



**CATALOGACIÓN DE MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD RECOGIDAS EN EL REAL DECRETO
1086/2020, PARA IDENTIFICAR LOS ESTABLECIMIENTOS QUE REALIZAN ACTIVIDADES
POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, ACOGIDOS A EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES**

Aprobado en la Comisión Institucional del 22/06/2022

1. INTRODUCCIÓN

En el articulado del RD 1086/2020 se identifican excepciones, adaptaciones y flexibilizaciones a los requisitos recogidos en los reglamentos de higiene comunitarios. También se establece que, a efectos de facilitar el control oficial, los establecimientos acogidos a medidas de flexibilidad dispuestas en el mencionado real decreto, deberán estar identificados en el correspondiente registro (art. 31.3).

Concretamente, deben identificarse:

- Los productores o recolectores de productos primarios que realizan suministro directo al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente al consumidor final, excepto los productores o recolectores de productos primarios agrícolas, que quedarán sujetos al cumplimiento de lo establecido para su registro en el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero.
- Los establecimientos acogidos a medidas de flexibilidad dispuestas en el real decreto.

Puesto que la norma no concreta, salvo en algunos supuestos, cómo deben ser identificadas las medidas de flexibilidad en los correspondientes registros, ni si pueden crearse registros específicos para identificarlas, se plantea la problemática de establecer la mejor manera de dar cumplimiento a lo establecido en el mencionado artículo de forma ágil y eficaz.

La transformación de las Administraciones al formato digital y a la recopilación de datos mediante sistemas de información, requiere una labor previa de definición de tipos y formatos de la información compartida.

Dado el gran número de establecimientos que podrían acogerse a alguna de las medidas de flexibilización y puesto que la identificación debe ser fundamentalmente útil para los servicios de inspección, si bien en algún momento puede ser necesaria la recopilación de datos a nivel estatal, es conveniente acordar el contenido mínimo de los datos necesarios susceptibles de agregación estatal, sin perjuicio de que las Comunidades Autónomas complementen la información mínima de sus bases de datos con otra información que consideren necesaria.

Algunas medidas de flexibilidad recogidas en el real decreto ya se pueden identificar en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA). Sin embargo, es necesario consensuar el procedimiento de recogida de información del resto de medidas de flexibilidad. Éste documento pretende definir los criterios que podrían utilizarse en los establecimientos que realizan actividades posteriores a la producción primaria.



2. MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD DEL CAPÍTULO II (EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES)

Las medidas de flexibilidad reguladas en el capítulo II del real decreto deben incluirse en los correspondientes registros. Así, la modificación del catálogo RGSEAA da respuesta a la identificación de los establecimientos acogidos a las medidas de flexibilidad de los artículos 5 y 11 con la incorporación en el Anexo I, clave 10, de las actividades:

- 0683. Pequeño matadero.
- 0684. Matadero móvil.
- 0685. Matadero que únicamente recibe animales sangrados.

Las adaptaciones de los artículos 12 y 13 del real decreto quedarán registradas según el procedimiento de comunicación y coordinación establecido entre las autoridades competentes de cada CCAA. Puesto que se trata de medidas que se aplican en función de la situación sanitaria o de los resultados de los análisis realizados en la explotación en un momento determinado, y que pueden variar a lo largo del tiempo, se considera que no es operativo incluir en los registros oficiales la aplicación de estas medidas.

Teniendo en cuenta lo anterior, se propone la utilización de un código para identificar la medida de flexibilidad (IdF), para la anotación en los registros de las comunidades autónomas de las medidas de flexibilidad aplicadas por los operadores:

