

Excepcions per a aliments amb característiques tradicionals en el marc del Reglament (CE) núm. 2074/2005.

Nota interpretativa 4/2024

Actualització a data 15/05/2025



**Generalitat
de Catalunya**

Direcció:

Servei de Vigilància, Control Alimentari i Gestió d'Alertes
Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut
Secretaria de Salut Pública
Departament de Salut

Alguns drets reservats

© 2025, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina [web de Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Unitat promotora:

Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Secretaria de Salut Pública.
Departament de Salut.

Tercera edició:

Barcelona, maig de 2025.

DOI:

10.62727/DSalut.ASPC/11559.3

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

Disseny de plantilla accessible 1.06.
Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Sumari

1	Introducció	4
2	Base legal i context normatiu	4
3	Definició d'aliments amb característiques tradicionals	5
3.1	Aliments reconeguts històricament com a productes tradicionals	5
3.2	Aliments produïts d'acord amb referències tècniques codificades o registrades al procés tradicional o seguint mètodes de producció tradicionals	6
3.3	Productes alimentaris tradicionals protegits	7
4	Excepcions que es poden concedir en aplicació de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005	8
4.1	Excepcions individuals o generals	8
4.2	Excepcions relatives als locals	9
4.3	Excepcions relatives als materials dels instruments i equips	9
4.4	Excepcions relatives a les mesures de neteja i desinfecció	9
5	Concessió de noves excepcions a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició	10
5.1	Procediment simplificat de comunicació de les excepcions generals per a la seva inclusió a la llista nacional	10
5.2	Procediment simplificat de comunicació de les excepcions individuals per a la seva inclusió a la llista nacional	11
6	Procediment per al registre dels establiments que apliquen les excepcions reconegudes a la llista nacional.	12
7	Documents de consulta	14
	Annexos	14
	Annex 1. Informació que cal subministrar per a la concessió d'excepcions (individuals o generals)	14
	Annex 2. Documentació que ha de tenir l'operador econòmic i que ha d'estar a disposició del control oficial	17

1 Introducció

Els reglaments d'higiene estableixen els requisits que cal complir durant l'elaboració dels productes alimentaris. Tot i això, amb la finalitat de protegir la diversitat de productes de la Unió Europea i atendre les necessitats dels petits productors d'aliments o els situats en zones amb especials limitacions geogràfiques, aquests reglaments inclouen diverses mesures de flexibilitat, en funció de la naturalesa de l'establiment i del producte elaborat.

Les disposicions sobre flexibilitat ofereixen la possibilitat de concedir excepcions i/o adaptacions a determinats requisits i exclouen algunes activitats del seu àmbit d'aplicació.

En el cas dels aliments amb característiques tradicionals, concretament el Reglament (CE) núm. 2074/2005 confereix als estats membres la possibilitat d'establir excepcions per a aquests aliments en relació amb el punt 1 del capítol II i el punt 1 del capítol V de l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004, pel que fa a certs locals, al tipus de materials dels instruments i equips i a les mesures de neteja i desinfecció, mitjançant un procediment simplificat. Així, quan els estats membres desenvolupen disposicions per a aquestes excepcions dels productes amb característiques tradicionals, les han de notificar a la Comissió Europea.

Tot i que la normativa descriu les possibilitats de flexibilització dels requisits que es poden aplicar als aliments amb característiques tradicionals, no és tan concreta en la definició d'aquests productes. Per això cal definir quins productes es poden considerar amb característiques tradicionals i clarificar els aspectes específics als quals es pot aplicar la flexibilitat prevista en el Reglament (CE) núm. 2074/2005.

A nivell nacional, el Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea (UE) en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació, recull a l'article 3 el procediment per a la concessió d'excepcions per a establiments que produeixen aliments amb característiques tradicionals, diferenciant-hi entre excepcions individuals —atorgades a un establiment concret que fabrica algun aliment o categoria de productes amb característiques tradicionals—, o generals, en cas que l'excepció es concedeixi a tots els establiments que produeixin un aliment o categoria de productes amb característiques tradicionals.

El Reial decret també descriu el procediment de comunicació de les excepcions concedides a la Comissió Europea i als estats membres, així com el flux que ha de seguir la informació que cal transmetre.

