

Aspectos sanitarios en carnes de aves de corral

Juan Alvarez de la Puente

Administrador de la Dirección General de Agricultura. Comisión de las Comunidades Europeas. Bruselas

Este artículo es una parte del discurso pronunciado por el autor en la XXXVI Asamblea General de AVEC (Asociación de Transformadores, Importadores y Exportadores de Carne de Aves de Corral en la Comunidad Económica Europea), el 4 de octubre de 1993 en Sevilla.

Es interesante recordar que en 1985 la Comisión publicó el Libro Blanco para la realización del mercado interior y declaró la supresión de trabas sanitarias en los intercambios como uno de sus objetivos. Este Libro Blanco sugería un programa de algo menos de trescientas propuestas de armonización de legislaciones para superar las restricciones en los intercambios por razones de protección de la salud pública o de la sanidad animal.

El 1 de julio de 1987 la firma del Acta Unica dio un impulso definitivo para la realización del mercado interior al facilitar la adopción de las medidas preconizadas por el Libro Blanco.

La armonización de legislaciones en el sector veterinario se ha completado a finales del año 1992, eliminándose los controles veterinarios de las fronteras entre los Estados miembros.

LOS CONTROLES VETERINARIOS

La finalidad de la normativa comunitaria en este terreno es garantizar la protección del consumidor, de la salud pública, además de la producción ganadera y agraria, estableciéndose normas comunes.

La aplicación de estas normas comunes es un reconocimiento mutuo, entre los propios Estados miembros, en cuanto a la realización de los controles efectuados a los productos y a los animales en el Estado miembro de origen.

El primer paso dado en este sentido lo constituyen las directivas horizontales que establecen un nuevo enfoque en el sistema de controles veterinarios.

De esta manera, es el Estado miembro de origen el responsable de garan-

tizar el cumplimiento de la norma comunitaria. En ausencia de estas normas el Estado miembro de origen garantizará el cumplimiento de la normativa del Estado miembro de destino.

En consecuencia, la desaparición de los controles intracomunitarios debe acompañarse por un refuerzo de inspecciones veterinarias en los puestos de control de las fronteras externas, todo ello en la medida en que las condiciones de importación hayan sido armonizadas.

El sistema así diseñado se completa con una red de intercambio de información a partir de dos canales de comunicación informatizados. El proyecto ANIMO informa de los movimientos intracomunitarios de animales y el proyecto SHIFT que comunica a los puestos fronterizos las informaciones referentes a los productos y animales importados.

La aplicación de una parte de este nuevo sistema de controles veterinarios se encuentra en período transitorio debido al retraso en la adopción de determinadas normas y en otros casos debido a los plazos de transposición en algunos Estados miembros.

REVISIÓN DE LA DIRECTIVA DE MATADEROS DE AVES

La Directiva 71/118/CEE relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios de las carnes frescas de aves de corral ha sido codificada por la Directiva 92/116/CEE¹.

La nueva Directiva fija las normas sanitarias para la producción y la comercialización de la carne fresca de

aves de corral destinada al consumo humano.

No se aplica esta nueva Directiva al despiece y al almacenamiento en el comercio minorista ni a la carne destinada directamente al consumidor final.

El texto define los términos de carne de aves de corral, carne fresca de aves de corral, canales, despojos, así como los concernientes a los establecimientos, medios de transporte, incluidas las inspecciones y la autoridad encargada de realizarlas. Las especies de aves de corral contempladas por esta Directiva son cinco: gallinas, pavos, patos, pintadas y ocas.

La carne de aves de corral debe cumplir determinadas condiciones para poder ser comercializada. Así, los canales y los despojos deberán obtenerse en un matadero autorizado, haber sido inspeccionados por un veterinario oficial y manipularse en condiciones apropiadas de higiene.

Los establecimientos que quieran comercializar la carne de aves de corral necesitan un número de autorización. Para obtener el número de autorización los establecimientos deben cumplir una serie de requisitos estructurales.

Estos requisitos estructurales se refieren a la disposición de los locales, a las características de techos, suelos, paredes, puertas y ventanas. Además, la iluminación y la ventilación deben ser suficientes y los locales deben tener protección contra los animales indeseables, y dispositivos de limpieza y desinfección.

