

Nuevo marco legislativo en el control sanitario oficial de los alimentos¹

Catalina Gómez López²

Evolución de la legislación alimentaria española

La legislación alimentaria en los países desarrollados comienza a elaborarse a principios del siglo XX, pero no es hasta mediados de los años 60 cuando empieza a plantearse de forma sistemática y moderna.

Ante la oferta cada vez más abundante de productos manipulados y elaborados, el consumidor empieza a exigir que los alimentos sean sanos y con unos niveles de calidad suficientes. En 1960 los dos principales organismos internacionales relacionados con la seguridad alimentaria, la FAO y la OMS instan a los Gobiernos a que hagan estudios técnicos sobre las condiciones sanitarias de los alimentos destinados al consumo humano. A partir de este momento en la mayoría de los países empiezan a desarrollarse los códigos alimentarios.

Como resultado de esta recomendación, el Gobierno español publica el Decreto 2484/67 en el que se sanciona el texto del Código Alimentario Español. El CAE fue el pilar básico de toda la legislación alimentaria española. Se trataba de un texto de principios básicos y sistematizadores que posteriormente fue desarrollándose mediante la promulgación de reglamentaciones que complementaban sus disposiciones básicas.

Estas reglamentaciones eran fundamentalmente de dos tipos:

- Reglamentaciones Técnico Sanitarias (RTS) que regulaban un sector alimentario en sus aspectos técnicos, sanitarios y comerciales, (Sector de mataderos, leche, productos cárnicos, etc.)
- Normas de Calidad que definían específicamente un producto dentro de un sector (Norma de calidad para la leche pasteurizada, norma de calidad para los productos crudos-curados, etc.)

¹ XII Jornadas Científicas sobre Alimentación “La Seguridad y calidad de los alimentos”. Organizadas por la RACVAO. Granada, 3 al 7 de noviembre de 2003

² Doctora en Veterinaria. Académico de Número de la RACVAO

El desarrollo del CAE fue pausado en los primeros años de su entrada en vigor, sin embargo, a partir del 1981 cuando se produce el Síndrome Tóxico, en España se toma verdadera conciencia de la necesidad de disponer de una legislación actualizada y eficaz desarrollándose ampliamente la legislación alimentaria española.

En 1986 cuando España se incorpora a la Comunidad, es necesario adaptar la legislación comunitaria de mas de veinte años de funcionamiento a la nuestra y proceder a reconvertir nuestras estructuras productivas para que cumplan las exigencias marcadas a nivel europeo. Entrábamos en los denominados procesos de homologación, un periodo de activa incorporación a nuestro ordenamiento jurídico de la Directivas comunitarias que regulaban los aspectos higiénico-sanitarios y estructurales de los establecimientos alimentarios. Muchas de nuestras RTS tradicionales fueron derogadas a medida que se iban trasponiendo las Directivas comunitarias. La adopción y adaptación a esta nueva legislación europea supuso un importante esfuerzo económico para la industria alimentaria española y un avance importante en la consecución de estructuras industriales capaces de ofrecer mayor grado de control y seguridad en los alimentos que se ofrecían al consumidor.

Legislación alimentaria actual

Prosiguiendo con la evolución de la legislación alimentaria llegamos a otro momento crucial con la firma del Tratado de Maastrich que hace realidad la creación del Mercado Único Europeo a partir del 1 de enero de 1993. En este mercado único se creaba una amplia zona de libre circulación de bienes, personas y servicios entre los Estados Miembros en la que los productos no podrían estar sometidos a trabas burocráticas, a la vez que se beneficiaban de las ventajas de un mercado de cientos de millones de personas (desaparecen los controles en fronteras).

Este Mercado único planteaba tres problemas concretos a resolver:

1. Al desaparecer las fronteras interiores ¿Quién realizaría el control de un producto elaborado en un país tercero?
2. ¿Cómo se podría garantizar que el nivel de seguridad de los alimentos fuera similar en cada Estado Miembro y que, además, fuera el adecuado?
3. ¿Cómo garantizar que los controles ejercidos por la Administración de cada Estado Miembro fueran similares?

