Aplicable la Flexibilidad para Pequeños Obradores en Euskadi

Los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco han publicado en el BOPV las Órdenes que establecen oficialmente los requisitos higiénico-sanitarios adaptados a los pequeños obradores de elaboración de pan y de transformados vegetales en Euskadi:

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las [normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas](#).

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las [normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal](#).

Ahora, las explotaciones que elaboran un reducido volumen de pan y transforman pequeñas cantidades de vegetales pueden beneficiarse de requisitos adaptados a su realidad:

¿Qué productos?

Pan y bollería ordinaria; Productos de pastelería, confitería y repostería; Harinas (maíz, trigo, etc.) y Pan rallado.

¿Qué volumen?

- **Panadería:** inferior a 1.250 Kg/semana de harina.
- **Pastelería:** menos de 3 personas trabajadoras en obrador.

[*Consulta el tríptico resumen -PAN-*](#)

¿Qué productos?

Conservas vegetales y encurtidos; Mermeladas y membrillo; Germinados, Zumos y derivados, Vegetales pelados, troceados, deshidratados secados y/o cocidos, Hortalizas frescas higienizadas (4ª gama).

¿Qué volumen?

- **Vegetales:** inferior a los 2.500 Kg/año de producto transformado.
- **Zumos:** inferior a los 5.000 litros/año de producto transformado.

[*Consulta el tríptico resumen -Vegetales-*](#)

Estas actividades se beneficiarán de **condiciones adaptadas a su volumen**, como puede ser todo lo relativo a infraestructura e instalaciones, aspecto que reduce la inversión necesaria, de forma que no comprometa su viabilidad.

Con estas dos normas se completa el **marco normativo planteado por el Parlamento Vasco en**

el año 2013 para posibilitar el desarrollo de pequeñas actividades de transformación de alimentos, los **circuitos cortos de comercialización y la valoración del producto local**.

En el año 2014 se publicaba el marco normativo general a través del Decreto autonómico que establece las condiciones generales para acogerse a flexibilidad ([Decreto 76/2016](#)) y, a partir de ahí, se han elaborado las condiciones específicas para cada sector en el año 2018 para **explotaciones de menos de 1.000 gallinas y para pequeñas queserías** y ahora, las mencionadas referentes a los sectores de pan/pastelería y derivados vegetales.

Las normas se han elaborado gracias al trabajo conjunto realizado por los agentes sectoriales vascos, las Diputaciones Forales y los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco, con la coordinación y asesoramiento de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.