

Seguridad alimentaria y producción primaria de alimentos

Valoración del coste de la certificación de productos agroalimentarios

Retos del sector agrario ante la nueva normativa alimentaria

La Red de Alerta Alimentaria garantiza la retirada de productos afectados

La legislación alimentaria ha sufrido en los últimos años una renovación prácticamente completa, de manera que ya desde el 1 de enero de 2005 y a partir del 1 de enero de 2006 debe empezar a aplicarse un paquete de medidas legislativas comunitarias que cambian radicalmente el panorama de la higiene alimentaria.

Subdirección General de Sanidad Animal. Dirección General de Ganadería. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El eje fundamental de toda esta legislación alimentaria es el establecimiento de un alto nivel de protección de la salud de los consumidores velando por la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, lo que requiere un planteamiento integrado y global desde la producción hasta el consumo, desde la "granja a la mesa", es decir, desde la producción primaria de alimentos hasta su consumo en los hogares.

Es por ello por lo que los sectores de producción primaria agrícola y ganadera han aumentado su protagonismo en la normativa comunitaria de higiene, al ser considerados como el primer eslabón de la cadena alimentaria hasta su destino final en el consumidor.

En España el sector agrícola representa el 50% de la producción final agraria y el 12% de la producción dentro de la UE. Por su parte, el sector ganadero aporta a la producción agraria de la UE tan sólo el 9,5% y a la española un 35% de la misma. Hay, por tanto, una tradición más agraria que ganadera dentro de la producción primaria española. Sin embargo, no hemos de olvidar que somos los segundos productores de porcino de la UE tras

INTRODUCCIÓN



Una empresa agraria de producción de alimentos tiene consideración de empresa agroalimentaria dentro del Reglamento 852/04.

Alemania, los segundos de ovino tras Reino Unido y los sextos de bovino. Asimismo, somos el tercer productor de carne de la UE y el cuarto de huevos.

La importancia del sector primario de producción de alimentos, no sólo en España sino dentro de la UE, es muy grande, por lo que se producirán importantes repercusiones para el mismo, como consecuencia de la aplicación del nuevo paquete de medidas de higiene alimentaria que ya a partir de este año se están empleando, con una aplicación total a partir del 1 de enero de 2006.

A lo largo de este artículo se estudiará esta nueva legislación alimentaria y en qué sentido puede afectar al sector agrario como productor primario de alimentos.

Evolución de la seguridad alimentaria

Desde las crisis alimentarias que tuvieron lugar en los años noventa en Europa, se toma conciencia de la necesidad de aplicar y hacer respetar una serie de normas de seguridad que implicarán a toda la cadena alimentaria.

Desde su creación en 1962, la PAC ha ido cambiando sus objetivos, desde garantizar la autosuficiencia alimentaria para los ciudadanos europeos, hasta la actual política de obtención de un alto nivel de protección para todos los consumidores.

En la década de los noventa, las crisis alimentarias, como la de las vacas locas o las dioxinas, provocan un cambio de rumbo en la política de protección a los consumidores y de seguridad alimentaria. Por otro lado, la reforma de la PAC en el marco de la Agenda 2000 tiene entre sus principales objetivos la seguridad y calidad alimentaria.

En enero de 2000 se publica el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria y junto con él, se anuncia la ejecución de un nuevo marco normativo para la totalidad de la cadena alimentaria, "de la granja a la mesa".

El Reglamento (CE) 178/2002 es el texto base de la legislación sobre seguridad alimentaria. A partir del mismo se procede a la refundición de la legislación existente hasta el momento en esta materia para elaborar una nueva legislación alimentaria de referencia. Los objetivos generales en materia de seguridad alimentaria son:

- Garantizar la protección de la salud humana y animal.
- Conseguir un alto nivel de seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena.
- Asumir la responsabilidad de los explotadores de las empresas alimentarias (tanto de alimentos como de piensos).
- Asegurar la trazabilidad de los productos a lo largo de la cadena.

En materia de seguridad alimentaria, la Comisión crea un marco jurídico para los diferentes ámbitos de actividad que recoge el enfoque global "de la granja a la mesa", consolidando el carácter indivisible de la cadena alimentaria. Esto implica a los siguientes ámbitos de la producción primaria:

- Alimentación animal.
- Bienestar animal.
- Sanidad animal.
- Controles veterinarios e higiene de alimentos.
- Controles fitosanitarios.
- Contaminación de la cadena alimentaria.
- Control de los factores medioambientales y OGM.

Reglamento (CE) 178/02, el "paquete de higiene" y otras normas relacionadas

Como se ha comentado previamente, de acuerdo con lo establecido en el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, la Comisión propone un conjunto de normas que han ido aprobándose paulatinamente por el Parlamento Europeo y el Consejo.

