

RED DE ALERTA RÁPIDA DE LA UNIÓN EUROPEA PARA ALIMENTOS Y PIENSOS. NOTIFICACIONES EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.

MARIA DEL PILAR ACERO OJEDA *

INTRODUCCIÓN

La producción hortofrutícola española mantiene actualmente una marcada importancia tanto desde el punto de vista económico, social o cultural. El cultivo bajo plástico ocupa un lugar predominante en este sector, siendo la provincia de Almería la que presenta una mayor superficie de terreno cultivada mediante esta técnica. La tecnología aplicada a los procesos de producción y de postcosecha del producto, así como las especializaciones cada vez más al detalle en la comercialización de los productos hortofrutícolas, responde a las demandas de un mercado con requerimientos más competitivos y exigentes. El destino de la mayoría de los productos hortofrutícolas (PHF) españoles es a países de la Unión Europea, mercados con necesidades de frutos de gran calidad y con altos niveles de garantía de seguridad alimentaria, lo que obliga a dedicar grandes esfuerzos a las industrias del sector en los procesos de inspección, acondicionamiento y distribución de los PHF, haciendo gran hincapié en el campo de la trazabilidad.

Las formas altamente tecnificadas en la producción de productos hortofrutícolas, principalmente bajo plástico ofrecen grandes ventajas al mercado, tanto por la disponibilidad de variedades, con independencia de la estacionalidad, como por la normalización, cada vez más regular en tamaños y presentaciones y por la adaptación

* Doctora en Veterinaria

del producto a criterios específicos de mercado. El universo de presentación de los productos hortofrutícolas actual es muy variado y específico. Por poner un simple ejemplo, hoy disponemos de sandías sin pepitas, pimientos de diferentes colores: rojos, verdes, amarillos, naranjas o tomates con y sin pepitas, de diversos tamaños y sabores. Todo esto, teniendo en cuenta que el mundo de la agricultura ecológica y agricultura integrada se está implantando cada vez con mayor peso en el sector hortofrutícola bajo plástico.

El cuidado y la precaución de los agricultores y empresas comercializadoras en mantener la calidad sanitaria garantizada colabora de manera indispensable con las actuaciones de Control Oficial que la Autoridad Sanitaria desarrolla. Sin embargo, sabemos que en la vida el riesgo cero no existe y por supuesto tampoco en el terreno de la seguridad alimentaria. De manera esporádica, aunque con gran eco mediático, se producen toxiinfecciones alimentarias o determinaciones de producto que incumple la normativa ya referente a residuos por plaguicidas en alimentos. En la memoria de todos se retiene la alerta notificada por Alemania en el año 2011 con los pepinos españoles como posible causa de contaminación por E. Coli. Los días del brote se desarrollaron entre la alarma social por los fallecimientos de personas afectadas y la incertidumbre causada por el desconocimiento, todo ello con consecuencias económicas nefastas para el sector. Es posible que este brote haya generado una de las crisis alimentarias de mayor relevancia en Europa. Aunque posteriormente Alemania exculpó a los pepinos españoles, el estigma no se diluye con facilidad.

De manera independiente a la crisis de E. Coli mencionada, las alertas alimentarias que han generado los productos hortofrutícolas con origen en España han creado una desconfianza y en algunos mercados de países de la unión europea que ha motivado incluso rechazo a los frutos de origen español. La gestión de la comunicación en la mayoría de estas crisis no ha ayudado a su clarificación, creando en algunas ocasiones alarmas generalizadas y en su mayor parte injustificadas en la sociedad. Esta situación ha conllevado el lógico perjuicio económico al sector con grandes pérdidas de mercado, aunque tal vez no sea ésta la peor consecuencia. Las crisis alimentarias se difunden a través de los medios de comunicación por los infinitos canales que se disponen y calan en la sociedad asentando mitos o falsas creencias en los consumidores de muy difícil retroceso.

Desde 1979 se dispone en la Unión Europea de un Sistema de un Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (en inglés Rapid Alert System for Food and Fedd. RASFF) como herramienta de contacto de diversos organismos y autoridades alimentarias de la Unión Europea para comunicarse y coordinar alertas alimentarias.

El RASFF tiene su sustento normativo en el artículo 50 del Reglamento UE 178/2002 y permite, ante una alerta notificada por uno de los organismos competentes de un país, reaccionar con rapidez y con el mismo criterio en el resto de países. La garantía de seguridad alimentaria es clara, así, si el Organismo competente acuerda que la alerta debe implicar la retirada de producto, o comunicación de la alerta a la población, esto es así en todos los países afectados. Los países que componen el RASFF son, además de los 28 Estados Miembros actuales de la Unión Europea, Islandia, Liechtenstein, Suiza y Noruega. Las Agencias implicadas son La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la Comisión Europea y en España la gestión es a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).



