

## TEMA 8: LEGISLACIÓ SECTORIAL DELS PRODUCTES ALIMENTOSOS

### LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA

- Àmbit i definicions. Totes les normatives comunitàries (de la UE) serveixen tant per productes importats com per exportats.
- Normativa general sobre aliments: poden ser horitzontals (afecta a tots els productes) o verticals (afecta un sol producte). Les normes d'additius i d'etiquetatge són tangencials.
- Organisme alimentari europeu
- Sistema d'alerta ràpida, gestió de crisi i emergència
- Procediments i disposicions finals

### Estratègia per la formulació d'una norma:

- Agent econòmic: indústries, empreses (registre general sanitari). Totes les empreses han d'estar controlades i ubicades.
- Instal·lacions
- Personal que elabora els aliments i la seva formació
- APPCC
- Traçabilitat i identificació: tots els productes que arriben al consumidor han d'estar identificats.

### Principis de legislació alimentària (llibre verd de la comissió):

- Principi de responsabilitat (productors)
- Principi de diligència deguda (productors, inspectors). Reconeix que fer alguna cosa mal feta no serà delictiu si l'empresari demostra que ho ha fet tot correctament, encara que la indústria tingui un problema. En canvi si no ho pot demostrar si que serà delictiu.
- Principi de l'estable a la taula
- Principis d'independència, transparència i eficàcia dels sistemes oficials de control
- Principi d'avaluació i gestió de riscos: ho ha de saber fer l'empresari.
- Principi de proporcionalitat: relacionat amb la sanció que pot rebre.
- Principi de precaució: a vegades s'utilitza de forma exagerada. Ex: els transgènics per precaució no s'utilitzen.
- Principi sancionador (efectiu, proporcional i dissuasori)
- Principi de reconeixement mutu
- Principi de simplificació normativa:
  - un sol text simplificat
  - coherència, racionalitat i claredat
  - primar els objectius en comptes de les condicions (accpp)
  - basat en dades científiques
  - exempt d'interessos econòmics
  - dirigit a la protecció del consumidor
- Principi d'informació al consumidor

## **NORMATIVA GENERAL SOBRE ALIMENTS**

- Principis i requisits de la legislació alimentària
- Requisits de la seguretat alimentària
- Principis del comerç d'aliments
- Principis de transparència

### **1. Principis i requisits de la legislació alimentària:**

- Objectius generals
- Protecció de la salut
- Principi de precaució
- Protecció dels interessos del consumidor
- Traçabilitat
- Responsabilitats
- Responsabilitat civil

### **2. Requisits de la seguretat alimentària:**

- Seguretat alimentària
- Requisits d'inoqüitat dels pinsos
- Responsabilitat respecte a la seguretat alimentària
- Empreses alimentàries
- Empreses de pinsos

### **3. Principis del comerç d'aliments:**

- Aliments importats a la comunitat
- Aliments exportats de la comunitat
- Normes alimentàries internacionals

### **4. Principis de transparència:**

- Consulta pública
- Informació al públic

### **Funcionament de l'organisme alimentari europeu:**

- Dictàmens científics: per formular una legislació es demana un dictamen científic, una base científica de que la formulació del producte no és perjudicial per la salut humana.

- Dictàmens científics contradictoris
- Assistència científica i tècnica
- Estudis científics
- Recopil·lació de dades
- Identificació de riscos emergents: cada vegada entren més productes de països del tercer món, que en un futur ens podrien portar problemes que no coneixem.
- Sistemes d'alerta ràpida
- Interconnexió de les organitzacions

#### **Independència, transparència i comunicació:**

- Independència
- Transparència
- Confidencialitat
- Comunicació
- Accés a documents
- Consumidors i altres parts interessades

#### **Estructura i jerarquia normativa a l'estat espanyol:**

- Constitució espanyola
- Lleis (orgàniques i ordinàries): elaborades per la cort espanyola i aprovades pel senat. Tots els aliments d'origen animal han d'estar controlats pels veterinaris.
- Disposicions normatives amb rang de llei:
  - decret llei (revalidació pel congrés en 30 dies)
  - decret legislatiu (delegació de les corts al govern)
- Reglaments:
  - reial decret (consell de ministres)
  - ordre (ministre)
- Altres de rang inferior: resolucions i circulars

