



## 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  
Modificado el 13 de marzo de 2024



## **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<sup>a</sup> 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 .....	2
• Determinar qué se entiende por “alimento con características tradicionales” dentro de cada una de las definiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2074/2005:.....	4
• Aclarar las excepciones que se pueden conceder a los establecimientos que elaboren alimentos con características tradicionales en lo referente a: .....	4
• 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
3.2 Alimentos producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales .....	6
3.3 Productos alimenticios tradicionales protegidos.....	7
4. Excepciones que se pueden conceder en aplicación del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005. 8	
4.1 Excepciones individuales o generales: .....	9
4.2 Excepciones relativas a los locales: .....	9
• Excepciones relativas a los materiales de los instrumentos y equipos:.....	10
• Excepciones relativas a las medidas de limpieza y desinfección: .....	11
5. Procedimiento para la solicitud de excepciones .....	12
• Excepciones individuales .....	12
• Excepciones generales.....	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
8. Normativa de aplicación.....	16
ANEXO I	17
ANEXO II	19
ANEXO III	21
ANEXO IV	22
ANEXO V	23



## 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 estos.



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 852/2004, 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 estos, 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.

A nivel nacional, el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, recoge en su artículo 3 el procedimiento a seguir para la concesión de excepciones para establecimientos que producen alimentos con características tradicionales, diferenciando entre **excepciones individuales**, otorgadas a un establecimiento concreto que fabrica algún alimento o categoría de productos con características tradicionales, o **generales**, en el caso de que la excepción se conceda a todos los establecimientos que produzcan un alimento o categoría de productos con características tradicionales.

El Real Decreto también describe el procedimiento de comunicación de las excepciones concedidas a la Comisión Europea y a los Estados miembros, así como el flujo que debe seguir la información a transmitir.



## 2. Objetivos

- **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
  
- **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.
  
- **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 con el 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

Es importante subrayar que el término tradicional y artesanal no son términos intercambiables. Así, distintas normas autonómicas definen y regulan lo que se considera alimentos artesanos, entendiéndose en general que son aquellos que se elaboran a partir de materias primas propias o locales, con criterios de elaboración recogidos en normas técnicas, mediante procesos eminentemente manuales no susceptibles de ser mecanizados, que dan lugar a una producción controlada y limitada. Sin embargo, el carácter de tradicional no queda necesariamente vinculado a la producción artesanal, entendiéndose por “tradicional”, según el [Reglamento \(CE\) nº 1151/2012](#), sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, *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/o su metodología de producción, ligados a la costumbre de un área geográfica determinada durante un mínimo de 30 años, periodo que se considera suficiente para permitir la transmisión generacional.



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 en un área geográfica determinada, deberá estar recogido en un documento escrito o transmitido oralmente, que serviría de referencia para el proceso de fabricación.





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.
- 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.

### 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:  
[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/informedopigp2022\\_tcm30-660757.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/informedopigp2022_tcm30-660757.pdf)

#### 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 852/2004 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 fabrica 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.

Las excepciones, tanto individuales como generales, podrán concederse para una fase concreta del proceso de producción tradicional. Por ejemplo, excepciones relativas a los locales en un operador que se encarga únicamente de afinado de quesos tradicionales.

#### **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.



- **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.

- **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

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3.2 del Real Decreto 1086/2020, las autoridades competentes de las comunidades autónomas remitirán a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición una notificación en la que incluirán la información a la que se hace referencia en el citado artículo. En el caso de las excepciones generales, serán las entidades o asociaciones representativas del sector solicitantes las que remitan esta información directamente a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, sin perjuicio de la información adicional que pueda ser proporcionada por las autoridades competentes. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición llevará a cabo la comunicación prevista en el artículo 7.3 del Reglamento (CE) n.º 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005

- **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. La AESAN, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1086/2020, informará a la Comisión Europea y a los Estados miembros.



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. Para ello, anotarán en los registros correspondientes la información necesaria, siguiendo el formato acordado en el documento [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](#)

## • Excepciones generales

La solicitud de las excepciones generales será remitida por entidades o asociaciones representativas del sector directamente a la AESAN, sin perjuicio de la información adicional que pueda ser proporcionada por las autoridades competentes. Para la aprobación o denegación de la solicitud, se procederá a la valoración de esta 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. Además, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1086/2020, informará a la Comisión Europea y a los Estados miembros.

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. Para ello, anotarán en los registros correspondientes la información necesaria, siguiendo el formato acordado en el documento [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](#).

## 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:

[Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales de España comunicado a la Comisión Europea.](#)

## **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. El procedimiento a seguir para la concesión de adaptaciones a los requisitos de los anexos de los reglamentos de higiene está regulado por el artículo 4 del Real decreto 1086/2020. Es el caso de un método tradicional de producción, transformación o distribución de alimentos, como por ejemplo la producción de pulpo u otros alimentos secados 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 852/2004 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.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.



## 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:

- **Referencias históricas** (ver punto 3.1-pág 5).
- **Referencias técnicas** (ver punto 3.2-pág 7).
- **Inscripción en uno de los regímenes de calidad** (DOP, IGP, ETG) (ver punto 3.3-pág 8).
- **Reconocido como alimento con características tradicionales mediante una normativa estatal, autonómica o local vigente o derogada** (ver punto 3.3-pág 8).

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.

Habrá 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		



## ANEXO II

### INFORMACIÓN A SUMINISTRAR POR LAS ASOCIACIONES SECTORIALES A LA AESAN, 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:

- **Referencias históricas** (ver punto 3.1-pág 5).
- **Referencias técnicas** (ver punto 3.2-pág 7).
- **Inscripción en uno de los regímenes de calidad** (DOP, IGP, ETG) (ver punto 3.3-pág 8).
- **Reconocido como alimento con características tradicionales mediante una normativa estatal, autonómica o local vigente o derogada** (ver punto 3.3-pág 8).

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.

Habrá 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. Favorece el secado del queso y regula la humedad ambiental. Excepción total de la desinfección de las cuevas. Reducida en la madera.	Industria
				UTENSILIOS Y EQUIPOS	Tablas de afinado de madera		
				L+D	Frecuencia de la desinfección		



## 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

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentación/temas/calidad-diferenciada/etg/>

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

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/relaciondisposicionesetgjunio10\\_tcm30-211020.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/relaciondisposicionesetgjunio10_tcm30-211020.pdf)

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Anexo II-Productos cárnicos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso

<https://www.boe.es/boe/23ias/2014/06/18/pdfs/BOE-A-2014-6435.pdf>

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 (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>

**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.**