La base de todas las actuaciones implicadas en las alertas alimentarias radica en el sistema de garantía de trazabilidad de las empresas que debe aportar documentalmente información clara sobre: el origen de sus productos, procesos de manipulación que se hayan realizado y destino de los mismos. Las empresas del sector hortofrutícola deben garantizar de manera clara y taxativa el control de la trazabilidad de los productos hortofrutícolas que comercializan, independientemente del grado de manipulación de los productos. Es evidente que la complejidad del sistema no será la misma para todas las empresas. En el lado más sencillo del manejo de la trazabilidad de una industria de productos hortofrutícolas se puede encontrar una empresa que distribuye productos hortofrutícolas como un mero intermediario, asumiendo la trazabilidad de origen. Al otro lado de la balanza, la trazabilidad se complica en las empresas que reciben productos de diferentes orígenes y los envasan, en ocasiones en bandejas o “flow pack” que contienen producto procedente de agricultores diferentes. Un ejemplo de este último caso son las bandejas compuestas por preparados de verduras (para

sopa o cocido, gazpachos...) o los envasados de pimientos tricolor, donde la empresa debe garantizar el origen de cada uno de los productos que contiene el preparado.

El Reglamento 852/2004 (CE) relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios, obliga a las empresas alimentarias a mantener un Sistema de Autocontrol de Seguridad Alimentaria basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. En el caso de las empresas de productos hortofrutícolas en España, este sistema de autocontrol debe documentarse para asegurar la salubridad e inocuidad de los alimentos ya que la normativa así lo indica y se adapta a cada empresa particularmente con un estudio de requisitos (Planes de Higiene generales y específicos) previos al abordaje del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Uno de los Planes Generales de Higiene es el Plan de Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos.

OBJETIVO

El objetivo de esta trabajo es doble, por una parte se profundiza en el conocimiento de la Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos y se realiza un estudio de las alertas generadas por productos hortofrutícolas a través del RASFF desde el 01/01/2013 a 31/12/2015.

MÉTODOS

El estudio de la Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos se basa en la información que de la propia Red ofrece la página web de la misma, tanto en relación a su composición, estructura, funcionamiento así como los datos de notificaciones que de la misma se extraen.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1.- La Red de Alerta Rápida de la Unión Europea para Alimentos y Piensos.

La Unión Europea (UE) desempeña un papel determinante en el control de la calidad de los alimentos (y piensos) que circulan en sus mercados. Los consumidores europeos exigen que la comida que compran sea segura y con una calidad previsible y esperan que la información que reciban sea útil para conocer la composición de los productos que adquieren. Esta información que se puede proporcionar mediante etiquetas de producto y también mediante la publicidad, debe ser veraz y no engañosa.

La Seguridad Alimentaria en la Unión Europea es responsabilidad de la Dirección General para la Salud y Seguridad Alimentaria, dependiente de la Comisión Europea. Las leyes de la Unión Europea sobre la seguridad de los alimentos y sobre la protección de la salud de las personas se aplican bajo la responsabilidad de la Dirección General para la Salud y Seguridad Alimentaria, que tiene un Director General que a su vez informa a un Comisario Europeo.

La Unión Europea ha establecido mediante pilares normativos las bases que garantizan un alto nivel de seguridad alimentaria. Uno de ellos es el Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, la salud animal y las normas de bienestar animal. Este Reglamento establece que es responsabilidad de las autoridades competentes en cada Estado miembro la aplicación de esta legislación y son éstos los que pueden adoptar medidas adecuadas para imponer restricciones en caso de sospecha de alimentos nocivos. En caso de riesgo grave para la salud humana conocido por el Control Oficial o en caso de emergencia, los Estados miembros pueden adoptar medidas nacionales con carácter provisional. Estas medidas deben ser comunicadas de inmediato a la Comisión y demás Estados miembros. El RASFF establece un intercambio rápido de información entre los Estados miembros sobre los riesgos que plantean los alimentos o los piensos y sobre las medidas adoptadas para hacer frente a tales riesgos.

El principio rector de la UE es que la política alimentaria debe basarse en un enfoque global e integrado. El control hace referencia a toda la cadena alimentaria, a todos los sectores de la alimentación y en todas las fronteras exteriores de la UE. La toma de decisiones involucra los foros de la UE e internacionales y a todas las etapas del ciclo de elaboración de políticas. Este principio se enuncia de manera coloquial con la frase “de la granja a la mesa”. Este principio general de la política de seguridad alimentaria de la UE legitima el derecho de los consumidores a alimentos seguros y a información precisa y veraz armonizada en todos los Estados Miembros.

El Reglamento (CE) 178/2002 de 28 de enero de 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, establece que la base de la legislación alimentaria debe centrarse en los tres componentes del análisis de riesgos: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo. El Reglamento 178/2002 determina el principio de que la responsabilidad primordial de garantizar el cumplimiento de la legislación alimen-

taria recae en el explotador de la empresa alimentaria. Como empresa alimentaria se entiende cualquier empresa, ya sea con fines de lucro o sin ellos, pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades relacionadas con cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos.