#### **Normativa de la unió europea:**

- Tractat de la unió europea
- Normativa vinculant:
  - reglament: aplicació directa i caràcter general
  - directiu: aplicació prèvia transposició
  - decisió: aplicació directa i caràcter no general
- Normativa no vinculant
  - recomanació
  - dictamen

### Normes en que es fonamenta el control sanitari d'aliments:

- Normes constitutives: les legislacions que fa una autonomia no poden anar mai en contra de les normes generals de l'estat. El que si que pot fer és reforçar-les (fer-les més dures), mai suavitzar-les.
  - estatut d'autonomia de Catalunya
  - constitució espanyola
  - tractat de la unió europea
- Lleis:
  - llei 14/86 general de sanitat
  - llei 3/86 mesures especials en matèria de salut pública
  - llei 14/84 defensa de consumidors i usuaris
  - llei 15/83 d'higiene i control alimentaris
  - llei 10/95 codi penal

### Control oficial dels aliments d'origen animal:

- Missió i estructura dels serveis veterinaris oficials
- Principis inspiradors de la normativa sobre control sanitari d'aliments
- Normes en les que es fonamenta el control sanitari d'aliments

### Missió dels serveis veterinaris oficials:

- **Acció:** controlar, inspeccionar i auditar
- **Funció:** aliments d'origen animal, i les activitats i establiments relacionats, des de la producció fins a la venda al consumidor final.
- **Guia:** normes estatals, autonòmiques i de la unió europea, directrius dels òrgans superiors i coneixements científics en matèria d'higiene alimentària i patologia veterinària.
- **Resultat:** garantir la protecció de la salut pública i de la sanitat animal així com el compliment de lleis i normes sanitàries que regulen el comerç d'aliments al mercat únic europeu i en les relacions d'importació i exportació amb països tercers.

## REFOSA DE NORMES D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

### Evolució de la seguretat alimentària:

- Anys 70: productivitat
- Anys 80: qualitat
- Anys 90: seguretat alimentària
- Any 2000: salut
- Any 2010: Sostenibilitat
- Any 2020: Productivitat??

**Aliment:**

- **En llenguatge comú:** tota substància sòlida o líquida que pot ser ingerida per un ser viu, amb tres finalitats: la nutritiva, la terapèutica i la organolèptica.
- **Còdex alimentari:** article alimentici és tota substància, elaborada, semielaborada o bruta que es destina al consum humà, incloent begudes, el xiclet i qualsevol altra substància que s'utilitzi en la fabricació, preparació o tractament dels aliments, però no inclou els cosmètics, el tabac ni las substàncies utilitzades únicament com medicaments.
- **CAE (codi alimentari espanyol):** La consideració d'aliments estava reservada per totes aquelles substàncies o productes de qualsevol naturalesa, sòlids o líquids, naturals o transformats que, per les seves característiques, aplicacions, components, preparació i estat de conservació fossin susceptibles de ser habitual i idòniament utilitzats per la normal nutrició humana, com fruitius o com productes dietètics, en casos especials d'alimentació humana

El responsable de que els aliments estiguin sans és l'operador de l'empresa alimentària. Els veterinaris controlen que l'empresa s'autocontrolli.

**Alimentici –alimentari:**

- Producte alimentici: es refereix a l'aliment com article de consum
- Producte alimentari: segons s'estableix al CAE, designava a totes les matèries no nocives, en sentit absolut o relatiu, que, sense valor nutritiu, puguin ser utilitzades en l'alimentació, tant humana com animal. No tots són consumibles (envasos...)

**Paquet d'Higiene (DOUE 30-04-2004):**

- 852/2004, del 29 d'Abril, relativa a la higiene dels aliments
- 853/2004, del 29 d'Abril, per la que s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- 854/2004, del 29 d'Abril, per la que s'estableixen les normes específiques per la organització dels controls oficials dels productes d'origen animal destinats a consum humà.

