



Aprobado hoy en Consejo de Ministros

## El Gobierno adapta las medidas de higiene de la producción primaria para facilitar la rentabilidad de pequeños productores y fomentar el consumo de proximidad

- **Subraya que el real decreto aprobado regula la seguridad y la higiene en la pequeña producción y comercialización de alimentos tradicionales y artesanales**
- **Permitirá impulsar los canales cortos de comercialización y el consumo de proximidad**
- **Da respuesta a una larga demanda tanto de los pequeños productores como de los consumidores**
- **Afectará de forma positiva a mataderos, productores de extensivo, pequeñas explotaciones ganaderas**

9 de diciembre de 2020. El Consejo de Ministros ha aprobado un real decreto que regula y flexibiliza la aplicación de determinadas disposiciones de la Unión Europea (UE) en materia de higiene alimentaria, que afecta a la producción y comercialización de productos alimenticios. De esta forma, se favorece la viabilidad, la rentabilidad y subsistencia de los pequeños productores de alimentos y se impulsa el consumo de proximidad.

Este texto legislativo, propuesto por los ministerios de Consumo y Agricultura, Pesca y Alimentación, supone una simplificación en los requisitos en materia de seguridad e higiene de la producción primaria, lo que permite la adecuación de las técnicas tradicionales de producción al marco sanitario vigente y facilita su puesta en el mercado de proximidad, para crear economía ligada al medio rural y contribuir a evitar la despoblación. Todo ello sin menoscabo de la necesaria seguridad e higiene de los productos.



El real decreto utiliza las flexibilidades previstas en lo dispuesto en los reglamentos de la UE en cuanto a la comercialización de productos alimentarios, que permiten adaptar su aplicación a la realidad productiva de España, y establece los criterios de higiene y seguridad alimentaria en los productos de origen animal. Se trata de una normativa específica para las pequeñas y medianas empresas alimentarias, que impulsa el consumo informado y responsable a través de mejoras en el etiquetado y el acceso a la información.

La norma es una revisión del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, que utiliza la posibilidad que da la reglamentación europea a los Estados miembros para establecer excepciones, adaptaciones o flexibilizaciones. Se trata de una demanda histórica de determinados sectores productivos y que permite la adaptación del denominado “paquete de higiene” en España, compuesto por tres reglamentos, al nuevo contexto productivo y comercial.

La experiencia adquirida desde 2006, los avances científicos y de carácter productivo y comercial, así como las nuevas demandas de la sociedad y la unidad del mercado interior, avalan la revisión que supondrá una mejora en la rentabilidad de las explotaciones.

### **Principales medidas**

En cuanto a instalaciones e infraestructuras de producción alimentaria y sus requisitos, el real decreto adapta la norma al tamaño y características de los establecimientos.

Establece las condiciones de higiene y seguridad necesarias para que estos pequeños establecimientos puedan realizar sacrificios de animales (aves y conejos) en sus instalaciones. En cualquier caso, solo se podrán sacrificar animales criados en la propia granja o que hayan cumplido la estancia mínima establecida y con límites de sacrificio anual en cada caso, garantizándose así la máxima seguridad alimentaria.

La autoridad competente establecerá, para los pequeños mataderos y establecimientos que produzcan carne picada, pautas propias en torno a los muestreos establecidos en la normativa general cuando el análisis del riesgo lo





justifique. Se establecen, asimismo, requisitos estructurales adaptados a los pequeños mataderos y mataderos móviles, adecuadas a su pequeño tamaño.

De la misma forma, la norma establece las pautas de higiene a los pequeños productores primarios para favorecer el consumo de proximidad y los canales cortos de comercialización. Se permite la venta directa de pequeñas cantidades de carne a consumidores y consumidoras o a establecimientos de venta al por menor, que podrá realizarse en la propia explotación o en mercados ocasionales o periódicos. La distancia entre la explotación y los mercados o establecimientos no puede superar los 100 kilómetros.

En cuanto a la información a las personas consumidoras, los productos deberán indicar el número de registro de la explotación en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA), la descripción de la mercancía, el peso neto del producto y la fecha de sacrificio. De la misma forma, los productos deberán informar del lugar de sacrificio del animal –en la explotación, de caza o de ganadería de lidia– y de si el producto deben ser cocinados antes de su consumo.

También se regula la comercialización directa de leche cruda y se exige figurar como establecimiento autorizado inscrito en el RGSEAA. Se actualiza y concreta el listado de especies de caracoles silvestres que pueden ser comercializados y se actualizan los requisitos de higiene alineados con los reglamentos europeos.

En cuanto a los establecimientos de comidas preparadas que sirvan a lugares como residencias de mayores, centros de día o comedores escolares, se establecen también criterios homogéneos. Deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que sean necesarios. Esas comidas testigo se recogerán tras su elaboración, estarán claramente identificadas y fechadas y se conservarán durante un mínimo de siete días a temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados.

La AESAN, integrada en el Ministerio de Consumo e impulsora de la norma, es el organismo competente para la coordinación, en todo el territorio del Estado, de las cuestiones en torno a las materias de flexibilización recogidas en este





MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

MINISTERIO  
DE CONSUMO



Real Decreto. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), por su parte, es el departamento encargado de la planificación de las políticas agrarias y alimentarias.

AESAN elaborará guías en torno a las medidas y los procesos requeridos que faciliten la adecuación de las explotaciones agroalimentarias al nuevo escenario.

CORREO ELECTRONICO

[gprensa@mapa.es](mailto:gprensa@mapa.es)

Página 4 de 4

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

[www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)



Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1  
28071 - MADRID  
TEL: 91 347 51 74