Otros elementos necesarios son una potencia de refrigeración suficiente, un sistema de evaluación de residuos y el suministro de agua a presión y agua potable diferenciados.

Estas exigencias de carácter estructural se completan con la existencia de vestuarios, sanitarios y local de almacenamiento para detergentes y desinfectantes, todos ellos separados de la zona de trabajo.

NUEVO ENFOQUE PARA LOS CONTROLES

Con respecto al texto existente, la nueva Directiva aporta como modificación el control sanitario en las explotaciones de origen. De esta manera, se realiza un seguimiento de las condiciones de cría y se gestiona con mayor facilidad el control de las aves antes del sacrificio.

Las exigencias de control y de inspección se ordenan en tres niveles con la finalidad de garantizar la aplicación correcta de las normas de higiene previstas por la Directiva.

Se introduce aquí al concepto del autocontrol que obliga al empresario del establecimiento a responsabilizarse de un control regular de la higiene de la producción, incluyéndose los correspondientes análisis microbiológicos.

De la misma manera debe controlar los útiles de trabajo, las instalaciones y la maquinaria en todas las fases de producción.

En este nivel de autocontrol el responsable del establecimiento debe tener todas las informaciones relativas a dichos controles (naturaleza, periodicidad y resultados) a disposición de la autoridad competente.

El empresario debe establecer en colaboración directa con el veterinario oficial un programa de formación continua del personal que favorezca una producción higiénica. El segundo nivel de control lo efectúa la autoridad competente nacional que realiza una vigilancia del principio de autocontrol. Otra importante tarea es la concesión de la autorización oficial por medio de inspecciones de los establecimientos y visitas periódicas para verificar si las condiciones de autorización se siguen cumpliendo.

Estos servicios nacionales deben controlar los productos comercializados por medio de inspecciones antes y después del sacrificio, así como con-

troles de la calidad sanitaria en el mercado, transporte y almacenamiento.

El último nivel de control es la supervisión de la Comisión que puede enviar a sus expertos para efectuar visitas en el terreno con el fin de verificar que las autoridades competentes aplican de manera uniforme las exigencias de la Directiva y, asimismo, controlar que los establecimientos responden a los requisitos fijados en las normas.

EXIGENCIAS PARA LOS PRODUCTOS

Otra importante aportación de este nuevo texto reglamentario es la norma de inspección de las carnes de aves de corral parcialmente evisceradas, así como las de aves de evisceración diferida.

En definitiva, se consigue con esta nueva Directiva eliminar el certificado sanitario en los intercambios intracomunitarios tras la apertura de las fronteras. Por tanto, la carne de aves de corral puede circular libremente con un sello de inspección veterinaria en el que figura el número del establecimiento de producción.

La carne de ave de corral debe respetar unas exigencias de calidad sanitaria mínimas para poder ser considerada como apta para el consumo humano y de esta manera poder comercializarse en el territorio de la Comunidad.

En este sentido la carne no debe de presentar cantidades superiores a las tolerancias fijadas para los residuos de sustancias de efecto farmacológico y otras sustancias transmisibles de carácter nocivo o peligroso.

Además la carne no debe tratarse con antibióticos, sustancias conservadoras o ablandadores no autorizados por la legislación comunitaria, ni con agentes utilizados para la retención de agua.

En cuanto a lesiones y enfermedades infecciosas el veterinario puede declarar la carne no apta para el consumo tras el examen de las canales.

El certificado sanitario se seguirá utilizando por razones de protección de la sanidad animal, y así controlar las

zonas afectadas por la influencia aviar o por la enfermedad de Newcastle.

LAS IMPORTACIONES EN RELACION DE EQUIVALENCIA

Otro capítulo es el que trata de las importaciones de países terceros. Estas se basan en el principio de la equivalencia entre las normas aplicadas a la carne de ave de corral comunitaria y a la originaria de países terceros.

Las condiciones aplicables a las importaciones se fijarán en base al respecto de las exigencias mínimas previstas para los intercambios intracomunitarios. Se elaborará una lista de países terceros, a partir de los cuales la importación está autorizada al no representar un riesgo desde el punto de vista de la sanidad animal.