La primera de ellas, que entró en vigor el 1 de enero de 2005 es el Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Es el texto base de toda la legislación en materia de seguridad alimentaria. Tiene como objetivos, entre otros, establecer definiciones comunes, sentar principios generales y fijar los objetivos para la legislación alimentaria con el fin de asegurar un elevado nivel de protección de la salud.

Los puntos fundamentales de este Reglamento se resumen en los siguientes:

- Tiene como ámbito de aplicación todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se refuerza el sistema de alerta rápida para la alimentación humana y animal.
- Establece el análisis del riesgo como elemento esencial de la política de seguridad alimentaria.
- Obliga a las empresas alimentarias y de piensos a garantizar la trazabilidad de todos los productos alimenticios, piensos e ingredientes de piensos, a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Obliga a la información al consumidor sobre los riesgos y medidas adoptadas.

Es destacable el hecho (que más adelante será analizado) de

que parte de lo establecido en este Reglamento se encuentre como "requisito legal de gestión" que los explotadores de empresas alimentarias que reciban pagos directos establecidos en la PAC deben observar para la obtención de dichas ayudas (condicionalidad).

Posteriormente, en abril de 2004, se aprueba un paquete de medidas, denominadas coloquialmente "paquete de higiene", que comprende tres Reglamentos y dos Directivas y que entrarán en vigor el 1 de enero de 2006. Estas normas son las siguientes:

- Reglamento (CE) nº 852/2004, de higiene de los productos alimenticios, dirigido a todos explotadores de empresas alimentarias.
- Reglamento (CE) nº 853/2004, de higiene de los productos de origen animal, dirigido a los explotadores económicos de empresas que elaboran productos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004, de control oficial de productos de origen animal, dirigido a las autoridades competentes.
- Directiva 2002/99/CE. Establece normas zoosanitarias.
- Directiva 2004/41/CE. Derogatoria de la normativa actualmente en vigor.

Toda esta normativa se completa, dentro del enfoque integrador y global del que ya se ha hablado anteriormente, con dos nuevos Reglamentos también aprobados a lo largo de 2004, que también entran en vigor en el 2006 y de vital importancia para el sector primario de producción de alimentos:

- Reglamento(CE) nº 882/2004, que establece los controles oficiales para garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, salud animal y bienestar de los animales.
- Reglamento (CE) nº 183/2005 de higiene de los piensos.

Debido al interés de los sectores productores primarios de alimentos, estudiaremos de manera mas detallada lo que esta normativa supone para este primer eslabón de la cadena alimentaria: el sector agrario.

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios

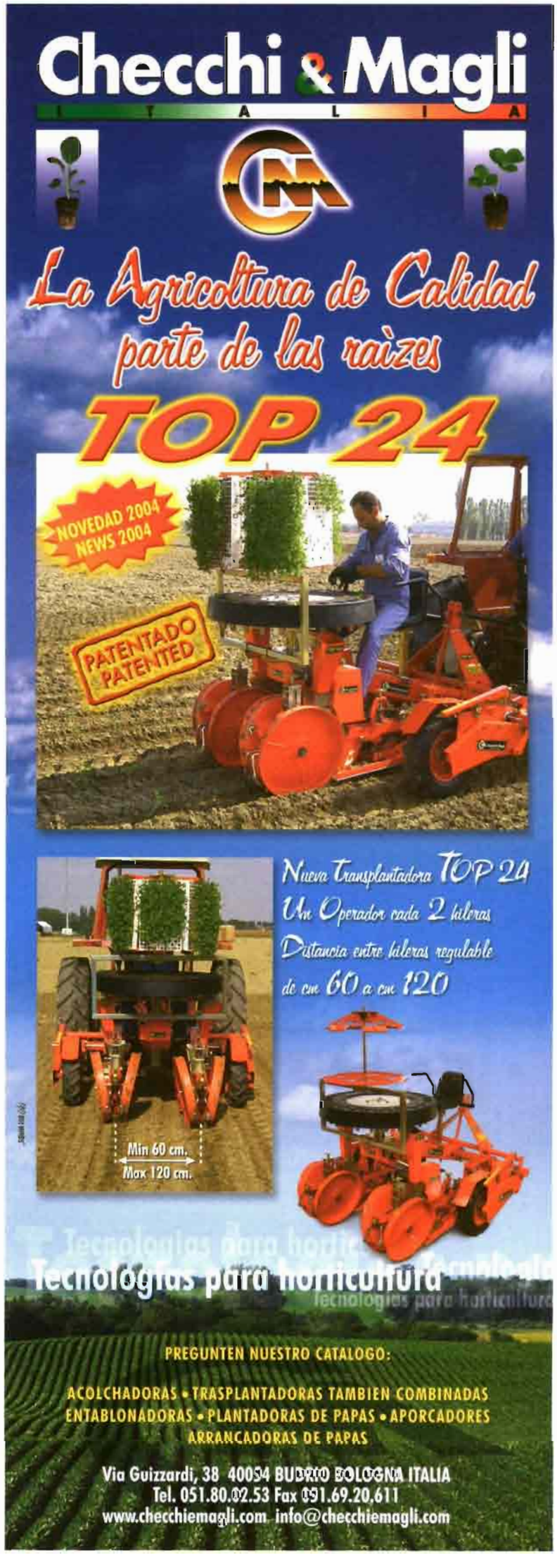
Este Reglamento establece una serie de medidas relativas a la higiene de todos los productos alimenticios (tanto de origen animal como vegetal). Este Reglamento tiene por objeto garantizar la higiene de los productos alimenticios en todas las etapas de la cadena productiva, desde la producción primaria hasta su venta al consumidor. Del análisis de este Reglamento se puede extraer la siguiente información de interés para los sectores agrícola y ganadero.

