DOSIER

Desde el año 2000 se ha producido un giro en la seguridad alimentaria dentro de una política común tal y como consta en el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria.

Paquete de higiene desde el punto de vista de la producción primaria

Susana Rivera.
Departamento de Calidad.
Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAE).

Ya desde el año 2000, y por diferentes causas, se ha venido produciendo un giro en el marco legislativo referente a la seguridad alimentaria enmarcado en la política alimentaria común, puesto que pusieron de manifiesto la necesidad de actualizarlo y reforzarlo, dándole un enfoque global. Es por ello que se ha pretendido efectuar una simplificación en el conjunto de medidas vigentes hasta la fecha. Así se hizo constar al inicio del año 2000 en el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria.

Uno de los objetivos principales de la legislación alimentaria consiste en lograr un elevado nivel de protección de la vida y la salud de las personas, según establece el Reglamento (CE) nº 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Fue el pasado 1 de enero de 2005 cuando se produjo la aplicación de sus últimos requisitos referentes a la trazabilidad a lo largo de toda la cadena agroalimentaria de la que el sector agroalimentario se ha hecho eco. La Comisión Europea, como desarrollo de los principios recogidos en este reglamento y con objeto de instar a la implantación de mecanismos que permitan la rastreabilidad de los productos agroalimentarios a lo largo de toda la cadena, elaboró el denominado "paquete de higiene". Éste está compuesto por cuatro reglamentos y dos directivas, aprobados en el Consejo de Agricultura a finales de abril de 2004, aunque su aplicación no se producirá hasta el 1 de enero de 2006 y se describen a continuación:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- 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 en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- Directiva 2002/99 (CE) del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por el que se establecen las normas zoosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Directiva 2004/41 (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de abril de 2004 por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias

para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo y la Decisión 95/408/CE del Consejo.

Reglamento (CE) nº 852/2004

Reemplaza a la Directiva 93/43/CE sobre higiene de los productos alimenticios extendiendo las normas básicas de higiene a todos los agentes que intervienen en la cadena de producción, incluyendo la producción primaria, estableciendo responsabilidades para cada uno de ellos en cuanto a la adopción de medidas a aplicar para garantizar la inocuidad de los alimentos y, por supuesto, la seguridad alimentaria a lo largo de todas las fases del proceso de que sean responsables. Se trata de una base común para toda la cadena agroalimentaria.

Requisitos Generales

En cuanto a las normas generales en materia de higiene, los operadores de empresa alimentaria que desempeñen sus funciones en la producción primaria y en las operaciones conexas, deberán cumplir las establecidas en la parte A el Anexo I de dicho reglamento.

De forma general, deberán contemplar el cumplimiento de las disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de peligros, tales como la contaminación procedente de agentes como el aire, suelo y el agua y de los fertilizantes, fitosanitarios, biocidas y medicamentos veterinarios, así como del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos. Se contemplarán igualmente, medidas zoosanitarias, fitosanitarias y relativas al bienestar animal que tengan repercusiones sobre la salud humana.

Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen actividades relacionadas con los productos primarios de origen animal deberán hacer especial hincapié en las medidas relacionadas con la limpieza de las instalaciones, equipos y animales para sacrificio, medidas relacionadas con la contaminación provocada por el agua, personal manipulador, plagas, residuos y sustancias peligrosas. De la misma forma, tendrán en cuenta las analíticas de muestras de animales y harán un correcto empleo de aditivos para piensos y medicamentos para animales, según lo establecido en la legislación vigente.

Sobre estas medidas, los operadores conservarán los registros relacionados con las mismas de cara a su puesta a disposición de las autoridades competentes.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

Los peligros alimentarios presentes en la producción primaria deberán detectarse y controlarse adecuadamente para garantizar el logro de los objetivos propuestos en este reglamento. Aunque indica que es preciso que los operadores de empresa alimentaria apliquen principios basados en los procedimientos de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) establecidos en el Codex Alimentarius, señala que aún no es viable aplicarlo a la producción primaria pero la tendencia posterior sí que irá en ese sentido y será uno de los requisitos a incluir en la revisión que la Comisión llevará a cabo tras la puesta en aplicación del presente Reglamento. Es por ello que, desde los Estados miembros, se deberá alentar a la aplicación de los mismos.