Las obligaciones fundamentales de los explotadores comerciales de alimentos y piensos son:

- Seguridad: Los operadores no comercializarán alimentos o piensos nocivos
- Responsabilidad: Los operadores son responsables de la seguridad de los alimentos y piensos que producen, transportan, almacenan o venden
- Trazabilidad: Los operadores deberán ser capaces de identificar rápidamente cualquier proveedor o destinatario
- Transparencia: Los operadores informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen cualquier razón para creer que su alimento o el pienso no es seguro.
- Emergencia: Los operadores retirarán inmediatamente los alimentos o los piensos del mercado si tienen cualquier razón para creer que no son seguros
- Prevención: Los operadores deberán identificar y revisar periódicamente los puntos críticos en sus procesos y garantizar que los controles se aplican en estos puntos
- Cooperación: Los operadores deberán cooperar con las autoridades competentes en las medidas adoptadas para reducir los riesgos.

Las tres normas básicas de higiene alimentaria de la UE son:

- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Este Reglamento establece los requisitos generales de higiene para todos los explotadores de empresas alimentarias.
- Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

El Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligatoriedad de las empresas a desarrollar un sistema basado en el

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), aunque tiene en cuenta el riesgo de la actividad que desarrollan para adaptar este análisis y exigir condiciones previas de los requisitos de higiene. Uno de estos Planes Generales de Higiene que se exige a las empresas es el de Trazabilidad.

La trazabilidad es la base sobre la que se sustenta el principio “de la granja a la mesa” o “del campo al plato”, variación que también se emplea para nombrar el concepto por el cual el consumidor tiene derecho a conocer el origen de los alimentos que consume y el operador económico tiene la obligación de facilitar esta información.

Las empresas de comercialización de productos hortofrutícolas están obligadas a llevar un sistema por el cual puedan conocer el origen de cada uno de los productos que ponen en el mercado. Como regla habitual, una vez que el agricultor entra el producto ya sea en las subastas o en las empresas de manipulado directamente, se clasifica por “partidas” a las que se les asigna una “tablilla” en la que se reflejan los datos concernientes a: fecha de entrada, producto, cantidad, agricultor, finca de procedencia... y cualquier otro dato que la empresa considere necesario. Estos datos pueden mantenerse con el mismo formato de la entrada hasta que el producto salga para el mercado o pueden transformarse en otros formatos mediante procedimientos de trazabilidad interna de la propia empresa. En cualquier caso, desde cualquier punto de la cadena de comercialización, siempre se debe llegar al origen del producto. Como hemos comentado anteriormente, la complejidad del sistema en ocasiones es muy alta y depende en gran medida del grado de manipulación del producto.

En el caso de los residuos y contaminantes la Unión Europea estableció en 2005 el Reglamento (CE) 396/2005 sobre residuos de plaguicidas. Este Reglamento establece los límites máximos de residuos (LMR) para proteger a los consumidores, incluidos los más vulnerables (bebés y niños) de la exposición a niveles inaceptables de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos. Los pesticidas que se emplean para proteger a los cultivos no se pueden encontrar en alimentos o piensos a niveles que presenten un riesgo para las personas. Toda la toma de decisiones en esta área tiene que basarse en la ciencia y la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria debe llevar a cabo una investigación evaluando el efecto en la ingesta de los consumidores antes de llegar a conclusiones sobre la seguridad de un LMR.

Para las importaciones de productos procedentes de Países Terceros, en caso de identificar un problema concreto con un residuo, la UE o los Estados miembros pueden interrumpir el comercio, reforzar los controles en el punto de importación y en casos de que se detecten problemas estructurales, se pueden imponer prohibiciones

a la importación en espera de una resolución satisfactoria del problema detectado. El Reglamento 882/2004 establece los requisitos de las Autoridades Competentes de la organización así como la aplicación de Controles Oficiales. El 100% de las partidas de los productos alimenticios que entran en la UE se someten a un control documental que incluyen facturas u otros documentos, incluidos analíticas de fitosanitarios. Cada Estado Miembro tiene unos puntos de entrada designados y todos los productos deben entrar exclusivamente a través de ellos.

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) es un Organismo al servicio de la Comisión, forma parte de la Dirección General de Sanidad y consumo con sede en Irlanda. La OAV tiene como misión garantizar que la legislación de la UE en materia de seguridad alimentaria, salud animal, sanidad vegetal y bienestar animal se cumpla correctamente. La OAV, a través de auditorías o inspecciones que su personal desarrolla en misiones sobre el terreno controla:

- El cumplimiento de los requisitos legales de UE sobre seguridad y calidad alimentaria.
- El desarrollo de la política de la UE en sectores de seguridad alimentaria, bienestar animal y salud vegetal.
- El desarrollo e implementación de sistemas de control eficaces en los sectores de seguridad alimentaria, salud y bienestar animal y salud vegetal.

Las Autoridades Competentes de los Estados Miembros se reúnen en una red, junto con la Comisión Europea y otras autoridades competentes del Espacio Económico Europeo con el fin de intercambiar información sobre los alimentos y piensos poco seguros. Este es el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). La Comisión tiene una función de coordinación que incluye la verificación de las notificaciones. Forman parte del RASFF los 28 Estados Miembros de la UE, además de Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza. En caso de que se decida que haya un rechazo del producto en frontera se comunican a todos los puestos fronterizos, es decir, a los que forman parte de la Red, de este modo se garantiza que los productos rechazados no vuelvan a entrar en la UE a través de otro puesto fronterizo



El RASFF se apoya en la red de laboratorios de referencia designados en cada Estado Miembro. Hay creados unos procedimientos rutinarios y métodos de prueba fiables en las áreas de alimentación y piensos y salud animal.