Reglament 852 i 853 → són d'obligat compliment per tota empresa alimentària

Reglament 854 → control perquè es compleixin els reglaments 852 i 853.

Des de l'1 de gener del 2005 entra en compliment obligatori a tota la UE.

**Animal i benestar animal:**

Directiva 2004/41/CE del 21 d'Abril, per la que es derroguen determinades directives que estableixen condicions d'higiene dels productes alimentaris i les condicions sanitàries per la producció i comercialització de determinats productes d'origen animal destinats al consum humà.

**Com s'articula:**

1. Àmbit d'aplicació
2. Definicions
3. Obligacions generals
  - Específics en matèria d'higiene
  - APPCC
  - Controls oficials
  - Registres
  - Autoritzacions

**Higiene alimentària:**

- Principis de protecció de la salut
- Utilització de l'APPCC
- Adopció de criteris microbiològics i de control de T<sup>a</sup> segons principis científics.
- Elaboració de CBPH (control de les bones pràctiques d'higiene).
- Control per part d'autoritats competents.
- Compromís agents econòmics de la indústria alimentària.

**Sistema APPCC:**

- Obligació per part de les indústries alimentàries.
- Obligació de registre dels controls efectuats.
- Detecció dels possibles perills i establir procediments de control adequats.
- Establir mesures correctives.
- Proves de vigilància per part de l'autoritat sanitària

**Objectius de la Inoqüitat Alimentària (OIA)**

- Les empreses han de definir els seus propis procediments d'autocontrol.
- Aquests sistemes han d'estar documentats.
- Basats en un reconeixement científic.

**Aliments i els ingredients alimentaris:**

- Registre de les empreses alimentàries.
- Concessió per part de l'autoritat d'un número de registre.  
Ex: Registre 10.4526/B → clau que correspon a la carn. N<sup>o</sup> fixat per l'administració (Ex: embotits Tarradellas) / BCN (província).
- El registre acompanya al producte alimentari fins el seu destí.

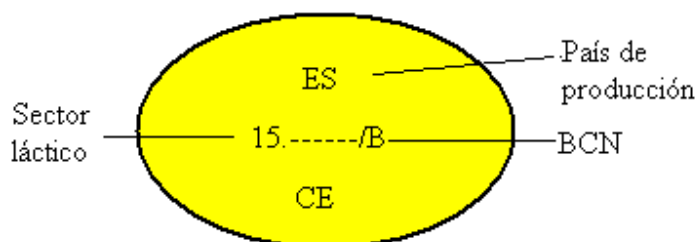
- Capacitat de l'empresa alimentària per poder retirar del consum determinades partides de producte alimentari. En nº de registre serveix per poder retirar només els lots dels productes afectats. Abans s'havien de retirar tots els productes.

#### Per tots els països

- Importacions de productes a la Comunitat
- Exportacions Comunitàries a tercers països.
- Principi de l'“Estable a la taula” i la producció primària.
- Flexibilitat.

#### Normes d'higiene aplicables als aliments d'origen animal:

- Àmbit d'aplicació:
  1. Venta al per menor.
  2. Definició de productes
- Autorització d'establiments
- Mercat sanitari: marca oval. Els productes càrnics i els làctics són els únics que han de portar la marca oval.



- Requisits detallats
- Criteris microbiològics → Tenen una directiva a part.
- Temperatures d'emmagatzematge i transport. Els magatzems que només són de conservació no estan sota control de l'administració.
- Importacions a tercers països
- Unitats de petita producció
- Qualitat i etiquetat
- Normes d'higiene i EEB (encefalopatia espongiforme bovina). Existeixen certes premisses en quant a remugants (per la encefalopatia espongiforme bovina).

#### Requisits zosanitaris:

- Requisits de control aplicables a tots els aliments i pinsos. Tot el que està en el món de la producció també entra dins de la higiene alimentària. Per això també hi ha regles pel benestar animal.
- Requisits específics de control.

#### **Noves etapes:**

- Seguiment de l'aplicació APPCC
- Nous avenços tècnics i científics
- Clàusula de revisió: per derogar els permisos de les empreses alimentàries.