Guías de Prácticas Correctas

Con el mismo fin que el sistema APPCC en cuanto al control de peligros presentes en la producción primaria, los Estados Miembros fomentarán la elaboración de Guías de Prácticas Correctas como instrumento para el cumplimiento de las normas sobre higiene de los alimentos y la aplicación de los principios del sistema de APPCC. Podrán ser tanto de carácter nacional como comunitarias. Las de carácter nacional serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria en colaboración con las partes interesadas y teniendo en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius. Serán remitidas a la Comisión, previamente evaluadas por los Estados Miembros, para que las incluya en un registro y las ponga a disposición de los mismos. Cuando la Comisión, previa consulta al Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, lo estime conveniente, se elaborarán guías comunitarias. Serán elaboradas por, o en consulta con, representantes de los distintos sectores empresariales europeos de la industria alimentaria, incluidas las PYME, y demás partes interesadas. Por supuesto, se tendrá en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius.



Los operadores de la cadena alimentaria podrán hacer uso tanto de las guías nacionales como comunitarias pero siempre con carácter voluntario.

En España, hasta la fecha, se han elaborado o están en proceso de elaboración, guías nacionales para diferentes sectores como pueda ser el vacuno de leche y avicultura de puesta y de carne.

Reglamento (CE) nº 853/2004

Sustituye y aglutina a todas las directivas verticales para productos de origen animal que hasta ahora se estaban aplicando. Puesto que los productos alimenticios de origen animal pueden presentar mayores peligros microbiológicos y químicos, se ha hecho preciso establecer normas específicas de higiene con el fin de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores que, en definitiva, es el fin último del paquete completo de medidas. Se pretenderá, de esta manera, la creación de un mercado interior con un funcionamiento óptimo mediante la minimización de los obstáculos comerciales. Desde la producción primaria, cabe destacar el capítulo I se la sección IX del Reglamento que versa acerca de la producción primaria de leche cruda. Incluye requisitos sanitarios para la producción de leche cruda, requisitos de higiene de las explotaciones productoras de leche en cuanto a locales y equipos, higiene durante las labores de ordeño, recogida y transporte, así como del personal que lo realice. Finalmente establece criterios relativos a la leche cruda, en cuanto a gérmenes y células somáticas.



Reglamento (CE) nº 854/2004

Regula los controles oficiales de los productos de origen animal para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria así como las normas relativas a la sanidad y bienestar de los animales y auditar el autocontrol de los operadores. Indica que los operadores de empresas alimentarias deberán facilitar el transcurso de las auditorías efectuadas en los controles oficiales mediante la aportación de la base documental (registros y documentos) recopilada referente a su autocontrol, y el acceso a sus instalaciones. Las auditorías estarán basadas en las buenas prácticas de higiene y los requisitos específicos establecidos para el producto en cuestión.

Directiva 2002/99 (CE)

Regula el comercio de productos de origen animal para evitar la introducción o propagación de enfermedades animales. Según la Directiva, los Estados Miembros son los responsables de las medidas que deben tomarse para la erradicación de la transmisión de enfermedades animales. Los productos de origen animal procederán de animales que cumplan las condiciones de sanidad animal establecidas, prohibiéndose si proceden de zonas o territorios sujetos a restricciones zoosanitarias. Se indica, además, los momentos en que son exigibles los certificados veterinarios. Esta directiva entró en vigor el pasado 1 de enero.

Reglamento 882/2004

Este Reglamento pretende establecer un planteamiento comunitario armonizado en cuanto a los controles oficiales de alimentos y piensos respecto de la concepción y desarrollo de los sistemas de control nacionales. Una de sus finalidades es prevenir, eliminar o reducir hasta un nivel aceptable, los riesgos que pudieran amenazar a los seres humanos y a los animales, directamente o a través del medioambiente. Igualmente, se pretenderá garantizar unas prácticas leales en el comercio de piensos y alimentos, protegiendo los intereses de los consumidores, en relación a la información proporcionada al mismo ya sea en el etiquetado o por otros medios.