El RASFF consiste en una red de autoridades competentes y de medios de comunicación. Su objetivo es intercambiar información sobre cualquier alimento, pienso o material en contacto con alimentos que pueda presentar un peligro para la salud humana. El RASFF permite el intercambio rápido y eficaz de información entre sus miembros y proporciona un servicio permanente para asegurar que se envían, reciben y responden las notificaciones urgentes.

En caso de detectarse un riesgo en un producto alimentario o un pienso procedente de un país no miembro del RASFF o exportado a éste, la Comisión Europea informa al país de que se trate, a fin de que pueda tomar medidas correctivas y evitar que el mismo problema vuelva a presentarse en el futuro. Por ejemplo, puede eliminar a una empresa de la lista de sociedades autorizadas que cumplen plenamente los requisitos de la legislación comunitaria y autorizadas para exportar a la UE.

Cuando las garantías recibidas no son suficientes o cuando se requiere una reacción inmediata, pueden aplicarse medidas tales como la prohibición a la importación o el control sistemático en las fronteras de la UE.

Además, la Comisión Europea y el RASFF colaboran con el sistema de alerta de la Organización Mundial de la Salud (OMS), llamada Red de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Esta red está formada por puntos de contacto o centros de enlace nacionales en más de 160 países miembros que reciben información de la OMS en forma de notas de INFOSAN en materia de seguridad alimentaria y la difunden a todos los ministerios competentes en sus respectivos países. El RASFF colabora con INFOSAN y los dos sistemas comparten información caso por caso

El nacimiento del RASFF en 1979 coincidió con una situación de terrorismo político que puso en el mercado europeo naranjas inyectadas con mercurio. Las naranjas entraron en la Unión Europea por Maastrich y procedían de Israel. El impacto económico fue muy importante, se requería seguridad analítica en todas las partidas, y mientras la venta de naranjas se bloqueó. La evidencia de la necesidad de un sistema que facilitara el intercambio de información sobre seguridad alimentaria desembocó en la creación del RASFF.

La base legal del sistema comenzó con la propuesta de Decisión del Consejo COM/79/725 que introducía un sistema de intercambio rápido de información sobre los peligros derivados de la utilización de productos de consumo (incluidos alimentos). Las complicaciones para la seguridad alimentaria que se derivaron de la implantación del mercado único se hicieron más visibles al ampliarse el número de países miembros. En el año 2002 la UE actuó proactivamente aprobando el Reglamento (CE) 178/2002 (antes de la gran ampliación de 2004 cuando se unieron 10 países). En ese momento se creó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se estableció la base jurídica y los procedimientos formalizados para el RASFF.

En un primer momento las comunicaciones se realizaban por teléfono, mientras que fue la propia evolución social la que fue requiriendo sistemas de comunicación más avanzados. Actualmente y desde el año 2000 el RASFF funciona por internet y está ligado a varias bases de datos que la Comisión Europea mantiene. Las bases de datos, ya sean públicas o no, permiten a los usuarios buscar en el historial de notificaciones y extraer información útil. Un ejemplo de base de datos vinculada a RASFF es TRACES (Trade Control and Expert System), que es una red de salud veterinaria.

El iRASFF es la nueva plataforma en línea diseñada para ser más interactiva y más fácil de usar. El iRASFF no es una simple base de datos basada en web; utiliza tecnología de vanguardia y permite intercambiar información en línea sustituyendo el envío de plantillas de texto por correo electrónico. Otra característica importante de este nuevo sistema es la consolidación de la nueva información en las notificaciones existentes y que el sistema es tanto expandible como dinámico.

El número de notificaciones al RASFF ha crecido a lo largo de los años. En la década de los 80 había muy pocas notificaciones aunque, debido a la creciente toma de conciencia tras importantes crisis de seguridad alimentaria, las notificaciones crecieron de manera significativa. Antes de 1998 no se llegaba a la centena, y luego se creció hasta que en 2001 se superó el millar de notificaciones. En el año 2015 hubo 3.409 notificaciones iniciales que dieron lugar a 6.204 notificaciones por seguimiento y que originaron 775 alertas. Estos porcentajes son similares a los del año anterior,, con una pequeña disminución del número de comunicaciones iniciales (-3%), aunque con aumento de las notificaciones por seguimiento (+5%) y aumento del número de alertas (+3%).

Desde su nacimiento el RASFF ha tenido importantes notificaciones entre las cuales señalo una selección:

- Año 1985. Austria. Vino fraudulento.

- Año 1986. Italia. Vino fraudulento.
- Año 1986. Chernobyl. Productos procedentes de cultivos contaminados por radiactividad.
- Año 1995. Crisis de la encefalopatía espongiforme bovina.
- Año 1998. Pistachos contaminados de Irán.
- Año 1999. Dioxinas en pollo.
- Año 2003. Colorantes sintéticos en especies.
- Año 2006. Comida para perros tóxica procedente de EEUU.
- Año 2008. Leche contaminada procedente de China.
- Año 2011. E. Coli en pepinos.
- Año 2012. Contaminación por metanol en República Checa.
- Año 2013. Crisis de la carne de caballos.