La resolución de estos tres problemas constituye la clave de la legislación alimentaria actual:

1. *Control de los productos elaborados en un país tercero*

- Se crea una frontera única exterior que abarca toda la Unión Europea en donde se sitúan los Puntos de Inspección Fronterizos (PIF). Cualquier producto que pretenda entrar en la Unión Europea (UE) debe necesariamente pasar por uno de estos PIF
- Un producto despachado en un PIF de la UE puede circular libremente por todo el territorio comunitario
- El control ejercido por los Inspectores Sanitarios en cualquiera de los PIF situados en cualquier país de la Unión Europea, debe ser idéntico. La regulación de este control en los alimentos de origen animal se armonizó mediante la publicación del RD 1977/1999 de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros que incorpora a la legislación española las Directivas 97/78CE y 97/79/CE, y que básicamente se refiere a:
 - a. Los productos importados deben de cumplir al menos los mismos requisitos que los productos comunitarios, es decir, han de cumplir la normativa europea
 - b. Antes de efectuarse las importaciones a la UE, tanto el país como el establecimiento de origen, deben estar autorizados
 - c. La mercancía al entrar en el PIF debe ir acompañada de un Certificado Sanitario de Origen
 - d. En el PIF los alimentos de origen animal deben ser sometidos al control de los Veterinarios Oficiales del PIF, ese control puede ser documental, de identidad o físico
 - e. Una vez la mercancía ha sido inspeccionada se expide un certificado por los Veterinarios oficiales del PIF y dicha mercancía puede transitar libremente por toda la UE.

2. *¿Cómo se garantiza un nivel de seguridad de los alimentos similar en toda la UE?*

- Aplicando las mismas normativas básicas sobre condiciones estructurales y requisitos sanitarios de los establecimientos alimentarios en todos los Estados miembros de la Unión Europea. Esas normativas están contenidas en las Directivas verticales que regulaban los sectores de carnes frescas, carne fresca de aves, ovoproductos, moluscos bivalvos, productos pesqueros, carne de conejo y de caza de

cría, carne de caza silvestre, leche tratada térmicamente y productos lácteos, carne picada y preparados de carne, etc. y que fueron incorporadas a nuestro derecho interno mediante sus correspondientes Reales Decretos¹

- Sin embargo, fuera de la regulación de estas directivas verticales quedaron sectores alimentarios que no habían sido regulados por lo que la Comisión consideró oportuno establecer una Directiva horizontal que se aplicase a la totalidad de los sectores, se trata de la Directiva 93/43/CE traspuesta a nuestro ordenamiento jurídico mediante el RD 2207/95 por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios el cual es de aplicación general a todas las fases posteriores a la producción primaria, ello sin perjuicio de las obligaciones impuestas en esta materia por otras disposiciones más específicas.

3. *¿Cómo garantizar que los controles ejercidos por la administración en cada país fueran similares?*

Instando que el Control Sanitario Oficial de los Alimentos ejercido por la Administraciones de cualquier país de la UE fuera el mismo y esto se reguló a través de:

- RD 49/93 de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal. Su objetivo fue garantizar que los controles veterinarios de las mercancías destinadas al mercado comunitario ya no se llevaran a cabo en las fronteras internas de la Comunidad sino en el lugar de origen, observándose el principio de confianza mutua entre los países de la UE.
- RD 50/93 de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios

¹ RD 147/93 de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas

RD 2087/94 de 20 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral

RD 1348/92 de 6 de noviembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria que regula la producción y comercialización de ovoproductos

RD 571/99, de 9 de abril, sobre normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos

RD 1437/92 de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los Productos Pesqueros y de la Acuicultura

RD 1543/94 de 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y la comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja

RD 2044/94 de 14 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes

RD 1679/94 de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

RD 1916/97, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne

- *RD 1397/95* de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales en el control oficial de productos alimenticios

Esta armonización legislativa ha permitido mantener el espacio de la UE como uno de los más seguro del mundo, sin embargo, las recientes crisis alimentarias vividas han socavado la confianza de los consumidores en la Administraciones y en el control sanitario ejercido sobre los alimentos.

