



Oficina Alimentaria y Veterinaria: información de primera mano



Colm Gaynor.

Director de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea (FOV).

La seguridad alimentaria fue, de largo, el aspecto más importante en la labor de inspección que este organismo realizó en 2006. El director de la FOV desentraña sus engranajes que velan por la correcta aplicación de las normas para la garantía sanitaria de los consumidores.

Las inspecciones *in situ* han formado parte de la estrategia de la Comisión Europea en materia de seguridad alimentaria durante los últimos 30 años, siendo una importante herramienta para obtener información de primera mano sobre el grado de cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria, tanto en la Unión Europea como en los países de los que importamos alimentos. De la misma

manera, las inspecciones son esenciales para asegurar que la legislación se aplica de manera uniforme en el mercado único comunitario.

Los productores europeos tienen la posibilidad de acceder a un mercado único de 490 millones de personas. Al mismo tiempo, la Unión Europea es el mayor exportador mundial de alimentos, en buena medida debido a que éstos se consideran productos de alta calidad que cumplen los estándares de

seguridad alimentaria más rigurosos. Por ejemplo, productos españoles como el aceite de oliva están presentes en todos los supermercados europeos; igualmente, en cualquier supermercado español se exponen productos procedentes de toda Europa y de más allá de sus fronteras. En definitiva, este es el mundo en el que vivimos; un mundo en el que el consumidor europeo demanda alimentos que sean seguros. Aunque es imposible llegar a eliminar

completamente todos los riesgos, todos aquellos que están implicados en la producción alimentaria debe trabajar para minimizarlos, corrigiendo las posibles deficiencias que pudieran traducirse en situaciones de alerta.

En los últimos diez años, Europa ha revisado a fondo sus prioridades con respecto a la cadena alimentaria, con el objetivo de poner en funcionamiento un armazón legislativo bien estructurado y capaz de proporcionar un alto nivel de seguridad alimentaria. Esta normativa descansa sobre el principio de responsabilidad de los operadores en todos los eslabones de la cadena de producción, desde la granja a la mesa. Sin embargo, las leyes carecen de significado si no se aplican. Por ello, y como parte de su estrategia en este ámbito, la Comisión Europea decidió controlar activamente que la legislación se aplicaba; para ello, se reforzó la capacidad de inspección creando la Oficina Alimentaria y Veterinaria (FVO en sus siglas inglesas), dentro de la estructura de la Dirección General para la Protección de la Salud y los Consumidores.

Cometido de la FVO

La misión de la FVO consiste en verificar el correcto cumplimiento de la normativa europea, que fue diseñada para asegurar la existencia de sistemas de control que proporcionen una efectiva seguridad alimentaria en los Estados Miembros, que es precisamente donde se concentra la mayor parte de sus inspecciones. Así mismo se llevan a cabo inspecciones en países que exportan a la Unión Europea, con el fin de asegurar que las autoridades de éstos disponen de sistemas de control capaces de proporcionar garantías de que los alimentos destinados a nuestros mercados son seguros. Hay que señalar que la FVO también realiza inspecciones en las áreas de sanidad animal, bienestar animal y organismos modificados genéticamente

Cada año, la FVO desarrolla un programa que identifica aquellas áreas y países que, en opinión de la Comisión Europea, deben ser inspeccionados de forma prioritaria. Estas prioridades se revisan cada año, por lo que no hay dos programas anuales idénticos. Por otro lado, el programa está siempre sujeto a

revisión, puesto que la importancia relativa de algunas cuestiones puede cambiar o bien pueden surgir emergencias que requieran la presencia de los inspectores de la Comisión, como por ejemplo, en el caso de brotes de enfermedades infecciosas.

