de los regímenes de calidad (DOP, IGP, ETG)
- Reconocido como alimento con características tradicionales mediante una normativa estatal, autonómica o local vigente o derogada
- Incluido en listados o documentos de la autoridad competente de calidad
- Referencias sociales históricas del método de producción
- Referencias familiares históricas del método de producción o de la empresa, si no se trata de una empresa familiar
 - Otros

3. Breve descripción de los requisitos que se hayan adaptado: Los requisitos a los que se pueden aplicar las excepciones, según este reglamento, pueden ser únicamente los descritos en los apartados 4.2 4.3 y 4.4. Por tanto, serán requisitos relativos a los materiales de locales, equipos y utensilios, así como a los planes de limpieza y desinfección.

Habrà que indicar

- **dónde se aplican:** si es a los locales, equipos o utensilios.
- **los materiales que se permite utilizar**
- **si se refiere a planes de limpieza y desinfección describir brevemente en qué consiste la excepción.**

4. Cualquier otra información pertinente.

5. Tipo de establecimiento: minorista/no minorista



Esta información se suministrará en la siguiente tabla:

Comunidad Autónoma	Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		

Ejemplo:

Comunidad Autónoma	Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
Cataluña	Pasta	6. Cereales y derivados	Referencias familiares históricas	UTENSILIOS Y EQUIPOS	Estanterías y secaderos de madera Moldes de bronce	Necesarios para conferir las características organolépticas	Industria
				L+D	Frecuencia de la desinfección	Reducida en la madera que no entra en contacto con la pasta y las dificultades de desinfección de la madera	



ANEXO II

INFORMACIÓN A SUMINISTRAR POR LAS ASOCIACIONES SECTORIALES A LA AESAN O A LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS, CON LA SOLICITUD PARA LA CONCESIÓN DE EXCEPCIONES GENERALES

1. Entidad que solicita la excepción

2. Producto: la categoría de producto (ver Anexo IV), y el sistema de identificación como producto con características tradicionales.

Como sistemas de identificación de los productos con características tradicionales se podrá informar una de las siguientes opciones:

- Inscripción en uno de los regímenes de calidad (DOP, IGP, ETG)
- Reconocido como alimento con características tradicionales mediante una normativa estatal, autonómica o local vigente o derogada
- Incluido en listados o documentos de la autoridad competente de calidad
- Referencias del método de producción tradicional
- Otros

3. Breve descripción de los requisitos para los que se solicita la excepción: Los requisitos a los que se pueden aplicar las excepciones, según este reglamento, pueden ser únicamente los descritos en los apartados 4.2, 4.3 y 4.4. Por tanto, serán requisitos relativos a los materiales de locales, equipos y utensilios, así como a los planes de limpieza y desinfección.

Habrà que indicar

- **dónde se aplican:** si es a los locales, equipos o utensilios.
- **los materiales que se permite utilizar**
- **si se refiere a planes de limpieza y describir brevemente en qué consiste la excepción.**

4. Cualquier otra información pertinente.

5. Tipo de establecimientos para los que se solicita la excepción.



Esta información se suministrará en la siguiente tabla:

Comunidad Autónoma	Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		

Ejemplo:

Comunidad Autónoma	Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		
Asturias	Queso Cabrales	4. Leche y derivados	DOP	LOCALES	Cuevas naturales para maduración	Necesario para el desarrollo de microflora específica.	Industria
				UTENSILIOS Y EQUIPOS	Tablas de afinado de madera	Favorece el secado del queso y regula la humedad ambiental.	
				L+D	Frecuencia de la desinfección	Excepción total de la desinfección de las cuevas. Reducida en la madera.	



ANEXO III

INFORMACIÓN A TRASLADAR POR LA AESAN A LA COMISIÓN SOBRE LA CONCESIÓN DE EXCEPCIONES EN EL MARCO DEL REGLAMENTO 2074/2005

EXCEPCIONES INDIVIDUALES

Comunidad Autónoma	Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
	Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		

EXCEPCIONES GENERALES

Producto			Descripción requisitos excepcionados		Otra información relevante	Tipo de establecimiento
Denominación	Categoría	Sistema de identificación	Locales/utensilios y equipos/L+D	Excepción		



ANEXO IV

Lista de categorías de productos

- Categoría 1. Carne y derivados
- Categoría 2. Pescado, moluscos bivalvos y derivados
- Categoría 3. Huevos y derivados
- Categoría 4. Leche y derivados
- Categoría 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla
- Categoría 6. Cereales y derivados
- Categoría 7. Vegetales y derivados
- Categoría 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción
- Categoría 9. Condimentos y especias
- Categoría 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados
- Categoría 11. Comidas preparadas y cocinas centrales
- Categoría 12. Alimentación especial y complementos alimenticios
- Categoría 13. Aguas de bebida envasadas
- Categoría 14. Helados
- Categoría 15. Bebidas no alcohólicas
- Categoría 16. Bebidas alcohólicas
- Categoría 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes



ANEXO V

DOCUMENTOS DE CONSULTA

Especialidades Tradicionales Garantizadas

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/>

Relación de disposiciones aplicables a las especialidades tradicionales garantizadas (ETG) de los productos agrícolas y alimenticios

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/relaciondedisposicionesalasetgdelosproductosagricolasyalimenticiosdic_2015_tcm7-247931.pdf

Productos cárnicos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso

<http://www.alimentacion.es/es/campanas/carnes/carnicos-tradicionales/default.aspx>

Buscador de productos con calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG)

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Inventario Español de Productos Tradicionales (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). 1996. ISBN: 84-491-0250-2

<https://servicio.magrama.gob.es/tienda/jsp/ConsultaIndividual.jsp?codigo=100645>

Reglamento (CE) No 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n o 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n o 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n o 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n o 853/2004 y (CE) n o 854/2004 (Texto pertinente a efectos del EEE)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1510909177151&uri=CELEX:32005R2074>

Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=URISERV:l66043>



Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1510908943317&uri=CELEX:32012R1151>