

Flexibilización



El **concepto de flexibilidad** aparece por primera vez en el Reglamento (CE) 852/2004 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>). Consiste en adaptar la aplicación de los requisitos higiénicos, teniendo en cuenta las circunstancias de los diferentes establecimientos.

La flexibilidad es conveniente para **poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases** de producción, transformación o distribución de alimentos. Sin embargo, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos.

En Euskadi se han empezado a regular situaciones y condiciones en las que es posible aplicar la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, habiéndose publicado un Decreto para ello. El Decreto es **de aplicación a las pequeñas empresas agroalimentarias con un volumen limitado de producción**, que se fija en la Instrucción Técnica correspondiente.

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 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**.

CONOCE MÁS SOBRE LA FLEXIBILIZACIÓN
(https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/flexibilizacion/)



(https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/flexibilizacion/)