Los controles oficiales efectuados por los Estados miembros han de permitirles verificar y garantizar el cumplimiento de las legislaciones comunitarias y nacionales relativas a piensos y alimentos; para ello, los controles oficiales deben llevarse a cabo con regularidad y, en principio, sin previo aviso y en cualquier fase de la producción, la transformación y la distribución de piensos y alimentos. Deben organizarse en función de los riesgos identificados, de la experiencia y los conocimientos adquiridos en controles anteriores, de la fiabilidad de los controles ya realizados por los explotadores de las empresas de los sectores en cuestión y de las sospechas de posible incumplimiento.

Como complemento al "paquete de higiene" se publicó el Reglamento (CE) número 183/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de los piensos. Este reglamento se aplicará a partir del 1 de enero de 2006. De cara a la producción primaria de piensos, por el momento, no establece la obligatoriedad de elaborar procedimientos basados en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Sí que determina que la Comisión fomentará la elaboración de guías comunitarias de buenas practicas en el sector de la alimentación animal, también podrán ser elaboradas a nivel nacional. Sin embargo, la utilización de estas guías por los explotadores de empresas de piensos tendrá carácter voluntario.

Conclusiones

A la vista de la exposición anterior de los reglamentos y directivas que componen en paquete de higiene, se determinan las siguientes conclusiones:

- El paquete de higiene está dirigido a todos los productos alimentarios y a todos los ope-

radores de la cadena alimentaria, con el objeto de establecer una política única y transparente, que garantice la seguridad alimentaria y evite potenciales futuras crisis.

- El ganadero ha pasado a ser considerado, además, primer operador de la cadena agroalimentaria por lo que será el punto de partida de aplicación. En definitiva, el productor primario es un productor de alimentos.
- Se ha potenciado la responsabilidad de los diferentes operadores de la cadena agroalimentaria en cuanto al autocontrol de su actividad, fomentando estos sistemas frente a la imposición del control de la Administración.

El fin último de este conjunto de medidas es la producción de alimentos sanos y seguros, mediante la habilitación de mecanismos de autocontrol para la minimización del riesgo adaptados al propio sector.

Desde la óptica de la producción primaria todo este proceso no es más que asumir, y esto no es poco, el nuevo enfoque desde el que se dirige en la actualidad todo lo relativo a la PAC, en realidad toda la Política Agroalimentaria, en la que sin duda el garantizar la tan demandada Seguridad Alimentaria es una prioridad principal. Este enfoque se traduce en cambios fundamentales que afectan tanto a la definición del propio modelo productivo como a la forma en que las administraciones competentes han de controlarlo. Es un proceso de rigurosa asunción de responsabilidades por parte de todos los operadores de la cadena agroalimentaria.

En este sentido nos corresponde a la producción primaria el definir de manera exhaustiva nuestros modelos de producción y de una manera generalizada aplicar sobre estos, sistemas de autocontrol, que sirvan para establecer tanto a los propios operadores como para ofrecer garantías a terceros (Administración, proveedores, clientes, consumidores...) puntos de control que permitan detectar cualquier posible incidencia relacionada con la Seguridad Alimentaria.

Por otra parte la Administración no queda eximida de cambiar sus modelos de actuación, ya que llevándolo al extremo, deben dejar de controlar lo "prohibido", para pasar a habilitar sistemas de supervisión de los sistemas de autocontrol (guías de prácticas correctas) implantados por el sector.

Estos dos procesos descritos son en los que hemos de incidir a la hora de salvaguardar el cumplimiento de normativas como la que nos ocupa en este artículo, y desde luego, no acometerlos de manera independiente, sino que hemos de fomentar que la coordinación entre administraciones competentes y sector sea lo más fluida y racional posible.