#### **Nous desafiaments:**

- Nous mercats i productes → globalització
- Nous contaminants: fins ara no en teníem. Provenen dels països del tercer món, en els quals és normal que s'utilitzin.
- Nous tòxics naturals: que fins ara eren normals.
- Acords i obligacions internacionals:
  - Còdex Alimentari: atendre a totes les directives en quant a alimentació
  - OIE: Atendre a totes les recomanacions de la OIE respecte a les malalties del bestiar i peixos.

#### **Llibre Verd de la Comissió:**

- Coherència de les normes d'higiene: poques normes i clares.
- Normes senzilles per la venda al per menor.
- Disposicions en matèria de qualitat? No estan molt desenvolupades actualment
- Clàusula de salvaguarda: per raons comercials
- Controls i aplicació: hi ha una separació de responsabilitats. L'empresa fa les aplicacions i els controls corren a càrrec de l'empresa i de l'administració (que fa un supercontrol)

#### **Cap a la creació d'un organisme alimentari europeu:**

- **Determinació i avaluació dels riscos:** És el conjunt d'actuacions dirigides a identificar i valorar qualitativament i quantitativament els perills, avaluar i caracteritzar el risc per la salut de la població derivats de l'exposició a un agent físic, químic, biològic o radiològic procedent dels aliments.  
Hem de ser conscients dels riscos als que podem sotmetre a la població. Determinar si hi ha risc o no.
- **Gestió dels riscos:** Englobaria les actuacions dirigides a evitar o minimitzar un risc per la salut, seleccionant o aplicant les mesures de prevenció i control més apropiades i reglamentàries
- **Comunicació dels riscos:** Consisteix en l'intercanvi interactiu d'informació i d'opinions relacionades amb els perills i riscos, entre les persones encarregades de l'avaluació, de la gestió, els consumidors, els representants de la indústria, la comunitat científica i altres parts interessades.  
Que sàpiguen explicar a la població què està passant en una situació de crisi alimentària. Si el que has fet no ho saps explicar suficientment bé pots provocar una crisi d'informació.



## ALIMENTS

Estan dividits per sectors, avui en dia existeixen 14 diferents.

### Factors:

- Aproximació física al producte: el consumidor està molt més a prop del producte (supermercats)
- Destemporalització del producte: qualsevol producte el podem tenir durant tot l'any, sigui d'on sigui.
- Sistemes de conservació: el punt clau va ser la introducció del fred dins de la producció industrial.
- Modificació del producte: arriba moltes vegades modificat (precuinats, pelats...)

### Perspectives:

- Adaptació a les quantitats de producció. Ex: ara està augmentant el preu de la llet perquè hi ha dèficit.
- Adaptació tecnològica
- Adaptació a la gestió actual
- Adaptació al mercat únic de 450 milions a la UE
- Desaparició de la clandestinitat: cada vegada n'hi ha menys i es limita a determinats sectors. El que si que trobem encara són persones que agafen productes industrials, els hi treuen l'etiqueta i després els venen com productes artesanals.
- Auto responsabilitat del productor

### Desenvolupament Socio – econòmic:

- Generalització del procés tècnic: a l'abast de tots
- Augment de la producció: les noves tècniques i mètodes ho fan possible.
- Concentració de medis tècnics i financers. Les empreses alimentàries cada vegada estan en mans de menys gent i són més grans (van des de la producció fins el transport i comercialització (Ex: Caprabo)).
- Expansió de mercats: Xina i Àfrica en un futur tindran un alto poder adquisitiu i la UE serà l'encarregada de proporcionar-ls-hi aliments.
- Desenvolupament de la distribució

### Efectes macroeconòmics:

- Increment de la població: hi ha més països a la UE i cada vegada aquests tenen una major població (més immigrants)
- Increment de la renda de la població: té més diners.
- Increment de la població en àrees urbanes i costeres
- Evolució dels hàbits de vida
- Major diversitat del règim alimentici (de la dieta).
- Sedentarisme com a forma de vida