Art. RD 1086/20	Adaptación	Código medida de flexibilidad (IdF)	Régimen(*)
03	Excepción individual en elaboración de productos con características tradicionales (recogida en el listado aprobado por la CI de AESAN)	01	COM
03	Excepción general en elaboración de productos con características tradicionales (indicar excepción recogida en el listado aprobado por la CI de AESAN)	02	COM
06	Recepción (en matadero o sala despiece) de aves de corral sacrificadas en explotación	03	COM
06	Recepción (en matadero o sala despiece) de caza de cría sacrificada en explotación	04	COM
07	Evisceración parcial de canales (mataderos)	05	COM
08	Producción de estómagos no vaciados de rumiantes jóvenes y lactantes (cuajo en pasta)	06	COM
08	Recepción de estómagos de pequeños rumiantes jóvenes y lactantes (sólo RGSEAA 26/0141)	07	COM
09	Transporte de patas de ungulados domésticos sin desollar o escaldar ni depilar desde los mataderos	08	COM
10	Marca sanitaria reducida para canales de corderos, cabritos y lechones	09	COM
14	Despiece en más de 6 piezas en 10/0606 (procedente de matadero o sala anexa) pendiente del resultado de los análisis de triquina	10	AUT
15	Reducción frecuencias en mataderos y establecimientos cárnicos (carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral)	11	AUT/COM
16	Expedición de carne con flexibilización de temperatura de transporte para productos específicos (10/0660-64-0609)	12	AUT
16	Recepción de carne con flexibilización de temperatura de transporte para productos específicos	13	AUT

(*): AUT= autorización; COM=comunicación

Fondo gris para identificar que pueden ser establecimientos minoristas.



Los datos mínimos a recoger por parte de las autoridades competentes y a trasladar en caso de que sea necesario disponer de la información a nivel estatal serían:

Campo	Formato	
IdF: (CÓDIGO DE MEDIDA DE FLEXIBILIDAD RECONOCIDA)	Númérico 2 dígitos	
RAZÓN SOCIAL	Texto	
MUNICIPIO Y PROVINCIA	Texto	
SECTOR	Númérico 2 dígitos	Clave de RGSEAA
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Texto. Opciones: Industria/minorista	
Nº REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO	Texto. Opciones: RGSEAA/registro minoristas	
FECHA	dd/mm/aaaa	Fecha en que se empezó a aplicar
EXCEPCIONES TRADICIONALES: LC	Binario: sí/no	Excepciones relativas a los materiales de los locales (solo para IdF 01 y 02)
EXCEPCIONES TRADICIONALES: EU	Binario: sí/no	Excepciones relativas a los materiales de los utensilios y equipos (solo para IdF 01 y 02)
EXCEPCIONES TRADICIONALES: LD	Binario: sí/no	Excepciones relativas a la limpieza y desinfección (solo para IdF 01 y 02)

Se incluye a continuación, a modo de ejemplo, una tabla cumplimentada para recoger la anterior información:

IdF	Razón social	Municipio y Provincia	Clave	Tipo de establecimiento	Nº Registro	Fecha	LC	EU	LD
05	MATADERO SA	Municipio (Provincia)	10	Industria	10.000000/X	dd/mm/aaaa			
08	MATADERO SA	Municipio (Provincia)	10	Industria	10.000000/X	dd/mm/aaaa			
09	MATADERO SA	Municipio (Provincia)	10	Industria	10.000000/X	dd/mm/aaaa			
11	MATADERO SA	Municipio (Provincia)	10	Industria	10.000000/X	dd/mm/aaaa			
02	QUESOS SA	Municipio (Provincia)	15	Industria	15.000000/X	dd/mm/aaaa	No	Sí	No
02	ANCHOAS SA	Municipio (Provincia)	12	Industria	12.000000/X	dd/mm/aaaa	Sí	No	No
02	PRODUCTOS CÁRNICOS SA	Municipio (Provincia)	10	Minorista	10.000000/X	dd/mm/aaaa	No	Sí	Sí

3. ACTIVIDADES EXCLUIDAS DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE DEL CAPÍTULO III.

Las actividades reguladas en el capítulo III deben documentarse en las actuaciones de control oficial, pero al no ser excepciones ni adaptaciones para flexibilizar el cumplimiento de los requisitos del reglamento, los establecimientos afectados no están sujetos a la obligación de identificación.

No obstante, la modificación del catálogo RGSEAA permitirá conocer las explotaciones que cumplen las condiciones del art 19.1, de obligada inscripción en RGSEAA, con la incorporación en el Anexo I, clave 10, de las actividades:

- 0686. Explotación con suministro directo de pequeñas cantidades de aves de corral.
- 0687. Explotación con suministro directo de pequeñas cantidades de lagomorfos.



4. MEDIDAS QUE CONTRIBUYEN A LA CORRECTA APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE DEL CAPÍTULO IV

Los criterios a tener en cuenta para la correcta aplicación de los reglamentos de higiene no son medidas de flexibilidad y los establecimientos afectados no están sujetos a la obligación de identificación.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.