Resulta paradójico percibir que nunca como ahora había habido tanto control en los alimentos pero también es verdad que nunca como ahora el consumidor había vivido un clima de alarma social alimentaria tan sobresaltado como el actual. A ello han contribuido escándalos alimentarios como la presencia en las carnes de abasto de hormonas, residuos de antibióticos organismos emergentes como la *Listeria monocytogenes*, el *E. coli* verotoxigénico, dioxinas, la presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos en aceite de orujo de oliva y por supuesto el mayor escándalo alimentario que ha sacudido a la UE: la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina que ha sido una de las emergencias alimentarias de mas calado y duración de las últimas décadas y el catalizador definitivo que ha desencadenado la preocupación de las autoridades europeas y de los estados afectados por la seguridad alimentaria.

Esta inquietud generada ha tenido su traducción en un rediseño de las políticas comunitarias y en la publicación de documentos y marcos legales que sentarán las bases de lo que en un futuro inmediato será el nuevo modelo de legislación alimentaría:

- En el año 2000 *El libro blanco* sobre seguridad alimentaria donde se presentan una serie de propuestas que transformaran la política alimentaria de la UE en un instrumento anticipador, dinámico y global con el propósito de velar por un nivel elevado de la salud para las personas y de protección para los consumidores. El principio rector de todo el libro blanco es que la política de seguridad alimentaria debe basarse en un planteamiento global, es decir, a lo largo de toda la cadena alimentaría (de la granja a la mesa), en todos los sectores de la alimentación (incluida la alimentación animal), y en todos los países de la UE incluso en sus fronteras exteriores. El libro blanco hace hincapié en la necesidad de una completa refundición de la legislación alimentaria y en la necesidad de mejorar la armonización de los sistemas de control oficial y extenderlos a las fronteras exteriores de la Unión.

- El *Reglamento 178/2002* por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Este reglamento fue adoptado a finales de enero de 2002, y es el texto fundador de la nueva legislación en materia de seguridad. El Reglamento establece cinco principios generales:
 - ♦ Se reafirma el *carácter global de la cadena alimentaria*. Se debe garantizar un alto nivel de seguridad alimentaria a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, para asegurara su eficacia global
 - ♦ Se recoge por primera vez en la legislación alimentaria la aplicación del *principio de precaución*, si los datos científicos disponibles no son suficientes para la realización de una completa evaluación del riesgo.
 - ♦ Cada *explotador de empresas alimentarias es responsable de la inocuidad de los productos* que pone en el mercado y en caso de riesgos emergentes, el explotador debe tomar, de inmediato, las medidas restrictivas necesarias e informar a las autoridades
 - ♦ Se debe asegurar *la trazabilidad* de los productos en todas las etapas de la cadena alimentaria
 - ♦ Los ciudadanos tiene derecho a recibir una *información clara y precisa* por parte de las autoridades.

El nuevo modelo de legislación alimentaria

En el marco de la realización del mercado único, la higiene de los alimentos ha experimentado una importante evolución desde 1964. En esta fecha, se adoptaron las primeras directivas en las que se establecían estrictas normas de higiene de los alimentos en respuesta a la emergente necesidad de regular el mercado interior pero no fueron diseñadas para satisfacer los altos estándares de seguridad alimentaria que exige el consumidor actual en el nuevo milenio. La legislación es extensa, modificada en numerosas ocasiones para incorporar las novedades, no es demasiado clara ni de fácil aplicación y comprensión por todos los operadores de la cadena alimentaria y por tanto se hacía necesaria una profunda revisión y refundición que llenara las lagunas de la actual legislación y los vacíos jurídicos resultantes de una legislación demasiado sectorial.