2 Base legal i context normatiu

[Reglament \(CE\) núm. 852/2004](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

[Reglament \(CE\) núm. 2074/2005](#) de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a

l'organització de controls oficials d'acord amb el que disposen els Reglaments (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions a allò disposat en el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 853/2004 i (CE) núm. 854/2004.

Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Reglament (UE) 2024/1143 del Parlament Europeu i del Consell, d'11 d'abril de 2024, relatiu a les indicacions geogràfiques per a vins, begudes espirituoses i productes agrícoles, així com especialitats tradicionals garantides i termes de qualitat facultatius per a productes agrícoles, per el que es modifiquen els Reglaments (UE) núm. 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753, i es deroga el Reglament (UE) núm. 1151/2012

3 Definició d'aliments amb característiques tradicionals

L'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 estableix que els «aliments amb característiques tradicionals» són els aliments que, a l'estat membre en què es produeixen tradicionalment, són:

- a) reconeguts històricament com a productes tradicionals, o
- b) produïts d'acord amb referències tècniques codificades o registrades al procés tradicional o seguint mètodes de producció tradicionals, o bé
- c) protegits com a productes alimentaris tradicionals per una norma comunitària, nacional, regional o local.

Per poder definir clarament els aliments que estan inclosos en el concepte «d'aliments amb característiques tradicionals», d'acord amb el Reglament (CE) núm. 2074/2005, ens remetem a les definicions dels reglaments europeus en matèria d'higiene alimentària, així com en matèria de qualitat. A més, hem de tenir en compte que, en tot moment, el document fa referència a productes produïts tradicionalment a Catalunya i no a un altre estat membre, tal com acota aquest reglament.

3.1 Aliments reconeguts històricament com a productes tradicionals

Cal tenir en compte que «tradicional» i «artesanal» no són termes intercanviables.

Els aliments artesanals són aquells que s'elaboren a partir de matèries primeres pròpies o locals, amb criteris d'elaboració recollits en normes tècniques, mitjançant processos eminentment manuals no susceptibles de ser mecanitzats, que donen lloc a una producció controlada i limitada.

El caràcter de tradicional no queda necessàriament vinculat a la producció artesanal, entenent-se per «tradicional», segons el Reglament (UE) núm. 2024/1143, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, l'ús que es demostrï que s'hagi fet al mercat local durant un període de temps que permeti la seva transmissió entre diferents generacions; aquest període serà d'almenys 30 anys.

Per tant, i tenint en compte aquesta definició, cal interpretar que l'adjectiu «tradicional» es refereix al traspàs generacional dels productes i/o la seva metodologia de producció, lligats al costum d'una àrea geogràfica determinada durant un mínim de 30 anys, període que es considera suficient per permetre'n la transmissió generacional.

En aquesta definició també podrien incloure's els productes que es van elaborar i es van reconèixer com a tradicionals, però la producció dels quals es va aturar durant algun temps, és a dir, els productes recuperats de tradicions interrompudes.

Per demostrar que un producte es pot considerar tradicional segons la definició del punt 1a de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005, es poden utilitzar diferents documents:

- Normativa vigent o derogada, en què es descriu el producte, es reconegui com a tradicional, i es faci referència al mètode o tecnologia de producció. Aquestes normatives poden ser estatals, autonòmiques o locals.
- Llistes de productes dels organismes oficials competents en qualitat o desenvolupament rural. Aquestes llistes poden ser actuals o històriques.
- Documentació comercial, documentació de qualitat, documentació fotogràfica, o qualsevol altre tipus de documentació d'una empresa que demostrï la transmissió entre generacions de l'elaboració del producte.
- Documentació tècnica o històrica de l'establiment que descriu el procés d'elaboració, i que demostrï que aquest procés d'obtenció del producte no s'ha canviat durant anys.
- Fotografies o qualsevol altre document acceptat per l'autoritat competent que serveixi de suport documental de la transmissió oral del mètode d'elaboració de l'àrea geogràfica de què es tracti.

3.2 Aliments produïts d'acord amb referències tècniques codificades o registrades al procés tradicional o seguint mètodes de producció tradicionals

A l'efecte d'aquest apartat, per considerar que un mètode de producció és tradicional en una àrea geogràfica determinada, ha d'estar recollit en un document escrit o transmès oralment, que serveixi de referència per al procés de fabricació.