Como curiosidad, se pueden mencionar dos casos importantes de notificaciones al RASFF. En primer lugar, el caso de las dioxinas de Bélgica en el año 1999 que puso de manifiesto un punto de mejora en el RASFF. En ese momento las notificaciones eran exclusivamente de alimentos y la crisis comenzó al detectarse dioxinas en carne. Sin embargo, se había quedado atrás en el tiempo la muerte de pollos tras el consumo de piensos contaminados por dioxinas. Esta crisis coincidió en el tiempo con la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina que mantuvo a la sociedad europea en alerta durante varios meses y marcó una fuerte huella social. La reacción de la Comisión fue clara: la primera medida concreta fue la de ampliar el alcance de la red a los piensos, pero además se desarrolló el concepto de seguridad alimentaria actual “de la granja a la mesa”, se elaboró el “Libro Blanco de Seguridad Alimentaria”, así como la publicación de todo un nuevo paquete de normativa en seguridad alimentaria llamado “Paquete de Higiene”. Los cambios normativos afectaron tanto al sector primario como al secundario en cuanto a la producción, comercialización y transformación.

Otro caso fue en el año 2007 con la melamina procedente de China que afectaba a leche y comida para bebés y por el que hubo 300.000 afectados, y seis niños fallecidos en China. En este caso el RASFF funcionó muy correctamente y ayudó colaborando con terceros países y la OMS, ya que la crisis alimentaria alcanzó un nivel mundial. El RASFF controló de manera eficaz las fronteras del mercado europeo y ayudó a que Europa no se viera afectada en esta crisis.

Las notificaciones del RASFF se generan por la Autoridad Competente en cada Estado Miembro y la Comisión es la responsable de la gestión del sistema. Actualmente las notificaciones se dividen en cinco categorías:

1. Alertas notificadas por un Estado Miembro cuando se requiere una acción inmediata en otro Estado Miembro.
2. Información para seguimiento, cuando se requiere acción de otro Estado Miembro, aunque no de manera inmediata.
3. Información para atención, cuando el incidente solo afecta al país notificante.
4. Rechazos en fronteras por razones de seguridad de alimentos o piensos.
5. Noticias sobre incidentes de alimentos que no se incluyan en las categorías anteriores.



El flujo de información de las notificaciones al RASFF se detalla en el siguiente cuadro:

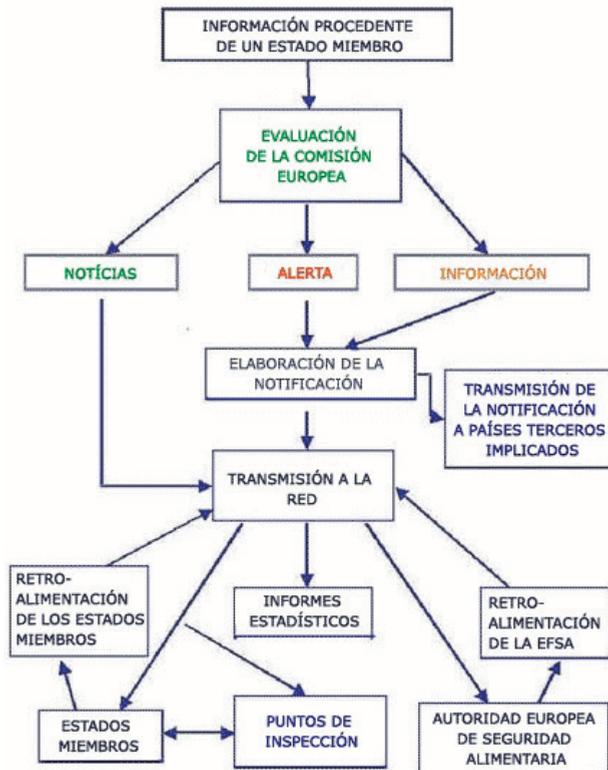


Figura 3: Flujo de información en RASFF

Los canales de entrada del RASFF son diversos: están los que provienen de los puntos fronterizos, de los controles oficiales en mercado, de las propias empresas o incluso de otros países no pertenecientes a la UE. La normativa comunitaria obliga a facilitar al consumidor la información necesaria para poder conocer la calidad de los alimentos de que dispone y así poder elegir con criterio. Es por esto por lo que el RASFF tiene establecidos unos canales de salida que se concreta en forma de informes de diferentes periodicidades, aunque el consumidor dispone de una zona abierta de consulta al portal RASFF.