En enero de 2000 la Comisión presentó el *paquete de higiene alimentaria* que es una refundición completa de la legislación relativa a la higiene de los productos alimenticios y las cuestiones veterinarias. Esta reorganización

sustituirá a la 17 Directivas actualmente en vigor por cuatro propuestas de reglamentos sobre los temas siguientes:

- La higiene de los productos alimenticios
- Las normas específicas de higiene de los productos de origen animal
- Los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Normas de sanidad veterinaria de productos de origen animal destinados al consumo humano

En esta ocasión las nuevas normas no van a ser publicadas como Directivas, sino tomarán forma de Reglamentos. Se busca una mayor uniformidad y rapidez en su aplicación. Al poseer forma jurídica de Reglamento, los Estados Miembros no necesitan incorporar el texto dentro de su marco jurídico nacional, evitando las posibles variaciones o interpretaciones de cada Estado Miembro así como el retraso en incorporar las futuras actualizaciones.

Realizaremos un breve resumen de los principales contenidos de cada una de las tres primeras propuestas de Reglamento más directamente relacionadas con nuestras actividades inspectoras

Principales contenidos de la propuesta de *Reglamento sobre higiene de los productos alimenticios*

La primera propuesta del paquete tiene como objetivo establecer una base común (carácter horizontal) para la producción según normas higiénicas de todos los productos alimenticios, incluidos los de origen animal. Sustituirá a la Directiva 93/43/CE equivalente a nuestro RD 2207/95 sobre normas generales de higiene de los alimentos. Contiene los siguientes principios claves estructurados en 15 artículos:

- ◆ El explotador de la empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad de los productos alimenticios
- ◆ Los explotadores de empresas alimentarias que no desempeñen su actividad en la producción primaria deberán aplicar los principios del sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- ◆ Como complemento al sistema de autocontrol se podrá aplicar guías de prácticas correctas que son un instrumento voluntario que pueden utilizar las empresas como ayuda para garantizar un elevado nivel de higiene de los alimentos
- ◆ Es necesario garantizar la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, empezando por la producción primaria. Aunque no se

exige el APPCC por razones prácticas en la producción primaria, si se estima necesario establecer guías de prácticas correctas y normas generales de higiene aplicables a la producción primaria.

- ◆ En el caso de los productos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, el mantenimiento de la cadena de frío es un principio básico de higiene.
- ◆ La necesidad de llevar a cabo controles oficiales en todas las etapas de la cadena alimentaria
- ◆ Establecimiento de criterios microbiológicos y requisitos relativos al control de temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos
- ◆ La necesidad de garantizar que los productos alimenticios importados tienen, como mínimo, el mismo o equivalente nivel sanitario
- ◆ La trazabilidad de los productos alimenticios y sus ingredientes a lo largo de la cadena alimentaria
- ◆ Las empresas del sector alimentario deben registrarse ante la autoridad competente para así permitir que la realización de los controles oficiales sea eficiente y deben proporcionar toda la ayuda necesaria para que las autoridades competentes puedan llevar a cabo de manera eficaz los controles oficiales.
- ◆ Siempre que no se ponga en peligro el objetivo básico de inocuidad alimentaria, se dota de cierta flexibilidad a la reglamentación para tener en cuenta el carácter específico de los métodos tradicionales de producción de alimentos y las dificultades de abastecimiento en zonas de difícil acceso geográfico, además, el texto prevé flexibilidad en cuestiones técnicas mediante la introducción de los términos “en caso necesario” o “en su caso”. Los principales beneficiarios de esta flexibilidad serán las pequeñas empresas

La propuesta de Reglamento además tiene dos anexos:

Anexo I: normas generales de higiene aplicables a la producción primaria.

Este apartado es totalmente nuevo en relación con la anterior Directiva 93/43/CE puesto que establece los requisitos exigibles a los productos de origen animal y vegetal y al contenido de las guías de prácticas correctas. Por lo novedoso del texto señalamos las principales características:

- ◆ Los explotadores de empresas alimentarias deben cumplir la legislación relativa al control de los peligros asociados a la producción primaria, incluidas las medidas para controlar las zoonosis, la salud y el bienestar de los animales, la contaminación procedente del aire, suelo, agua, piensos, fertilizantes, medicamentos veterinarios, agentes fitosanitarios y biocidas así como al almacenamiento, manipulación y eliminación de residuos.