Per demostrar que un aliment es pot considerar tradicional segons la definició del punt 1b de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005, es poden utilitzar diferents documents:

- Normativa vigent o derogada, en què es descrigui el mètode o tecnologia de producció. Aquestes normatives poden ser estatals, autonòmiques o locals.
- Llistes de productes dels organismes oficials competents en qualitat o en desenvolupament rural en què es descrigui el mètode o tecnologia de producció. Aquestes llistes poden ser actuals o històriques.
- Documentació tècnica, comercial, de qualitat o històrica que descrigui el procés d'elaboració, i que demostrï que aquest procés d'obtenció del producte no s'ha canviat durant anys.
- Fotografies o qualsevol altre document acceptat per l'autoritat competent que serveixi de suport documental de la transmissió oral del mètode d'elaboració.

3.3 Productes alimentaris tradicionals protegits

El Reglament (CE) núm. 2074/2005, article 7, punt 1c inclou també els productes protegits com a productes alimentaris tradicionals per una norma comunitària, nacional, regional o local. Els productes inclosos en aquest epígraf queden recollits en un dels règims de qualitat de la UE, o bé, en una norma, que fins i tot pot ser local. Per tant, aquests productes es podran identificar amb facilitat.

Es pot demostrar que el producte s'ajusta a la definició de «producte tradicional» del punt 1c de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 mitjançant una de les opcions següents:

- Normativa vigent estatal, autonòmica o local, sanitària o relacionada amb temes de qualitat, en què es descrigui el producte com a tradicional.
- Inscripció a qualsevol dels règims de qualitat: denominacions d'origen protegides (DOP), indicacions geogràfiques protegides (IGP) i especialitats tradicionals garantides (ETG) reconegudes per la UE de conformitat amb el Reglament (UE) núm. 2024/1143, amb el Reglament (UE) núm. 1308/2013 (vins), amb el Reglament (UE) núm. 251/2014 (productes vitivinícoles aromatitzats) o amb el Reglament (UE) núm. 2019/787 (begudes espirituoses).
- Podeu consultar els llistats de productes inclosos en aquests règims de qualitat a les pàgines següents:

Unió Europea:

- [Geographical indications and quality schemes explained.](#)
- [Agriculture and rural development](#)

Espanya:

- Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G.) de Productos Agroalimentarios

Catalunya:

- Especialitats tradicionals garantides (ETG)
- Inventari de productes de la terra. DOP i IGP.

4 Excepcions que es poden concedir en aplicació de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005

L'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 especifica que els Estats membres poden concedir als establiments que produeixen aliments amb característiques tradicionals excepcions individuals o generals dels requisits establerts a:

- a) l'annex II, capítol II, punt 1, del Reglament (CE) núm. 852/2004 pel que fa als locals on aquests productes estiguin exposats a un entorn necessari per al desenvolupament de part de les seves característiques.
- b) l'annex II, capítol II, punt 1, lletra f, i capítol V, punt 1, del Reglament (CE) núm. 852/2004 pel que fa al tipus de materials de què estiguin fets els instruments i l'equip usats específicament per a la preparació, l'envasament i l'embalatge d'aquests productes.

Les mesures de neteja i desinfecció dels locals que es preveuen a la lletra a i la freqüència amb què s'han de dur a terme s'han d'adaptar a l'activitat en qüestió, a fi de tenir en compte la flora ambiental específica.

Els instruments i l'equip contemplats a la lletra b) s'han de mantenir en tot moment en un estat d'higiene satisfactori i han de ser netejats i desinfectats periòdicament.

4.1 Excepcions individuals o generals

Excepcions individuals: s'atorguen a un establiment concret que fabrica algun aliment o categoria de productes amb característiques tradicionals. La flexibilitat no es farà extensiva a altres establiments ni a l'elaboració d'altres productes dins del mateix establiment.

Excepcions generals: s'atorguen a tots els establiments que produeixen un aliment o una categoria de productes amb característiques tradicionals. L'excepció està vinculada a aquesta categoria de productes i qualsevol establiment que en produeixi podria aplicar-ne l'excepció.

Les excepcions, tant individuals com generals, es poden concedir per a una fase concreta del procés de producció tradicional. Per exemple, es poden atorgar excepcions relatives als locals a un operador que només s'encarrega de l'afinat de formatges tradicionals.