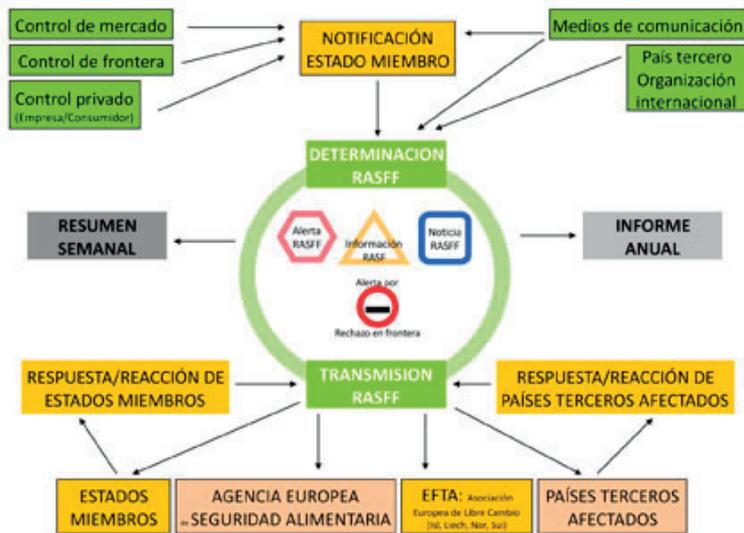
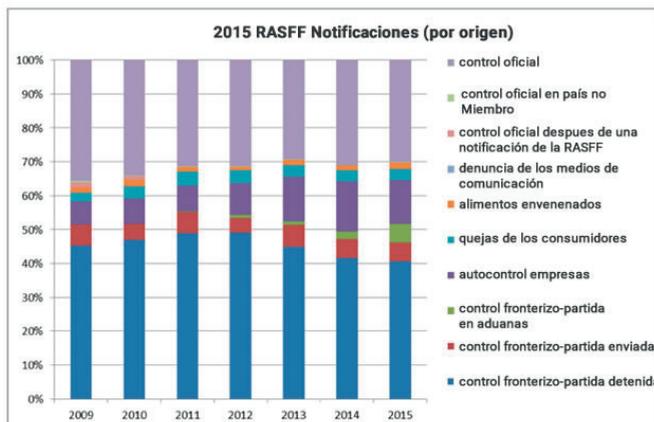


Figura 4. Inputs de entrada y salida del RASFF.

El motivo que ha dado lugar al origen de las notificaciones al RASFF desde el año 2009 a 2015 no ha variado en gran medida, siguiendo unos patrones similares en todos los años, sin embargo una sensible variación ha recaído en las notificaciones motivadas por el Control Oficial, ya que en 2009 un 37% de las notificaciones al RASFF era con motivo de una actuación de la autoridad sanitaria; este porcentaje ha descendido al 30% en 2015. Y la variación más importante no tanto por valor numérico sino estadístico es la de notificaciones al RASFF por controles propios de la compañía, que en el año 2009 era aproximadamente del 6% y en 2015 se duplicaba alcanzando el 12%.



2.- Alertas notificadas en productos Hortofrutícolas.

Para abordar este estudio se ha realizado una búsqueda en el portal RASFF de las notificaciones originales y de seguimiento al RASFF en el período de referencia para este estudio que se comprende entre 01/01/2013 a 31/12/2015.

El primero de los datos observados es que de las 9.185 notificaciones recibidas por el RASFF, 1.891 se corresponden a alertas en frutas y vegetales, lo que supone un 20.6% del total. Haciendo un estudio por países, hay que destacar que el país que menos notificaciones de frutas y hortalizas con residuos por pesticidas ha realizado, es Islandia (1 notificación), seguido de Hungría (4 notificaciones) y Rumanía (6 notificaciones). El Estado Miembro que más notificaciones ha realizado en el período estudiado ha sido Reino Unido con 388 notificaciones, un 20.51% del total. El segundo país con más notificaciones es Bulgaria con 181 (9.6%) y le sigue Francia con 179 notificaciones (9.5%). En este período España ha realizado 57 notificaciones que suponen un 3% del total.

En el año 2015 las notificaciones por productos hortofrutícolas disminuyeron en relación al año 2014. Los controles que se realizan en los puntos de frontera de la Unión Europea tienen sus efectos y hay que tener en cuenta que los controles en origen (en las explotaciones agrícolas y en las empresas hortofrutícolas), también tienen sus efectos ya que en el año 2015 solamente 34 notificaciones de pesticidas en productos hortofrutícolas tienen como origen productos producidos en la Unión Europea.

Relación de notificaciones de PHF con residuos de pesticidas realizada por cada Estado Miembro:

ESTADOS MIEMBROS	NOTIFICACIONES	PORCENTAJE
Alemania	177	9,36
Austria	24	1,27
Bélgica	101	5,34
Bulgaria	181	9,57
Croacia	7	0,37
Chipre	20	1,06
Dinamarca	48	2,54
Eslovaquia	27	1,43
Eslovenia	14	0,74

España	57	3,01
Estonia	9	0,48
Finlandia	49	2,59
Francia	179	9,47
Grecia	12	0,63
Holanda	130	6,87
Hungría	4	0,21
Irlanda	23	1,22
Islandia	1	0,05
Italia	202	10,68
Letonia	23	1,22
Lituania	14	0,74
Luxemburgo	6	0,32
Malta	8	0,42
Noruega	28	1,48
Polonia	51	2,7
Portugal	11	0,58
Reino Unido	388	20,52
República Checa	24	1,27
Rumania	6	0,32
Suecia	22	1,16
Suiza	45	2,38
	1891	100

Tabla 1. Notificaciones de residuos pesticidas en PHF en el período de estudio.