- ◆ Adoptar medidas adecuadas para limpiar y desinfectar las instalaciones, equipos, recipientes, medios de transporte, garantizar la limpieza de los animales destinados al sacrificio, combatir los parásitos, utilizar correctamente los aditivos y los medicamentos
- ◆ Deben llevar registros de las medidas tomadas para evitar los riesgos alimentarios como la naturaleza y origen de los piensos, los medicamentos administrados y los plazos de espera, los resultados de diagnósticos que tenga importancia para la salud humana. Dichas informaciones se comunicarán a las autoridades competentes cuando se lleven animales a matadero.
- ◆ Se elaborarán guías de prácticas correctas de higiene con los peligros que pueden presentarse en la producción primaria y las medidas para controlarlos: el uso correcto y apropiado de los medicamentos veterinarios, la trazabilidad de los piensos, la eliminación adecuada de los animales muertos, sus residuos, medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades transmisibles al hombre, limpieza de los animales destinados a sacrificios, forma de rellenar los registros, etc.

Anexo II: requisitos generales de higiene aplicables a todo el sector alimentario (excepto a la producción primaria)

Este anexo es prácticamente idéntico al establecido en la Directiva 93/43/CE y se refiere a:

- Requisitos generales y específicos de los locales destinados a los productos alimenticios
- Requisitos del transporte
- Requisitos del equipo
- Desperdicios de productos alimenticios
- Suministro de agua
- Higiene del personal
- Disposiciones aplicables a los productos alimenticios
- Disposiciones aplicables al envasado y embalaje de los productos alimenticios
- Condiciones especiales aplicables a determinadas operaciones de transformación (tratamiento térmico, ahumado y salazón)
- Formación de los manipuladores

Principales contenidos de la propuesta de *Reglamento sobre higiene de los productos alimenticios de origen animal*

Si el anterior Reglamento puede considerarse como la base común para la producción según normas higiénicas de todos los productos alimenticios, son necesarias normas complementarias y específicas de higiene para los productos de origen animal que pueden presentar peligros microbiológicos y químicos concretos para la salud humana, por tanto la segunda propuesta del paquete de higiene alimentaria, tiene por objeto establecer normas detalladas de higiene que deberán respetar los agentes económicos del sector alimentario que manipulen productos alimenticios de origen animal sin menoscabo del cumplimiento de las disposiciones del Reglamento básico sobre higiene de los productos alimenticios.

Actualmente estas normas específicas están recogidas en una gran número de Directivas:

- ◆ Directiva 64/433/CE del Consejo de 26 de junio, relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, cuya última modificación la constituye la Directiva 92/23/CE
- ◆ Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de carne fresca de aves de corral, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/79/CE
- ◆ Directiva 77/96/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1976, relativa a la detección de triquinias (*Trichinella spiralis*)
- ◆ Directiva 89/437/CEE del Consejo de 20 de junio de 1989, sobre los problemas de orden higiénico y sanitario relativos a la producción y a la puesta en el mercado de los ovoproductos, cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE
- ◆ Directiva 91/492/CEE del Consejo de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/79/CE
- ◆ Directiva 91/493/CEE del Consejo de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/79/CE
- ◆ Directiva 91/495/CEE del Consejo de 27 de noviembre de 1990, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo de cría

- ◆ Directiva 92/45/CEE del Consejo, de 16 de junio de 1992, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/79/CE
- ◆ Directiva 92/46/CE del Consejo de 16 de junio de 1992, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE
- ◆ Directiva 92/48/CEE del consejo de 16 de junio de 1992, por la que se fijan las normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros
- ◆ Directiva 92/118/CEE del Consejo de 17 de diciembre de 1992, por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria aplicables a los intercambios y a la importación en la Comunidad de productos no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a que se refiere el Capítulo I del Anexo A de la Directiva 89/662/CEE y, por lo que se refiere a los patógenos, de la Directiva 90/425/CEE, cuya última modificación la constituye la Decisión 1999/724/CE de la Comisión
- ◆ Directiva 94/65/CE del Consejo de 14 de diciembre de 1994, por la que se establecen los requisitos aplicables a la producción y a la comercialización de carne picada y preparados de carne.