4.2 Excepcions relatives als locals

Es poden concedir excepcions relatives als locals on els aliments tradicionals estan exposats a un entorn necessari per al desenvolupament de part de les seves característiques específiques que donen al producte la seva singularitat. En particular, els sostres, parets i portes d'aquests locals necessaris per a l'elaboració del producte poden estar construïts amb materials que no compleixin els requisits del Reglament (CE) núm. 852/2004, és a dir, que no siguin llisos, impermeables, no absorbents, ni resistent a la corrosió. D'altra banda, sostres, parets i terres poden ser geològics naturals.

No es pot aplicar aquesta flexibilitat als locals de l'establiment que no siguin necessaris perquè els aliments adquireixin les seves característiques específiques. És a dir, si les característiques del producte es desenvolupen durant la fase de maduració, les excepcions es poden aplicar a les caves de maduració i no a altres locals de l'establiment. Per exemple, si es tractés de l'elaboració d'un formatge curat, que desenvolupés les característiques tradicionals durant la fase de maduració, l'obrador hauria d'estar construït amb materials que compleixin els requisits dels reglaments d'higiene, mentre que la cava de maduració podria tenir sostres, parets i terres de materials naturals.

4.3 Excepcions relatives als materials dels instruments i equips

Es poden concedir excepcions per permetre l'ús d'instruments i equip utilitzats específicament per a la preparació, l'envasament i l'embalatge fabricats amb materials que no compleixin el que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004, utilitzats específicament per a la preparació, l'envasament i embalatge d'aquests aliments.

En aquest cas, el Reglament (CE) núm. 2074/2005 no preveu que aquests materials hagin de tenir influència sobre el desenvolupament de les característiques específiques del producte. Per tant, si històricament s'ha envasat un producte tradicional amb un material que no compleix els requisits del reglament, encara que aquest material d'envasament no confereixi cap característica específica al producte, se'n podrà permetre la utilització.

S'ha acordat amb totes les comunitats autònomes que els materials com el ferro, el coure, el fang, la ceràmica o altres materials metàl·lics de fàcil neteja compleixen el Reglament 852/2004. Per aquest motiu, sempre que siguin aptes per entrar en contacte amb els aliments, estiguin en bones condicions, es netegin i s'usin correctament, no és necessari que es notifiquin com a excepció.

4.4 Excepcions relatives a les mesures de neteja i desinfecció

Les mesures de neteja i desinfecció dels locals amb influència en l'aparició de les característiques específiques i la freqüència amb què s'han de dur a terme es poden adaptar amb la finalitat d'evitar que els locals perdin la flora ambiental i, per tant, la propietat de conferir al producte aquestes característiques. En aquests casos, es podrien acceptar pràctiques de neteja sense posterior desinfecció o bé una periodicitat molt

reduïda, que seria inacceptable en un altre tipus de locals, d'acord amb aquest procediment.

No obstant això, el Reglament (CE) núm. 2074/2005 exigeix que els utensilis tinguin un estat d'higiene satisfactori i siguin rentats i desinfectats periòdicament, encara que no especifica la periodicitat ni el sistema de rentat i desinfecció que cal aplicar.

Les pràctiques de neteja i desinfecció han d'estar justificades suficientment per l'operador econòmic, que ha d'aportar anàlisis de superfícies amb una freqüència adequada, tenint en compte les característiques de l'empresa.

5 Concessió de noves excepcions a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició

L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) disposa de la [llista d'excepcions per a aliments tradicionals d'Espanya](#) amb totes les excepcions que es poden concedir als establiments que elaborin aliments amb característiques tradicionals de Catalunya i de la resta d'Espanya.

Per a incloure-hi noves excepcions¹ i en el cas de les excepcions generals, són les entitats o les associacions representatives del sector sol·licitants les que han de remetre la informació directament a l'AESAN, sens perjudici de la informació addicional que puguin proporcionar les autoritats competents.

En el cas de les excepcions noves¹ individuals i d'acord amb el que estableix l'article 3.2 del Reial decret 1086/2020, les autoritats competents de les comunitats autònomes han d'enviar a l'AESAN la informació a què fa referència l'esmentat article.