Qué es una empresa alimentaria

Toda empresa pública o privada que lleve a cabo alguna actividad relacionada con cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos. Por ejemplo, explotación agrícola de producción de cereales, frutas, explotaciones ganaderas de porcino, cultivo de caracoles vivos...

Quién es explotador de una empresa alimentaria

Cualquier persona física o jurídica responsable de asegurar el cumplimiento de la legislación alimentaria en la empresa bajo su control. El responsable de cualquier explotación de carácter agrícola o ganadero puede ser considerado como "explotador de su empresa alimentaria".



INTRODUCCIÓN



El suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final está excluida del Reglamento.

Qué es la producción primaria

Es importante delimitar qué es la producción primaria para así determinar cuáles serán los requisitos que la afectan y las obligaciones a las que estarán sometidos los explotadores primarios.

La producción primaria es la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarca también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

Pero, además, en el Anexo I de este Reglamento se establece que la producción primaria incluye las siguientes operaciones asociadas:

- El transporte, almacenamiento y manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial.



El objetivo de la nueva legislación es conseguir un alto nivel de seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena.

- El transporte de animales vivos cuando sea necesario dentro de los objetivos del Reglamento.

En el caso de los productos de origen vegetal, productos de la pesca y animales de caza silvestre, las operaciones de transporte de productos primarios cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde el lugar de producción al establecimiento.

Para ilustrar lo que esto significa, se relacionan a continuación algunos ejemplos de producción primaria:

- Producción, cría o cultivo de productos vegetales como grano, frutas, hortalizas, así como el transporte, almacenamiento y manejo de esos productos en la explotación (siempre que ello no suponga un cambio sustancial en su naturaleza) y su transporte posterior a un establecimiento.

- La producción, cría o engorde de animales productores de alimentos en la explotación y cualquier actividad relacionada, como el transporte de animales a matadero o entre explotaciones.

- La recolección de productos vegetales silvestres y su transporte al establecimiento.

Qué es un producto primario

Los productos primarios están definidos como los productos de la producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca. Algunos ejemplos de productos primarios son:

- Productos de origen vegetal: grano, frutas, vegetales, setas...

- Productos de origen animal: huevos, leche cruda, miel...

- Productos salvajes recolectados, como setas, caracoles, bayas...

Qué actividades excluye este Reglamento

Se debe tener en cuenta que hay importantes excepciones a este Reglamento que deben ser tenidas en cuenta puesto que quedan fuera de las obligaciones que establece la norma. Este Reglamento no se aplica a:

- Producción primaria de uso doméstico.

- Preparación, manipulación o almacenamiento de productos alimenticios para consumo doméstico privado.

- Suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.

Por ejemplo, las personas que recogen productos silvestres, como setas, o que venden productos primarios (frutas, hortalizas...) directamente al consumidor final o a locales de venta al menor, pequeñas tiendas o restaurantes..., estarían exentos de cumplir esta normativa. Sin embargo, la autoridad nacional establecerá algún tipo de norma que garantice la seguridad de esos alimentos.

Productos elaborados en explotaciones alimentarias de producción primaria

Existen productos primarios que a menudo son procesados en la explotación, como por ejemplo los zumos que son extraídos de las frutas. Estas operaciones quedan fuera del ámbito de la producción primaria, y por tanto están sujetos a la normativa de higiene correspondiente a los productos procesados. Ello incluiría, por ejemplo, la autorización por la autoridad competente de estas actividades y la implementación y puesta en práctica de procedimientos basados en el APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos). ■