- Desenvolupament del treball de la dona fora de casa
- Canvi del tipus d'unitat familiar: ara existeixen també els singles (que viuen sols)
- La família passa a ser d'una unitat de producció a una unitat de consum. Ja no té l'hort per produir el seu propi menjar sinó que són consumidors.
- Increment de l'oci: turisme
- Increment del temps ocupat: menjar ràpid
- Normalització dels productes

#### **Problemes:**

- Organització de la producció: que no falti cap producte.
- Organització de la transformació, transport i comercialització (s'ha de saber vendre el producte)
- Organització del consum
- Evolució de les necessitats i possibilitats que ofereix la transformació industrial.
- Presentació dels articles alimenticis: és molt important, part de l'èxit d'un producte es deu a una bona presentació.
- Higiene dels aliments

#### **Premisses de la legislació alimentària:**

- Coneixement tècnic científic per avaluar les normes: sense risc per la salut
- Control sobre els aliments: capacitat per determinar el risc per la salut

No tota la població és homogènia, les normes generalistes són perilloses. Ex: no tot el que mengen els adults ho poden menjar els nens.

### **PRINCIPIIS DE SEURETAT ALIMENTÀRIA**

Plantejament global i integrat:

- rastrejabilitat
- coherent, eficaç i dinàmica
- transparent
- anàlisi del risc
- principi de precaució

**Elements essencials de la política de seguretat alimentària: recopilació i anàlisi de la informació i assessorament científic:**

- Supervisió i vigilància
- Sistemes d'alerta ràpids
- Investigació
- Cooperació científica
- Recolzament analític

- Necessitat de xarxes científiques

#### **Finalitats de la legislació alimentària:**

- Conscienciar-se dels problemes jurídics que planteja la producció
- Inventari objectiu de dits problemes
- Subordinació de les normes a l'evolució de les condicions socioeconòmiques científiques i tecnològiques. No són normes fixes, hi ha variacions.
- Analitzar els problemes legislatius i buscar solucions factibles (no complicar la vida a l'industrial ni a la població).

#### **Globalització:**

- "planetarització" de la producció i consum dels aliments. Existència d'un mercat únic i producció a nivell mundial.
- "eliminar" traves al comerç internacional, només es podran fer per raons de salut.
- "unificar" normes tècniques: Còdex alimentari

#### **Salut Pública:**

- No utilitzar-ho com a barrera al comerç
- Epidemiologia
- Ingesta diària acceptable (IDA): no és igual per totes les poblacions. En el futur parlarem d'alimentació genòmica, d'acord amb el perfil genètic de cada ú (menjarem segons el nostre perfil genètic).
- Hàbits alimentaris: és més difícil canviar els hàbits alimentaris que la religió. Costa acceptar nous productes.
- Biologia humana
- Eficiència del control: no podem valorar si les normes es compleixen o no.
- Transparència del control
- Burocratització

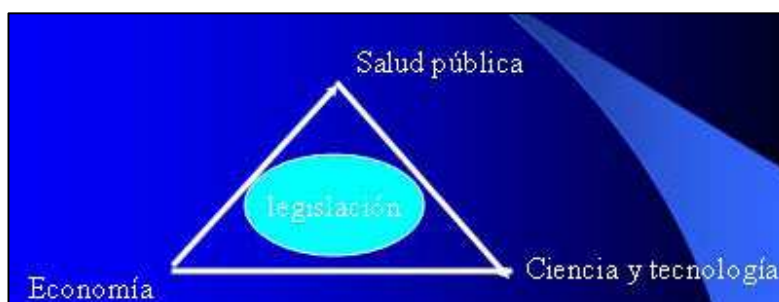
#### **Eficàcia del sistema de protecció:**

- Adaptable a l'evolució de les necessitats
- Adaptable a les condicions tècniques de la seva aplicació. No podem determinar que no hi ha radioactivitat en un aliment quan no tenim cap comptador que ho determini.