L'AESAN durà a terme la comunicació prevista a l'article 7.3 del Reglament (CE) núm. 2074/2005, de la Comissió, de 5 de desembre de 2005.

5.1 Procediment simplificat de comunicació de les excepcions generals per a la seva inclusió a la llista nacional

Per a la concessió d' excepcions noves generals i la seva inclusió a la llista nacional, les entitats o les associacions representatives del sector sol·licitants han de remetre la sol·licitud juntament amb la informació que es mostra a l'annex 1 directament a l'AESAN. Per a l'aprovació o la denegació de la sol·licitud, totes les autoritats competents dins de la Comissió Permanent de Seguretat Alimentària procediran a valorar-la, amb la informació prèvia detallada recopilada pels Serveis de Protecció de la Salut que puguin estar afectats. La Comissió Institucional de l'AESAN ha de ratificar l'acord assolit a la Comissió Permanent de Seguretat Alimentària.

¹ Totes aquelles excepcions que a data 13/05/2024 no figurin a l'apartat de Catalunya, a la llista d'excepcions per a aliments tradicionals d'Espanya.

L'AESAN ha de comunicar a l'associació sol·licitant la concessió o, en cas que no sigui procedent, els motius pels quals no es concedeix aquesta excepció. A més, d'acord amb el que estableix el Reial decret 1086/2020, ha d'informar-ne la Comissió Europea i els estats membres.

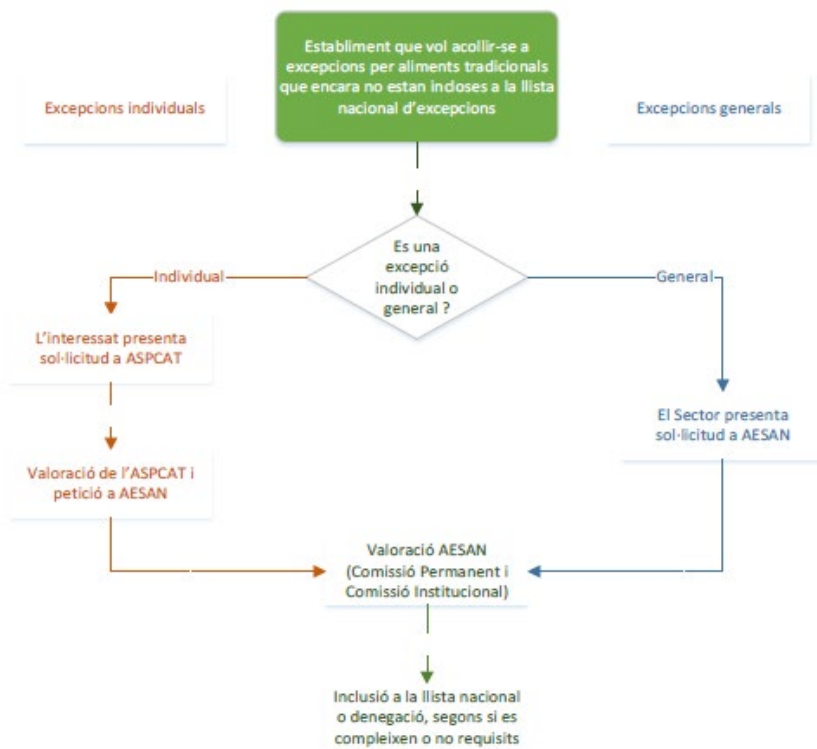
5.2 Procediment simplificat de comunicació de les excepcions individuals per a la seva inclusió a la llista nacional

Per a la concessió de noves excepcions individuals no incloses a la llista d'excepcions aprovades a Catalunya, l'operador econòmic de l'empresa sol·licitant han de remetre mitjançant petició genèrica la sol·licitud juntament amb la informació que es mostra a l'annex 1, als Serveis de Protecció de la Salut, per a la seva valoració en el termini d'un mes des que l'empresa les hagi comunicat (figura 1).

Valorada favorablement la sol·licitud i documentació aportada, el Servei de Protecció de la Salut ho traslladaran a la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut per a la seva corresponent comunicació a l'AESAN.