Las mencionadas Directivas incluyen principios comunes como los relacionados con las responsabilidades de los fabricantes de productos de origen animal, las obligaciones de las autoridades competentes, los requisitos técnicos en cuanto a la estructura y el funcionamiento de los establecimientos, los requisitos higiénicos que deben cumplirse dentro de dichos establecimientos, los procedimientos para la autorización de los establecimientos, las condiciones de almacenamiento y transporte, el marcado sanitario de los productos, etc. Esta base común permite simplificar las Directivas antes mencionadas y refundirlas en un único Reglamento

El Reglamento contiene los siguientes principios claves estructurados en 10 artículos:

- ◆ Los productos de origen animal deben proceder de establecimientos que:
 - Cumplan las condiciones técnico-sanitarias establecidas en este Reglamento
 - Hayan sido registrados por la Autoridad competente

- ♦ La propuesta introduce cierta flexibilidad en la adaptación de las condiciones técnico-sanitarias para el caso de la producción tradicional de alimentos de origen animal, las áreas remotas y las empresas con una capacidad de producción limitada y que abastezcan únicamente el mercado local, siempre y cuando no se pongan en peligro los objetivos de seguridad alimentaria.
- ♦ Los alimentos de origen animal importados de países terceros deben cumplir unos requisitos sanitarios equivalentes a los producidos en la Comunidad.

Este Reglamento está completado con tres extensos anexos que presentan la siguiente estructura:

Anexo 1: Definiciones. Se dedica a definir cada uno de los productos de origen animal que están regulados, y que reemplaza las definiciones que aparecían en cada una de la Directivas que se derogan

Anexo 2: Disposiciones especiales. Este anexo esta dividido en secciones dedicadas específicamente a cada uno de los productos de origen animal que regula el Reglamento a saber:

- *Carne:* carne de ungulados domésticos, carne de aves de corral y lagomorfos, carne de caza de cría, carne de caza silvestre, carne picada y preparados de carne, productos cárnicos, grasas animales fundidas y chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados, gelatina
- *Pesca:* moluscos bivalvos, productos de la pesca
- *Leche:* leche cruda y productos lácteos
- *Otros:* huevos y ovoproductos, ancas de rana y caracoles

En estas secciones se detallan específicamente las condiciones estructurales y de equipamiento de los establecimientos así como las normas de higiene que deben respetarse en cada una de estas actividades y las peculiaridades propias de funcionamiento. Se trata de la parte mas extensa del Reglamento que ofrece la ventaja evidente de tener recogida toda la normativa que actualmente esta dispersa en las Directivas a las que hemos hecho alusión anteriormente, sin embargo, por este esfuerzo de síntesis, determinados capítulos pueden parece, *a priori*, poco definidos.

Anexo III: Importación de productos de origen animal procedentes de terceros países. Con el fin de garantizar que los productos procedentes de países terceros tengan un *estatus* sanitario similar a los de la Unión Europea, este anexo regula las disposiciones para la elaboración de las listas de terceros

países a partir de los cuales se autorizan las importaciones de productos de origen animal y las condiciones para la elaboración y actualización de las listas de establecimientos.

Principales contenidos de la propuesta de *Reglamento sobre organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano*

La propuesta de Reglamento para el control Oficial de alimentos y piensos¹, establece las normas generales para la realización de controles oficiales de los productos alimenticios. Además de esta norma general, se deben establecer normas específicas y complementarias aplicables a los controles oficiales de los productos de origen animal a fin de tener en cuenta los aspectos específicos asociados a estos productos.

La propuesta de Reglamento por el que se establecen las normas para el control oficial de los productos de origen animal recoge en sus cuatro anexos los controles oficiales aplicables a la carne fresca, moluscos bivalvos, productos pesqueros, leche y productos lácteos. Únicamente resumiremos el anexo 1 dedicado al control oficial de la carne fresca puesto que es la parte más extensa y detallada del Reglamento y por el peso específico de la carne fresca en nuestras labores de inspección

Anexo 1. Carne fresca. En ella se hace referencia a las funciones del veterinario oficial en mataderos, salas de despiece y salas de tratamiento de caza. El sistema propuesto para el control oficial de la carne fresca se caracteriza por:

- ♦ Tener una sólida base científica. La propuesta se ha elaborado basándose en los dictámenes más recientes de los Comités Científicos y se prevé que pueda ser flexible para tomar en consideración los nuevos datos científicos sobre peligros emergentes, uso de tecnología, etc. a medida que vayan produciéndose.