De las 1891 notificaciones realizadas al RASFF por pesticidas en productos hortofrutícolas en el período de estudio, la mayoría se corresponden con actuaciones que han concluido con un rechazo de producto en el punto de entrada a la Unión Europea; es decir más de la mitad de las actuaciones en productos hortofrutícolas relacionadas con el RASFF producen un rechazo del producto y se ha impedido la entrada del mismo en el Espacio Económico Europeo.

Tipos de notificaciones de PHC con residuos de pesticidas en el período de estudio.

TIPO DE NOTIFICACIÓN	NÚMERO DE NOTIFICACIONES	
ALERTAS	225	11,90
RECHAZO EN FRONTERA	1190	62,93
INFORMACIÓN PARA ATENCIÓN	413	21,84
INFORMACIÓN PARA SEGUIMIENTO	63	3,33
NOTIFICACIONES		
TOTAL	1891	100,00

Tabla 2. Tipos de Notificaciones de residuos pesticidas en PHF en el período de estudio.

La mayor parte de las notificaciones al RASFF fue motivada por controles en los puntos de frontera de la UE. En este caso los productos hortofrutícolas tienen un comportamiento similar al del resto de productos que se presentan incidencias con categoría de notificación al RASFF. Los controles oficiales de países no miembros no han generado ninguna notificación, por lo que cabe suponer la eficacia de los controles propios de la UE. Los controles realizados por las propias compañías ocupan casi un 7%.

Origen de la notificación al RASFF de PHF con residuos de pesticidas en el período de estudio:

	NÚMERO DE NOTIFICACIONES	PORCENTAJE
CONTROL EN FRONTERA. ENVÍO RETENIDO	1117	59,07
CONTROL EN FRONTERA. ENVÍO DESPACHADO	136	7,19
CONTROL EN FRONTERA. ENVÍO EN ADUANA	72	3,81
CONTROL PROPIO DE LA COMPAÑÍA	129	6,82
QUEJA DEL CONSUMIDOR	39	2,06
INTOXICACIÓN ALIMENTARIA	17	0,90
CONTROL OFICIAL DE PAÍS NO MIEMBRO	0	0
CONTROL OFICIAL EN EL MERCADO	381	20,15
	1891	100,00

Tabla 3. Motivo de las Notificaciones de residuos pesticidas en PHF en el período de estudio.

Haciendo un estudio de las notificaciones al RASFF por frutas y hortalizas observamos que éstas se encuadran en diferentes categorías teniendo en cuenta diferentes peligros que presentan. Las principales categorías en las que se agrupan las 1891 notificaciones recibidas en el período estudiado se reparten de la siguiente manera:

Categorías de las notificaciones al RASFF.

PELIGRO	NÚMERO DE CASOS
Residuos de pesticidas	996
Microorganismos patógenos	259
Micotoxinas	210
Aditivos y saborizantes	134
Cuerpos extraños	81
Composición	57
Adulteración/fraude	51
Organismos modificados genéticamente	37
Metales Pesados	22
Microorganismos no patógenos	22
Aspectos organolépticos	14

Tabla 4. Notificaciones de residuos pesticidas en PHF en el período de estudio por Categorías.

La gran mayoría de notificaciones son con motivo de la presencia de pesticidas que superan un LMR en los pesticidas autorizados por la UE o incluso que presentan residuos de pesticidas no autorizados en la UE, como se abordará más adelante. Sin embargo hay otros peligros presentes en los PHF que se describen a continuación. Se ha realizado una selección de los casos más significativos de cada categoría en el período de estudio.

- En cuanto a los microorganismos patógenos, la mayor parte de las notificaciones son referentes a presencia de salmonella y E. Coli en frutas y hortalizas procedentes de la India.
- El peligro de micotoxinas está presente sobre todo en pasas sultanas e higos procedentes de Turquía. Hay que destacar que Turquía es un país que genera numerosas alertas en productos hortofrutícolas también por peligro de residuos de pesticidas. En noviembre del año 2015 Turquía estuvo involucrada en más de la mitad de las notificaciones al RASFF en frutas y hortalizas.

- Tras la manipulación de los PHF se pueden incluir elementos no deseados como pueden ser los aditivos o saborizantes no autorizados o que superan los límites permitidos, este puede ser el caso de ácido sórbico en ciruelas secas o sulfitos en albaricoques secos procedentes de Turquía.
- En el apartado de cuerpos extraños hay una mezcla de países y de posibilidades, desde insectos, cristales, presencia de restos de envases o embalajes, etc...
- En las notificaciones por una composición inadecuada del producto se pueden encontrar ejemplos de cadmio en algas, nitratos en espinacas o cobre en vinos.
- Entre los casos de notificaciones por detección de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) no autorizados en la UE destacan las incidencias en la comercialización de Papaya procedente de Thailandia.
- En cuanto a los metales pesados, los 22 casos notificados en este período son variados; hay notificaciones de cadmio en algas o en zanahorias, plomo en tomates o espinacas con arsénico.
- Como detección del peligro de la presencia de microorganismos no patógenos, la mayoría de los casos se trata de presencia de hongos en el alimento.
- Los aspectos organolépticos también son motivo de rechazo de producto y en productos hortofrutícolas se encuentran 14 notificaciones dentro de período de estudio.
- Con menos de diez casos comunicados al RASFF en el período de referencia se encuentran las notificaciones por presencia de alérgenos, como es el caso de presencia de almendras en aceitunas con ajo procedentes de Polonia o lentejas de Holanda con gluten o vegetales asados de Bélgica con gluten.
- También hay casos de presencia de biotoxinas como la toxina botulínica, contaminantes industriales como el fosfato de aluminio en guisantes de Nigeria.
- En la categoría de contaminación por radiactividad se encuentran cuatro casos, uno de producto procedente de China y otro de Estados Unidos.
- Los casos de notificaciones por infestación parasitaria, residuos veterinarios o biocontaminantes son muy escasos, hay uno o dos casos en cada categoría.