L'AESAN, juntament amb les comunitats autònomes, igual que amb les excepcions generals, ha de valorar les noves excepcions que ha de ratificar la Comissió Institucional i, si s'aproven, s'han d'incloure a la llista d'excepcions per a aliments tradicionals d'Espanya. L'AESAN ha d'informar-ne la Comissió Europea i els estats membres.

Figura 1. Procediment simplificat de comunicació de noves excepcions no incloses a la llista nacional.



La Subdirecció de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut ha de comunicar al Servei de Protecció de la Salut corresponent si s'ha concedit o no l'excepció i aquest ho haurà de comunicar a l'operador econòmic de l'establiment que ha fet sol·licitud.

6 Procediment per al registre dels establiments que apliquen les excepcions reconegudes a la llista nacional.

Aquest procediment es du a terme amb l'objectiu de garantir el registre i identificació dels establiments alimentaris de Catalunya que s'acullen a alguna de les excepcions relatives als aliments tradicionals concedides a la Llista d'excepcions publicada a nivell nacional.

Tots els establiments inscrits al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) que estiguin acollits o als quals s'hagi comunicat que poden acollir-se a algun tipus d'excepció (relativa als locals, als materials dels instruments i equips o a les mesures de neteja i desinfecció), ja sigui individual o general, han de comunicar-ho a través del portal [Tràmits.gencat](#) o [Canal Empresa](#) en el tràmit de *Comunicació d'activitats que realitzen els establiments alimentaris acollits a les mesures de flexibilitat establertes al Reial decret 1086/2020*.

Els operadors alimentaris poden comunicar les mesures de flexibilitat de les activitats, les modificacions de les dades comunicades prèviament i les baixes. La tramitació es fa mitjançant el TEI (Tramitador d'Expedients Interdepartamental).

Un cop l'operador econòmic ha enviat el formulari de comunicació, la petició arriba a través del TEI als Serveis de Protecció de la Salut de l'àmbit territorial corresponent en funció de la ubicació de l'establiment.

Aquestes unitats revisen la petició i comproven que l'excepció a la qual s'acullen es troba dins de la [Llista d'excepcions per a aliments tradicionals](#) acceptades.

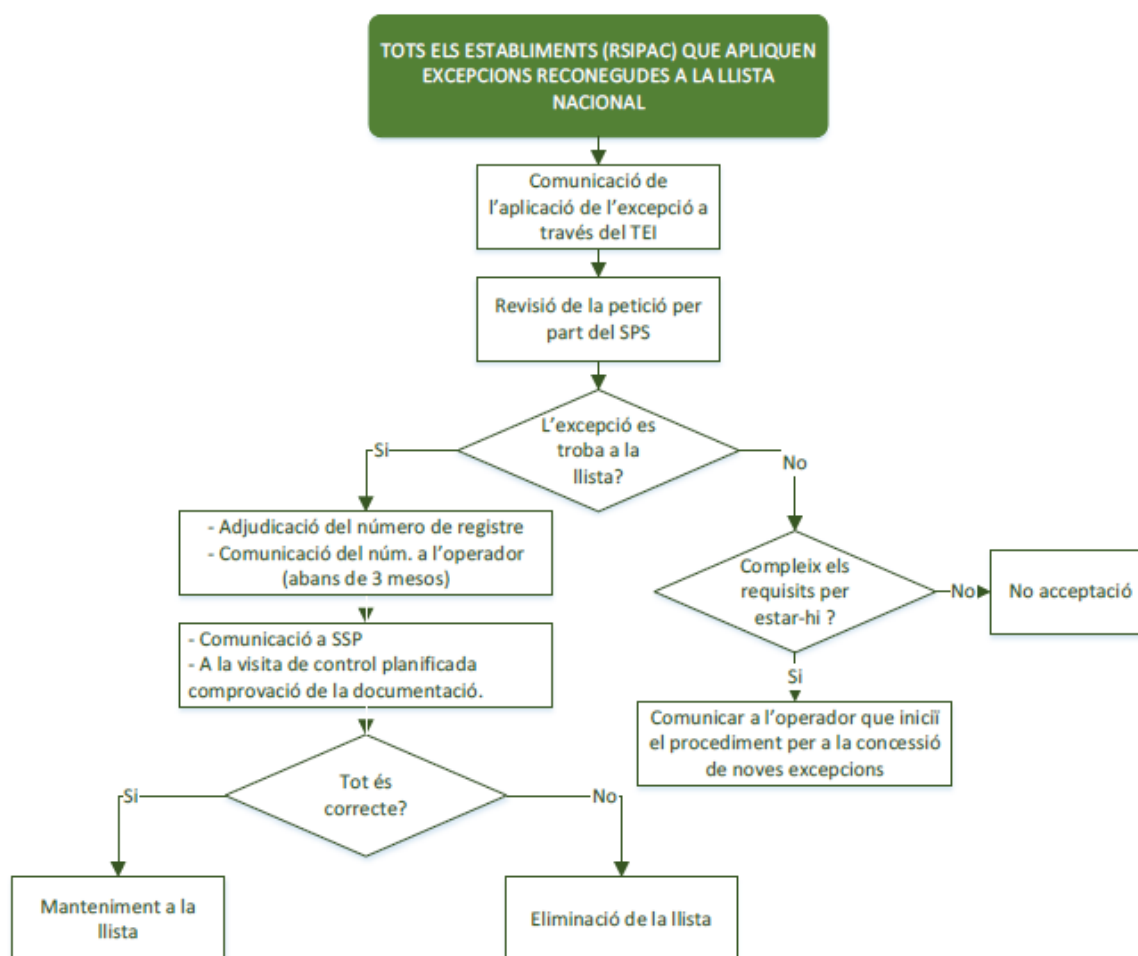
- Si l'excepció que comuniquen es troba a la llista, s'atorga un número de registre a l'establiment, que consisteix en 3 dígits corresponents a números correlatius i 4 dígits corresponents a les sigles de la Unitat territorial (SRBA, SRGI, SRCC, SRLP, SRTE, ASPB) on es troba ubicat. Aquestes unitats, en el termini màxim de tres mesos, han de comunicar a l'operador el número de registre atorgat a l'establiment i l'han d'informar que l'inspector, en una visita de control oficial que es durà a terme al més aviat possible, comprovarà la documentació de la qual han de disposar per aplicar la mesura de flexibilitat (annex 2).

