



INFORME SOBRE LA LEGISLACIÓN APLICABLE A LA HELICULTURA EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Como consecuencia de las crisis alimentarias de los años 90 (presencia de dioxinas en pollos belgas, las “vacas locas”...) y la alarma social que generaron, la Unión Europea estableció una serie de mecanismos para garantizar la seguridad en todos los productos alimentarios en general y en los productos de origen animal en particular.

El desarrollo y aplicación del “paquete de higiene” es uno de estos mecanismos. Consiste en un conjunto de Reglamentos (normas comunitarias de aplicación directa en todos los estados miembros) que abarcan todas las fases de la producción (desde la producción primaria hasta la última distribución) y todos los sectores productivos para conseguir el principio de seguridad alimentaria “de la granja a la mesa”. El objetivo de esta armonización es garantizar que los mismos requisitos sanitarios son aplicados en toda la Unión Europea.

La helicultura está reflejada en este marco normativo como cualquier otro sector productivo. En este informe destacamos los puntos dentro de la legislación de higiene alimentaria que pueden ser de interés para el sector.

1) Definición

Desde el punto de vista de la legislación comunitaria aplicable, el caracol susceptible de ser vendido está englobado dentro la definición de alimento, tanto si se vende vivo como si no (en las excepciones a esta definición figura la de los animales vivos, pero no es el caso de los caracoles que se venden vivos pues estos están preparados para ser comercializados para consumo humano, como recoge la propia definición). Esta definición está recogida en el reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria,

Al ser considerado alimento, le es aplicable toda la legislación en materia de higiene alimentaria que veremos a continuación. Así mismo se considera en función de las definiciones posteriores que recoge el mismo reglamento, a los operadores del sector helícola como “explotadores de empresas alimentarias”, y como “empresa alimentaria” tanto a las explotaciones de cría y engorde como a todas las que realicen actividades relacionadas con las mismas hasta el consumidor final.



2) OBLIGACIONES DEL SECTOR EN MATERIA DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD

A) Trazabilidad

Podemos definir la trazabilidad como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporada en alimentos o piensos o con posibilidad de serlo.

El reglamento 178/2002 recoge en su artículo 18 la obligatoriedad del operador de la empresa alimentaria de asegurar la trazabilidad de sus productos, tal como reproducimos íntegramente. De esta manera los explotadores de empresas alimentarias (desde el productor primario hasta el último distribuidor) deben poder identificar las entradas de pienso, animales o cualquier otra sustancia que pueda ser incorporada a uno o a otro, así como a identificar e identificar adecuadamente todos los productos salientes. Del mismo modo el registro deberá conservarse y estar a disposición de las autoridades si éstas lo solicitaran.

B) OBLIGACIONES EN MATERIA DE HIGIENE

-De carácter general

El reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios establece en su anexo I las disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y las operaciones conexas.

Así mismo el Reglamento establece la recomendación de realizar unas guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por el sector bajo supervisión y colaboración del MAPA. En el Anexo II, parte B se indican recomendaciones para dichas guías.

-Específicas del sector de la helicultura

Las obligaciones específicas en materia de higiene del sector de la helicultura están recogidas en el Reglamento CE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Dicho Reglamento recoge la definición en su anexo I, apartado 6 de "caracoles" y los requisitos específicos de higiene de los mismos.



CONTROLES OFICIALES

El Reglamento 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar en los animales establece las bases sobre como organizar dichos controles dentro del marco legal que establece el paquete de higiene.

EXCEPCIONES A ESTE MARCO LEGAL

La legislación relativa a la higiene de los productos alimentarios de origen animal *no se aplica ni a la producción primaria para uso doméstico privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo doméstico privado. Además, cuando el propio operador de empresa alimentaria suministra directamente, en pequeñas cantidades, productos primarios o determinados tipos de carne al consumidor final o a un establecimiento local de venta al por menor, conviene proteger la salud pública mediante una normativa nacional, especialmente debido a la estrecha relación entre el productor y el consumidor.* Esta excepción viene literalmente recogida en las consideraciones iniciales del reglamento 853/2004, pero es aplicable igualmente a todos los Reglamentos del “paquete de higiene”.

En su capítulo I, “Consideraciones Generales”, el Reglamento 853/2004 se refiere en los apartados 3 y 4 a la obligación de los estados miembros de elaborar normas que regulen las actividades antes descritas, a excepción de las relativas al consumo doméstico privado.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Las competencias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación abarcan desde la producción primaria hasta el momento inmediatamente anterior al sacrificio. Para conocer la normativa aplicable a partir de este punto deberá consultarse con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs).
- El sector debería elaborar, con el asesoramiento del MAPA, una guía de prácticas correctas de higiene, tal como establece el Reglamento 852/2004, para la helicultura.