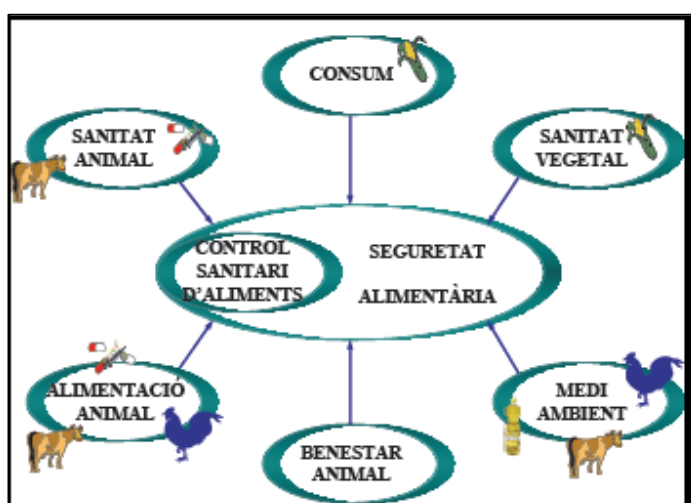
#### **Responsabilitats en matèria alimentària:**

- Civil.....fraus
- Penal.....Alteració de la salut (no fa falta que hi hagi cap afectat). Actuarà sobre l'empresa.
- Legislativa.....infraccions (no compliment d'una norma. Ex: mal etiquetatge).

Bases de la legislació alimentària:



La salut pública és el primordial. Però tampoc podem posar normes que siguin impossibles de complir per raons socioeconòmiques.



Fins ara la seguretat alimentària depenia d'un control sanitari dels aliments que feia el veterinari. A més a més d'aquest control no hi havia res més.

Però existeixen altres factors que comprometen la seguretat alimentària: sanitat animal, alimentació animal, benestar animal, medi ambient, sanitat vegetal, consum...

No perquè un veterinari controli l'aliment podem assegurar que estigui bé. S'han de controlar molts altres punts.

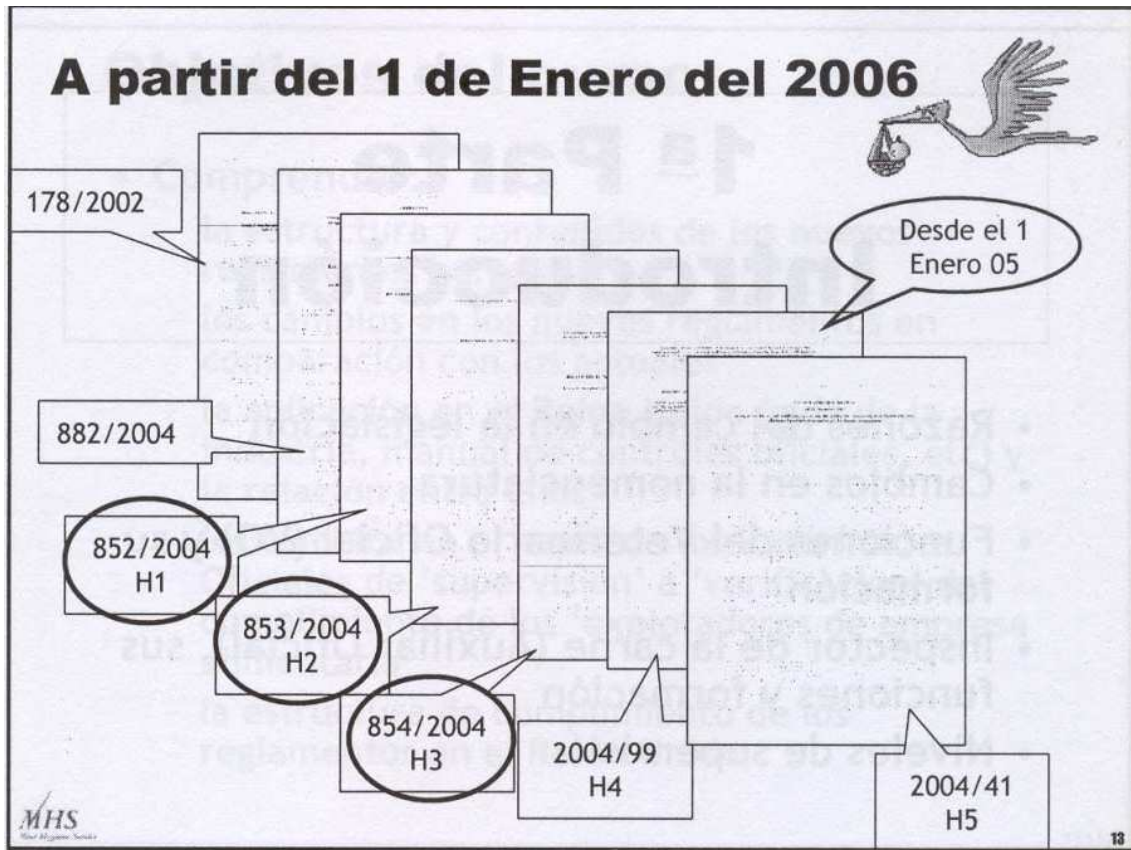
Perquè tenim una legislació nova sobre la higiene? (Pac nou d'higiene)