Si en aquesta visita planificada els agents de control oficial verifiquen *in situ* que no es compleixen els requisits per aplicar les mesures de flexibilitat, tant pel que fa a la documentació com a les condicions materials dels locals, equips, utensilis o plans de neteja i desinfecció, segons correspongui, els Serveis de Protecció de la Salut emeten una resolució on es notifica a l'operador econòmic que se'l dona de baixa del registre i que no pot aplicar l'excepció notificada. En aquesta resolució s'han d'explicar els motius pels quals no s'accepta que l'empresa apliqui la mesura de flexibilitat.

Si l'excepció que comuniquen no es troba a la *Llista d'excepcions per a aliments tradicionals*, però compleix els requisits per incloure-la-hi com a excepció, cal comunicar a l'operador econòmic el procediment que cal seguir d'acord amb el que estableix el punt 5 d'aquest document: procediment per a la concessió de noves excepcions a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

Un cop acceptada l'excepció, cal seguir els passos del punt anterior (a).

Figura 2. Registre dels establiments que apliquen les excepcions reconegudes a la llista nacional.



Els Serveis de Protecció de la Salut i el Servei de Vigilància, Control Alimentari i Gestió d'Alertes poden consultar al TEI les dades de les empreses que han comunicat excepcions. Durant els mesos de desembre i juny, el Servei de Vigilància, Control Alimentari i Gestió d'Alertes ha d'extreure'n els establiments que han notificat excepcions a través del TEI, i ha d'enviar aquesta informació a les subdireccions regionals perquè la posin a disposició dels inspectors i la puguin consultar.

Així mateix, si durant una actuació de control oficial es verifica que l'operador econòmic aplica alguna excepció acceptada a la llista d'excepcions, però no l'ha comunicat a través del TEI, els inspectors li han de requerir que faci aquest tràmit. Si l'operador no compleix

el requeriment, d'acord amb el tràmit administratiu, s'imposarà una multa coercitiva i es considerarà que l'establiment no s'acull a la flexibilitat i, per tant, serà tractat com qualsevol altre establiment sense excepcions.