¹ *Propuesta de Reglamento sobre controles oficiales de piensos y alimentos.* Esta Propuesta de Reglamento tiene como finalidad organizar los controles oficiales para que se cumpla la legislación sobre piensos y alimentos y verificar que los explotadores de empresas alimentarias y de piensos cumplen los requisitos establecidos por la legislación en todas las etapas de la producción, transformación y distribución. Es el resultado de una revisión y refundición de las normas comunitarias existentes para el sector de piensos y alimentos y tiene en cuenta el planteamiento global e integrado (de la granja a la mesa) propuesto por el Libro blanco de Seguridad alimentaria. Al unir toda la normativa en un texto único, se derogan, entre otras, Directivas hasta ahora fundamentales en el Control Oficial como la Directiva 89/397/CEE traspuesta a nuestro derecho interno mediante el RD 50/93 relativo al control oficial de los productos alimenticios, la Directiva 89/397/CEE traspuesta por el RD 1397/93 sobre medidas adicionales relativas al Control Oficial de productos alimenticios y la Directiva 89/662/CEE traspuesta a nuestro derecho interno por el RD 49/93

- ♦ El sistema propuesto incluye procedimientos de control de todos los peligros microbiológicos, químicos y físicos conocidos que pueden menoscabar la seguridad alimentaria
- ♦ El Veterinario oficial desempeña un papel clave
- ♦ El control consiste en:
 - auditorías oficiales de las buenas prácticas de higiene y del sistema de autocontrol establecido por el explotador del establecimiento alimentario
 - Actividades oficiales de inspección. Además de efectuar auditoría, el veterinario realizará funciones tradicionales de inspección (inspección *antemortem*, *postmortem*, materiales específicos de riesgo (MER), el bienestar animal, etc.)
- ♦ Integra claramente el principio del establo a la mesa. Los animales no son aceptados para el sacrificio si no van acompañados de la información pertinente que debe ser facilitada por la explotación de procedencia de los animales.
- ♦ La frecuencia e intensidad de los controles oficiales está en función de los riesgos
- ♦ Contempla la posibilidad de que participe personal de establecimiento en el control bajo determinadas circunstancias

Funciones del veterinario oficial

1. Funciones de Auditoria

- a. Se auditarán las buenas prácticas de higiene para verificar el cumplimiento, entre otros, de la higiene de la planta, la higiene del personal, el mantenimiento de la estructura y los equipos, el control de plagas, el control de la calidad del agua, el control de temperatura, la manipulación de los subproductos, etc.
- b. Se auditará el sistema de autocontrol establecido por la empresa para verificar que se aplican de manera constante y adecuada los principios del sistema.
Se deben elaborar documentos en los que se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoria.

2. Funciones de inspección:

- a. Información sobre *los registros de la explotación* de procedencia de los animales: situación de la zona de

procedencia en cuanto a salud animal, estado de salud de los animales, tratamientos administrados y tiempo de espera, resultados de análisis realizados en la explotación en el marco de control de zoonosis y residuos, datos sobre producción, nombre y dirección del veterinario privado que atiende la explotación, nombre del veterinario oficial o la oficina comarcal agraria responsables de los animales