Si consideramos el programa del año 2006 como un ejemplo típico, la FVO visitó 78 países y llevó a cabo 255 inspecciones, 159 de las cuales se concentraron en los 27 Estados miembros. La seguridad alimentaria fue, de largo, el sector más importante, con un 68% de inspecciones en áreas relacionadas con los alimentos de origen animal, controles a la importación, Encefalopatías Espongiformes Transmisibles, subproductos animales, medicamentos veterinarios y residuos, pesticidas e higiene alimentaria. Las otras áreas en las que se realizaron inspecciones fueron sanidad animal, bienestar animal (durante el transporte y sacrificio) y sanidad vegetal, que representaron, respectivamente, el 14, 15 y 5% del programa. En realidad es imposible atribuir cada uno de los temas a misiones concretas, puesto que aquellos

a **DSM**Service

UNLIMITED INNOVATION

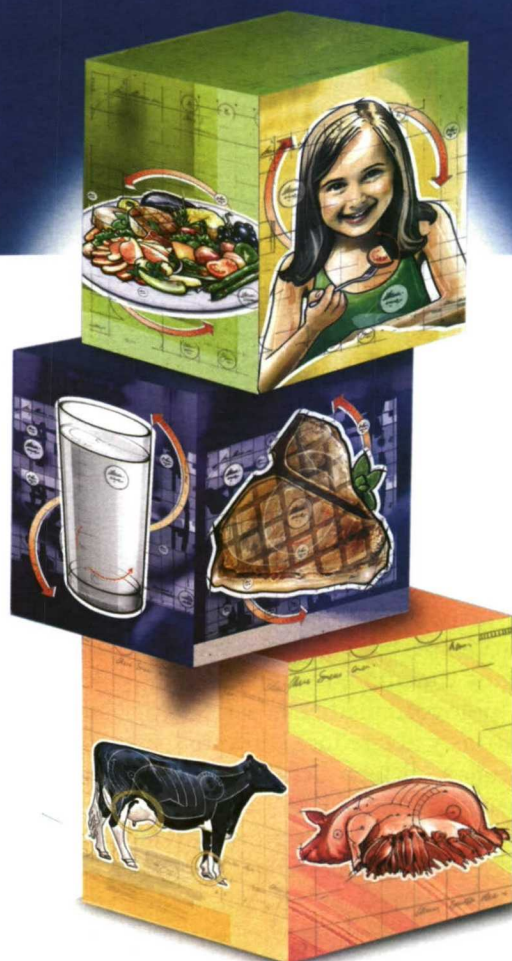
DESDE DSM NUTRITIONAL PRODUCTS CONTRIBUIMOS CON SOLUCIONES INNOVADORAS AL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA HUMANA Y ANIMAL

Proyecto Cadena Alimentaria

La producción de alimentos seguros y de calidad exige a todos los eslabones de la cadena alimentaria el conocimiento por su parte de que la principal responsabilidad recae sobre aquellos que producen, procesan y venden alimentos.

Todas estas etapas son igualmente importantes y en cada una de ellas se deberían alcanzar los máximos estándares de calidad y seguridad.

DSM Nutritional Products añade valor a la cadena alimentaria, proporcionando soluciones y suplementos para la alimentación humana y animal idénticos a los que se pueden encontrar en la naturaleza y basados en la **seguridad, trazabilidad y calidad**, beneficiando a nuestros **clientes**, el **consumidor**, el **medio ambiente** y el **bienestar animal**.



DSM Nutritional Products Ltd
P.O. Box 3255, CH-4002 Basel
Switzerland

vma.dnp@dsm.com
www.dsmnutritionalproducts.com

Unlimited. **DSM**



Las inspecciones de la FVO se han desplazado de los establecimientos individuales (granjas, mataderos, etc.) a los sistemas de control en su conjunto

pueden tener cabida bajo distintos epígrafes; por ejemplo, el bienestar animal se considera a menudo tanto en las misiones sobre sanidad animal como en las de seguridad alimentaria.