Ya hemos mencionado que el mayor número de notificaciones de frutas y hortalizas es debido al peligro químico de **residuos por pesticidas** ya que de las 1891 notificaciones hay 996 encuadradas en esta categoría. Haciendo un análisis más profundo vemos que el año 2015, los pesticidas que han motivado las notificaciones al RASFF con mayor frecuencia son: clorpirifos, carbendazim, acetamiprid y dime-toato. El carbendazim es un pesticida no autorizado en la Unión Europea. No hay una tendencia significativa en el tipo de pesticida detectado a lo largo de los años de estudio sino que el tipo de pesticida y el número de veces detectado presenta grandes variaciones de un año a otro.

Entre el 01/01/2013 y el 31/12/2015 hay 23 notificaciones por el peligro de residuos de pesticidas en frutas y hortalizas con origen en España al RASFF. De ellas 7 son alertas, 14 son notificaciones de información y 1 notificación de seguimiento. El origen de la alerta fue en 11 casos por controles propios de la empresa y 12 casos se notificaron por Controles Oficiales. En 8 de los casos la acción acordada por la Autoridad competente fue la retirada del producto del mercado y solo en uno de ellos hubo destrucción del producto. Los productos implicados son diversos, entre los que se encuentran tomates, peras, lechugas o melón entre otros. Los pesticidas encontrados en frutas y hortalizas procedentes de España en el período estudiado también son diversos y algunos de ellos son: etefón, linurón, methiocarb o oxamyl. El etefón es un pesticida autorizado para su uso como fitosanitario en la UE, sin embargo está sujeto a unos plazos de seguridad y unos límites máximos de residuos para la comercialización del producto.

Los productos alimenticios que en mayor proporción presentan incidencias por pesticidas son las frutas y hortalizas, con más de un 75% de las notificaciones al RASFF, sin embargo también hay registradas notificaciones otros productos que no entran en la categoría de frutas y hortalizas según el RASFF como son los cacaos, tés y cafés, así como en hierbas, especias o cereales.

CONCLUSIONES

- El espacio europeo garantiza un nivel exigente de seguridad alimentaria a los productos que se comercializan en su entorno mediante unos requisitos normativos y unas herramientas de coordinación entre las que se encuentra la Red de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos.
- El RASFF desde su nacimiento, hace casi cuarenta años, ha realizado un trabajo determinante en la comercialización de alimentos y piensos

seguros, con importancia creciente dada la progresión ascendente al mercado global. Las garantías sanitarias de los alimentos en las sociedades actuales deben apoyarse ineludiblemente en espacios de coordinación y colaboración como el que el RASFF ofrece.

- Más de la mitad de las notificaciones al RASFF de frutas y hortalizas son motivadas por presencia de residuos de pesticidas, ya sea porque superen los Límites Máximos de Residuos permitidos en pesticidas autorizados, o porque se detecten pesticidas no autorizados por la unión Europea.
- Las notificaciones al RASFF de frutas y hortalizas contaminadas por pesticidas tienen como origen en su mayoría a países no pertenecientes al espacio común europeo. Las notificaciones con origen en Europa han descendido en los últimos años debido a los controles que tanto por parte de los Controles Oficiales como de las propias empresas se están realizando.

BIBLIOGRAFÍA

Anuario de Estadísticas de España.

Memoria resumen estadísticas Junta de Andalucía año 2015.

History of RASFF. UE Publications.

How does RASFF work? UE Publications.

RASFF Annual Report 2015. UE Publications.

RASFF Annual Report 2014. UE Publications.

RASFF Annual Report 2013. UE Publications.

RASFF Annual Report 2012. UE Publications.

RASFF leaflet. UE Publications.

Booklet celebrating 30 years of RASFF. UE Publications.

Reglamento (CE) N° 178/2002, por el que se establece 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.

Reglamento (CE) N° 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 290/2003, de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos plaguicidas en productos de origen animal y vegetal.

Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Reglamento (CE) 839/2008 de la Comisión, de 31 de julio de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los anexos II, III y IV relativos a límites máximos de residuos de plaguicidas en el interior o en la superficie de determinados productos.

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REAL DECRETO 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

Directiva 2011/91/UE de 13 de diciembre de 2011, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.