7 Documents de consulta

Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició. *Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005*. Any 2024

Annexos

Annex 1. Informació que cal subministrar per a la concessió d'excepcions (individuals o generals)

1. Àmbit territorial que comunica l'excepció (per excepcions individuals) / Entitat que sol·licita l'excepció (per excepcions generals)
2. Producte: nom, categoria de producte, i el sistema d'identificació com a producte amb característiques tradicionals.

Categories del producte:

- Categoria 1. Carn i derivats
- Categoria 2. Peix, mol·luscs bivalves i derivats
- Categoria 3. Ous i derivats
- Categoria 4. Llet i derivats
- Categoria 5. Greixos comestibles, excepte mantega
- Categoria 6. Cereals i derivats
- Categoria 7. Vegetals i derivats
- Categoria 8. Edulcorants naturals i derivats, mel i productes relacionats amb la seva extracció
- Categoria 9. Condiments i espècies
- Categoria 10 Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i els seus derivats
- Categoria 11. Menjars preparats i cuines centrals
- Categoria 12. Alimentació especial i complements alimentaris
- Categoria 13. Aigües de beguda envasades
- Categoria 14. Gelats
- Categoria 15. Begudes no alcohòliques

- Categoria 16. Begudes alcohòliques
- Categoria 17. Additius, aromes i coadjuvants

Quant als sistemes d'identificació dels productes amb característiques tradicionals, se'n pot informar una de les opcions següents:

- Referències històriques (vegeu el punt 3.1).
- Referències tècniques (vegeu el punt 3.2).
- Inscripció en un dels règims de qualitat (DOP, IGP, ETG) (vegeu el punt 3.3).
- Reconegut com a aliment amb característiques tradicionals mitjançant una normativa estatal, autonòmica o local vigent o derogada (vegeu el punt 3.3).

3. Breu descripció dels requisits que s'hagin adaptat:

Els requisits als quals es poden aplicar les excepcions, segons aquest reglament, poden ser únicament els descrits als apartats 4.2 4.3 i 4.4. Per tant, seran requisits relatius als materials de locals, equips i utensilis, així com als plans de neteja i desinfecció.

Cal indicar:

- On s'apliquen: si és als locals, equips o utensilis.
- Els materials que es permet utilitzar.
- Si es refereix a plans de neteja i desinfecció, descriure breument en què consisteix l'excepció.

4. Qualsevol altra informació pertinent.

5. Tipus d'establiment: detallista/no detallista

Aquesta informació se subministrarà a la taula següent:

Taula 1. Model de taula per informar sobre la concessió d'excepcions

Àmbit territorial / comunitat autònoma	Denominació del producte	Categoria del producte	Sistema d'identificació del producte	Excepció (locals, utensilis, equips, neteja i desinfecció)	Descripció de l'excepció	Tipus d'establiment	Altra informació	Autorització individual o general.

Taula 2. Exemple

Àmbit territorial / comunitat autònoma	Denominació del producte	Categoria del producte	Sistema d'identificació del producte	Excepció (locals, utensilis, equips, neteja i desinfecció)	Descripció de l'excepció	Tipus d'establiment	Altra informació	Autorització individual o general.
Catalunya	Fruita	Categoria 7	Referències històriques	Utensilis i equips	Envasament en caixes de fusta reutilitzables	Envasador		General

Annex 2. Documentació que ha de tenir l'operador econòmic i que ha d'estar a disposició del control oficial.

1. Sistemes d'identificació dels productes amb característiques tradicionals.

L'operador econòmic ha de disposar de documentació referent a alguna de les opcions següents:

- Referències històriques.
- Referències tècniques.
- Inscripció en un dels règims de qualitat (DOP, IGP, ETG).
- Documentació on estigui reconegut com a aliment amb característiques tradicionals, ja sigui una normativa estatal, autonòmica o local vigent o derogada.

2. Breu descripció dels requisits que s'hagin adaptat.

L'operador ha de tenir un document on es descriguin els requisits als quals s'apliquen les excepcions, que poden ser únicament els descrits als apartats 4.2 4.3 i 4.4. Per tant, seran requisits relatius als materials de locals, equips i utensilis, així com als plans de neteja i desinfecció.

Cal que indiqui:

- On s'apliquen: als locals, als equips o als utensilis.
- Els materials que s'utilitzen.
- Si es refereix a plans de neteja i desinfecció, ha de descriure breument en què consisteix l'excepció.

3. Qualsevol altra informació pertinent.