La siguiente etapa es el examen de las autoridades competentes de los países terceros y de las garantías que ofrecen tanto en su legislación como en la organización de los servicios de control.

Estas comprobaciones se pueden realizar a través de visitas sobre el terreno de los expertos de la Oficina de Inspección Veterinaria que pueden verificar la capacidad de aplicación en dichos países de los criterios y normas sanitarias establecidos por la normativa comunitaria.

Por lo tanto, la supresión de los controles veterinarios representa una apertura en las fronteras entre los Estados miembros y ha sido necesario ajustar las normas de la Directiva 71/118/CEE a este nuevo enfoque adoptado a nivel comunitario. Una de las novedades en la normativa sanitaria que regula la producción y la comercialización de la carne de aves de corral es el principio de autocontrol.

En este caso es el empresario el que tiene la responsabilidad primaria respecto de la salubridad de los productos ofrecidos al consumidor.

Por su parte la autoridad competente se limita a vigilar la aplicación de esta nueva filosofía y a gestionar un procedimiento de autorización comunitaria para los establecimientos.

En lo que respecta a los intercambios intracomunitarios, desaparece el

certificado sanitario como tal, sustituyéndose por una identificación del establecimiento incluida en el sello de inspección veterinaria que se ubicará sobre los propios embalajes.

Sin embargo, se mantiene el certificado sanitario que cubre los aspectos de control de la sanidad animal.

Por último y ante la necesidad de un correcto funcionamiento del mercado comunitario se establece un marco para fijar, en una relación de equivalencia, las condiciones de importación de la carne de aves de corral. Se aplicarán de forma transitoria las normas nacionales para el control de las importaciones, hasta que se establezcan las condiciones armonizadas de importación.

EL CONTROL DE LA SALMONELOSIS

En el ámbito de la avicultura se debe señalar la adopción de otra Directiva que afecta al sector. La Directiva

92/117/CEE², más conocida como la Directiva zoonosis, establece un marco general que permite garantizar la recogida de información sobre la situación real de los principales casos de zoonosis en los Estados miembros.

Estos datos podrán utilizarse para emprender acciones apropiadas contra las zoonosis que representan un cierto grado de riesgo para la salud de los consumidores.

En primer lugar, el Consejo de Ministros de Agricultura ha reconocido la necesidad de reaccionar de manera inmediata a nivel comunitario. En este sentido, una contribución financiera de la Comunidad se dirigirá al saneamiento de las granjas de aves de corral afectadas de salmonelosis.

Conviene señalar que la Directiva zoonosis exige que los Estados miembros establezcan antes del 1 de enero de 1994, las normas que contemplen las medidas necesarias para evitar la introducción de las salmonelas en las explotaciones avícolas.

Por su parte el Consejo, antes del 1 de enero de 1995, y a propuesta de la

Comisión, decidirá las medidas necesarias para el control de las salmonelas en las manadas de gallinas ponedoras. Para adoptar esta decisión se debe tener en cuenta la experiencia adquirida en la aplicación de la Directiva zoonosis, así como el dictamen del Comité científico veterinario.

Los grupos de trabajo de este Comité debaten en este momento sobre los métodos de recogida de muestras y de exámenes en los laboratorios nacionales autorizados.

Otros puntos objeto de estudio son el sistema de vigilancia basado en controles serológicos y la manera de salvaguardar el material genético en las manadas de reproductoras.

El Comité científico veterinario deberá dar su opinión sobre soluciones alternativas al sacrificio obligatorio de todas las aves en las explotaciones en las que se confirme la presencia de *Salmonella enteritidis* o *Salmonella typhimurium*.

¹ Diario Oficial L 62, 15.3.91, p1.

² Diario Oficial L 62, 15.3.93, p38.

INSTALACIONES CINEGETICAS



Somos especialistas

Solicite información

- INCUBADORAS
- BEBEDEROS
- JAULAS PERDICES
- PONEDORAS
- REDES PLASTICO

¡¡LO TENEMOS TODO!!



Masalles Comercial s.a.

Balmes, 25 - Teléfono (93) 580 41 93*

Fax. (93) 580 97 55

08291 RIPOLLET (Barcelona)

Aceptamos