CE 852/2004

CE 853/2004

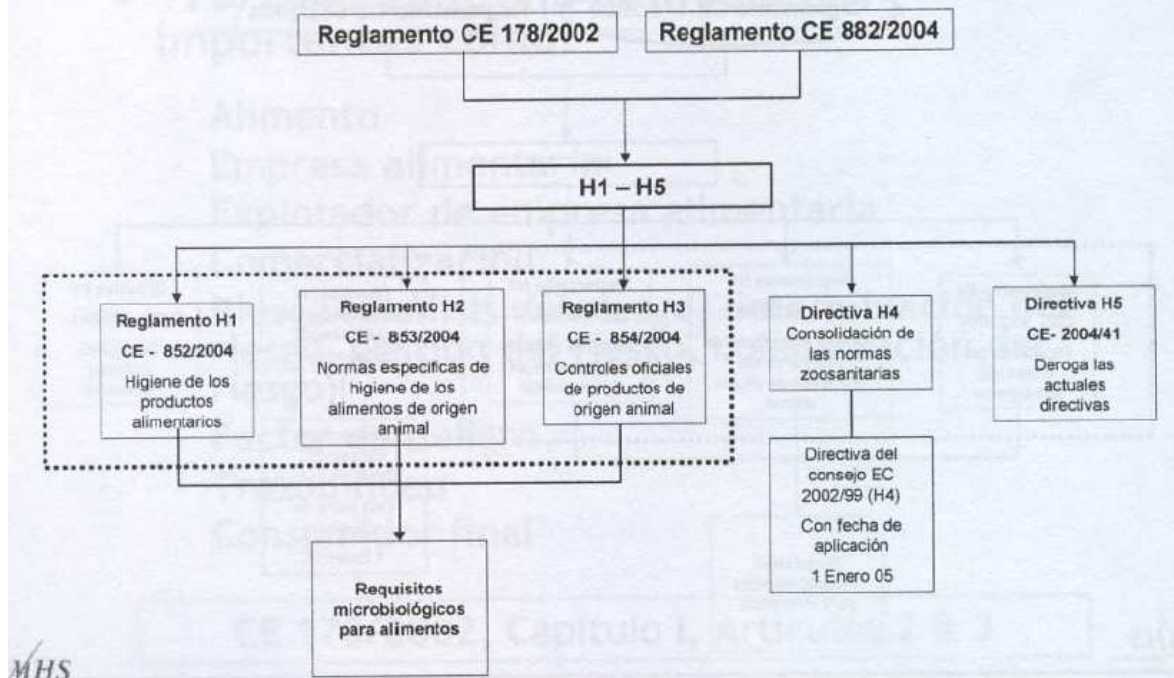
CE 854/2004

CE 882/2004



A partir de l'1 de gener de 2006, els reglament s'aplicaran directament en tots els estats membres (25 països europeus, uns 450 milions de persones).

## Nuevos Reglamentos Europeos de Higiene



Tenim una nova legislació sobre higiene perquè:

- Canvis en els sistemes de producció, processat, venda i consum.
- Sistemes de producció, maneig i engreixament més intensius i industrialitzats.
- Nou espectre de malalties animals
- Expansió del mercat internacional
- Canvis socials (major educació nutricional, canvis d'estils de vida i demanda d'estàndards més alts).
- Canvis en les conductes socials: aliments precuinats i menjars preparats.
- Necessitat de millors sistemes de traçabilitat com a conseqüència del increment del intercanvi de productes d'origen animal.