- b. *Inspección ante-mortem*: Está básicamente reglamentada como la actual y debe permitir determinar: si los animales están identificados, se ha preservado el bienestar de los animales, si están limpios, si están afectados de alguna enfermedad. El Reglamento estable que parte de la inspección *ante-mortem* pueda realizarse en la explotación de la que provengan los animales
- c. *Bienestar animal*: principalmente la referida a la protección de los animales durante el transporte y el sacrificio
- d. *Inspección pos-mortem*: está básicamente reglamentada como la actual, incluidos los procedimientos de inspección *pos-mortem* específicos para cada edad y especie animal (bovinos de mas de seis semanas, bovinos de menos de seis semanas, ovinos y caprinos domésticos, solípedos domésticos, suidos domésticos, aves de corral y lagomorfos de cría, caza de cría y caza silvestre.
- e. *Materiales especificados de riesgo* (MER). El veterinario oficial verificará la retirada, separación, coloración.
- f. *Ensayos de laboratorio y estudios de referencia* en el contexto de:
 - La vigilancia de zoonosis, especialmente *Salmonella* spp, *Campilobacter* spp, *E. coli* verotóxico
 - Ensayos de laboratorio específicos para el diagnóstico de las encefalopatías espongiiformes transmisibles
 - La detección de sustancias o productos no autorizados, y el control de las sustancias autorizadas en el marco de los planes nacionales de vigilancia de residuos

g. *Marcado sanitario*

Equipo de inspección y frecuencia de los controles

Equipo de inspección: Para efectuar los controles mencionados, el veterinario oficial podrá contar con la asistencia de auxiliares oficiales

que estarán bajo su autoridad y responsabilidad. Se podrá autorizar al personal del establecimiento a desempeñar la función de auxiliares en el control de la producción de carne de ave de corral y de conejo siempre que el establecimiento trabaje según unas buenas prácticas de higiene y aplique correctamente el sistema de autocontrol. Este personal deberá recibir una formación equivalente a la de auxiliar oficial y estará bajo la supervisión del veterinario oficial.

Frecuencia de los controles: Se garantizará la adecuada supervisión oficial de los establecimientos cárnicos. La naturaleza e intensidad de los controles oficiales debe basarse en una evaluación regular de los riesgos.

1. En los *mataderos* deberá estar presente, al menos, un veterinario oficial durante todo el proceso de inspección *ante y postmortem*. Sin embargo, en los mataderos de pequeño tamaño podrá aplicarse una mayor flexibilidad:

- La inspección *ante-mortem* será llevada a cabo por el veterinario oficial, pero podrá tener lugar en la explotación de procedencia
- Durante la inspección *pos-mortem* no se requerirá la presencia permanente del veterinario oficial, siempre que la lleve a cabo un auxiliar oficial y que toda la carne con anormalidades se separe para ser inspeccionada por el veterinario oficial
- En el caso de las aves, esta flexibilidad podrá aplicarse a otros mataderos además de los pequeños.

2. En las *salas de despiece*, durante el faenado, deberá estar presente regularmente, al menos una vez a la semana, un miembro del equipo de inspección.

Bibliografía

- Badiola Díez J. 2003. Medios de comunicación y respuesta social. La crisis de la EEB, un modelo a analizar. Curso sobre seguridad alimentaria un reto en la sociedad europea. Universidad Internacional de Andalucía. Sede Antonio Machado
- Chesebro B- (1999). Prion protein and the Transmissible Spongiform Encephalopathy Diseases. *Neuron*, Vol 24:503-06
- Comisión de las Comunidades Europeas. 2000. Libro blanco sobre la Seguridad Alimentaria. COM(99) 719. Bruselas
- Conejo Díaz. JA. 2003. La respuesta de las Administraciones a la Seguridad Alimentaria. Curso sobre seguridad alimentaria un reto en la sociedad europea. Universidad Internacional de Andalucía. Sede Antonio Machado
- Consejo de la Unión Europea. 1997. Libro verde de la Comisión sobre principios generales de la legislación alimentaria de la Unión Europea. COM (97) 176. Bruselas
- Francisco Polledo JJ. 2002. Gestión de la Seguridad alimentaria. Análisis de riesgos en la industria agroalimentaria. *Revista Alimentaria*, marzo 23-28. Madrid
- Prodi Romano. 1999. Seguridad alimentaria. Comunicación al Parlamento Europeo, octubre 1999. Estrasburgo
- Propuesta modificada de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios. Documento 2000/0178 (COD). <http://europa.eu.int>
- Propuesta modificada de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Documento 2000/0179 (COD) <http://europa.eu.int>
- Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Documento 2002/0141 (COD) <http://europa.eu.int>
- Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre controles oficiales de piensos y alimentos. Documento 2003/0030 (COD) <http://europa.eu.int>