Las inspecciones llevadas a cabo en países que son socios comerciales de la Unión se concentran en pescado, productos de la pesca y moluscos bivalvos, algo que no puede sorprendernos en vista del gran número de países de los que importamos estos productos y de nuestra dependencia de las importaciones, que representan casi el 50% del consumo en Europa. La FVO también visitó los principales socios comerciales en carne y productos cárnicos, por ejemplo en América del Sur.

Organigrama de la FVO

En la FVO trabajan 151 personas para cubrir todas estas áreas, 90 de las cuales son inspectores, principalmente veterinarios, pero también ingenieros agrónomos y medio-ambientales, químicos, biólogos, médicos, así como economistas y abogados. Durante los últimos años, el foco de atención de las inspecciones de la FVO se ha desplazado de los establecimientos individuales (granjas, mataderos, etc.) a los sistemas de control en su conjunto. Con el número de inspectores de que dispone, la Oficina no puede estar en

todos los sitios, por lo que se concentra en verificar la existencia de sistemas de control, así como de evaluar si estos son capaces de identificar y corregir posibles deficiencias.

Inspecciones en equipo

Las inspecciones *in situ* se realizan por equipos de dos o más inspectores. Éstos se entrevistan con las autoridades nacionales, regionales y locales, y recogen información sobre los sistemas de control arriba descritos, aunque, durante una inspección, la mayor parte del tiempo se dedica a verificar el funcionamiento de estos sistemas, y ello se hace visitando distintos establecimientos que operan en el sector. Una vez de vuelta en la Oficina, los inspectores redactan el correspondiente informe, que posteriormente se envía al país inspeccionado con el fin de que éste tenga la posibilidad de opinar sobre su contenido. El informe detalla los hallazgos y conclusiones relativos al grado de aplicación de la legislación comunitaria en el Estado Miembro, o sobre el grado de cumplimiento de los estándares comunitarios en aquellos países que no son miembros de la Unión Europea; el informe también contiene recomendaciones para la mejora del sistema de control. En respuesta, las autoridades nacionales

deben de enviar a la Comisión propuestas para corregir aquellos problemas que hayan sido detectados, lo que se denomina un plan de acción. Una vez finalizado el informe, éste se publica en la página web de la Comisión Europea, junto con los comentarios de las autoridades y el plan de acción.

Reciprocidad

En general, las autoridades nacionales, especialmente las de los Estados Miembros, tienen una buena disposición para aceptar las recomendaciones hechas por la FVO y, por consiguiente, poner en práctica medidas para mejorar sus sistemas de control. Es necesario señalar que la Comisión puede tomar medidas de emergencia o de salvaguardia cuando una inspección identifica la existencia de riesgos inmediatos para la salud pública, o bien para la sanidad animal o vegetal; por ejemplo acciones legales para impedir el movimiento de animales, productos de origen animal, plantas o productos de origen vegetal. Cuando se detectan problemas de relevancia pero de resolución menos urgente, o bien cuando la autoridades nacionales no adoptan las medidas necesarias para corregir ciertas deficiencias, las evidencias contenidas en los informes constituyen uno de los elementos que la Comisión puede usar para decidir llevar a un Estado Miembro ante el Tribunal Europeo de Justicia. Si el país inspeccionado no es un Estado Miembro de la Unión Europea, la Comisión puede proponer rechazar las importaciones provenientes de aquel, o bien modificar las condiciones bajo las cuales se llevan a cabo dichas importaciones.

Los informes de la FVO tienen un propósito adicional para la Dirección General para la Protección de la Salud y los Consumidores, puesto que son un elemento importante para que las unidades que producen legislación la revisen y mejoren. Las inspecciones que lleva a cabo la Oficina, tanto por su número como por su mecánica, proporcionan a la Comisión información esencial sobre los retos que supone la puesta en marcha de sistemas de control que sean eficaces. Por lo tanto, esta información es de suma relevancia para hacer ajustes en la normativa que aseguren su aplicación de una forma más eficiente, así como para el desarrollo legislativo futuro. ●