### Què diu cada llei?

**Reglament CE 178/2002** → s'aplica a tots els estadis de producció, processament i distribució d'aliments i pinsos. No s'aplica a la producció primària per us domèstic privat o a la preparació, manipulació o emmagatzematge domèstic de productes alimentaris per al consum domèstic privat. Conté definicions importants com aliment, empresa alimentària, comercialització, riscos, factors de perill, traçabilitat i consumidor final.

**Reglament CE 852/2004** → Higiene dels productes alimentaris. Engloba regles generals d'higiene i s'aplica a totes les empreses alimentàries (incloses granges). Introdueix el sistema de APPCC.

**Reglament CE 853/2004** → Normes específiques d'higiene per a productes d'origen animal. Estableix els requisits de registre i autorització i estableix les obligacions dels operadors d'empreses alimentàries.

**Reglament CE 854/2004** → Controls oficials. Engloba la organització dels controls oficials per 852/2004 i 853/2004 sobre productes d'origen animal. Estableix els papers i les responsabilitats de les autoritats competents i paper dels inspectors oficials. El propòsit dels controls oficials és VERIFICAR que els operadors compleixin les normes d'higiene i AUDITAR les activitats i inspeccions dels operadors de l'empresa alimentària, COMPROBAR els controls i procediments, INSPECCIONAR la carn processada i fer un MARCATGE SANITARI dels canals de carn fresca, caça de cria i major silvestre.

**Reglament CE 882/2004** → Conté.

- Controls oficials per garantir la verificació del compliment amb legislació sobre productes alimentosos i pinsos, salut animal i benestar animal.
- A destacar dos articles:
  - 54: conté les actuacions a dur a terme per l'autoritat competent en cas d'incompliment de la llei.
  - 60: modificació del reglament CE 854/2004
- Locals que requereixen autorització i controls oficials:
  - Escorxadors

- locals de caça de cria i silvestre
- sales d'especejament que proveeixen carn (incloent càtering i carnisers de venda menor)
- Qualsevol dels següents locals co-localitzats amb un escorxador, sala d'especejament o establiment que manipula caça:
  - Establiments de carn picada
  - Establiments de preparats de carn
  - Establiments de carn separada mecànicament
  - Plantes de processat per a productes carnis
  - Magatzems frigorífics
- Locals que NO requereixen controls oficials:
  - Magatzems frigorífics sols
  - Escorxadors d'aus de corral / conills que abasteixen petites quantitats al consumidor final i comerciants de venda menor (s'apliquen les regles nacionals).
  - Caçadors que abasteixen petites quantitats al consumidor final i comerciants de venda menor.
  - Comerciants de venda menor que tallen quantitats limitades per altres comerciants de venda menor.
  - Operacions de transport.

## **CANVI DE CULTURA**

Amb els reglaments actuals, els veterinaris i inspectors supervisen plantes de carn amb llicència. L'operador és el responsable de la producció d'aliments segurs.

- Els inspectors verifiquen que l'operador de l'empresa ha obrat complint els reglaments establerts.
- Les autoritats proporcionen professionals experts en sanitat animal i en inspecció post mortem que no és d'esperar de l'operador.
- Presa de decisions: informació de la cadena alimentària, animals vius, benestar animal i carn fresca.

## **CONSEQÜÈNCIA PER LES AUTORITATS SANITÀRIES ACTUALS:**

- L'operador pren la responsabilitat per l'aplicació dels reglaments i la producció d'aliments segurs.
- Canvi per les autoritats que passen de supervisar a auditar i verificar els estàndards de l'operador de l'empresa alimentaria requerits pels reglaments.
- Canvi dels nivells de presència del veterinari.
- Canvi dels establiments subjectes a visites de les diferents autoritats sanitàries.
- Canvi dels procediments de la inspecció post mortem on s'introdueix la inspecció basada en els riscos.