

ALCUEFO  D



Avances de la políticas Europas y sus implicaciones para les exportaciones

Caroline Blaché, CIRAD

Guy Henry, CIRAD

Gérard Chuzel, CEMAGREF

Contexto

Crisis agro-alimenticia en los años 90 (ESB, dioxina, etc.)



Reforma de la legislación

- **Legislación completa « farm to fork »**
- **Trazabilidad**
- **Organización/coordinación de las autoridades competentes**
- **Compatible con el OMC / acuerdo SPS**
- **Transparencia total**
- **Comunicación rápida**



Ley General de Alimentos (Reg 178/2002)
+
Paquete Higiene (2004)

Nueva legislación

3 Pilares

Ley general de alimentos

- Análisis de riesgo (Evaluación, Gestión, Comunicación)
- Principio de Precaución
- Intereses de los Consumidores (Fraude, Adulteración, Etiquetaje)
- Transparencia (Consulta Pública e Información)
- Regulación sobre inocuidad de los alimentos
- Trazabilidad (para atrás / para adelante)
- Responsabilidad de los operadores
- Autoridad Europea de Seguridad de los Alimentos

Controles

- Harmonización de los sistemas de controles
- Cooperación entre los estados miembros
- Control integrado a lo largo de la cadena
- Papel de los controles de la comunidad (Office Alimentaire et Vétérinaire)
- Controles de las importaciones
- Training
- Laboratorios de control

Higiene

- Responsabilización
- Coherence
- Simplificación

Ley general de alimentos (Reg (CE) 178/2002)

3 Objetivos:

- Establece principios generales de legislación alimentaria
- Crea la Autoridad Europea de Seguridad de los Alimentos (EFSA)
(www.efsa.eu.int)
- Fija los procedimientos relativos a la seguridad de los alimentos
 - Impone la **Trazabilidad** (alimentos, alimentación animal, alimentos de origen animal) en toda la cadena (art. 14 a 20)
 - Aplicación **1 de enero de 2005**

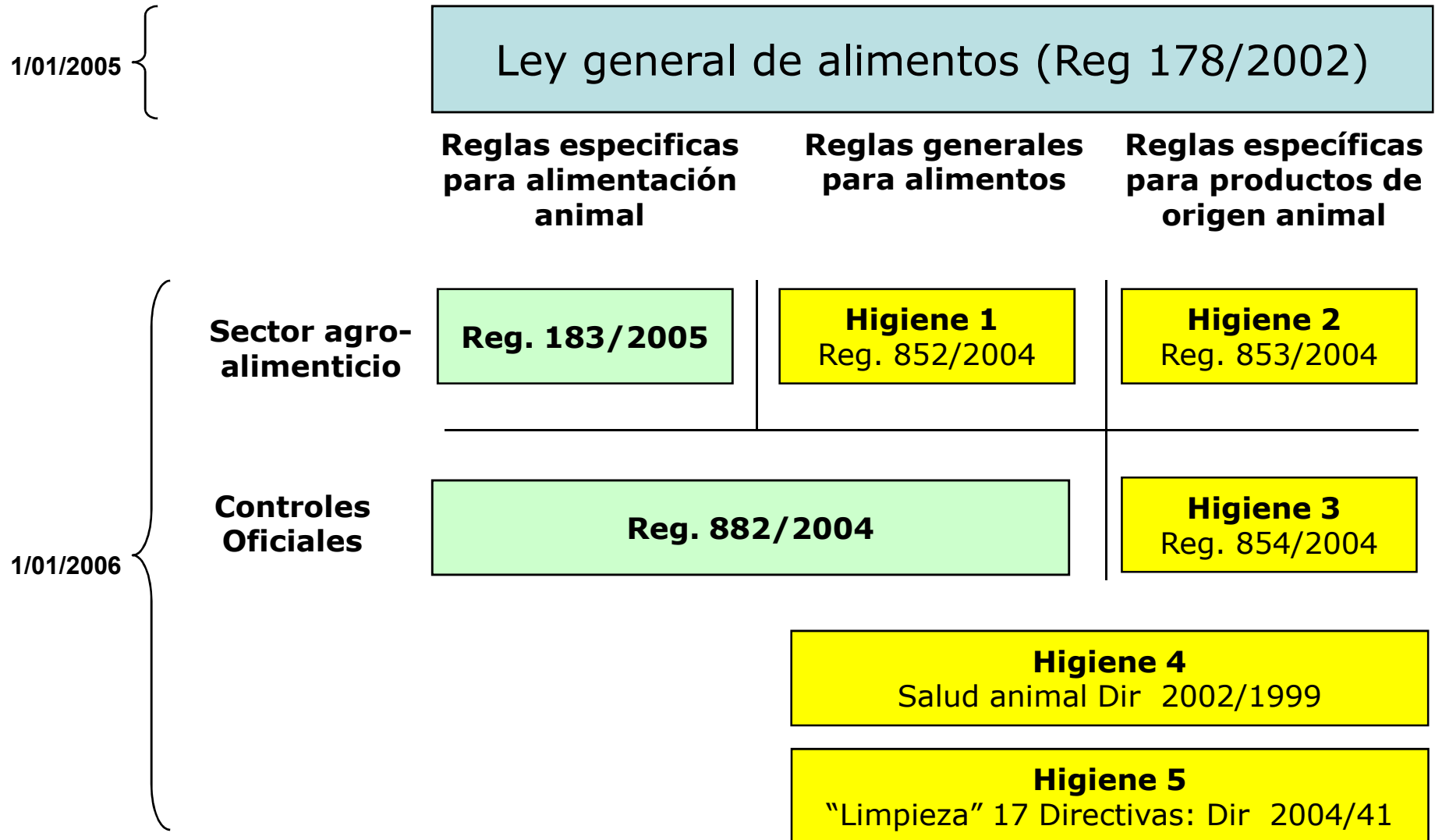
- **Simplificación :**
5 regulaciones reemplazan 17 Directivas
- **Coherencia y “vacíos llenos”**
 - Marco único para todos los alimentos
 - Procedimientos y tramites uniformes (ej. HACCP, importaciones)
 - Producción primaria, transporte y logística
- **Responsabilización y separación de las responsabilidades**
 - Primera responsabilidad de los operadores
 - Verificación de conformidad por las autoridades competentes

Implementación desde Enero de 2006 en toda UE

Un nuevo marco reglamentario en seguridad de alimentos

- Ley general de alimentos – **Regulación 178/2002**
- **H 1** - Higiene de los alimentos – **Regulación 852/2004**
- **H 2** – Higiene para alimentos de origen animal - **Regulación 853/2004**
- **H 3** - Controles oficiales de alimentos de origen animal – **Regulación 854/2004**
- **H 4** – Salud animal – **Directiva 2002/99/EC**
- **H 5** – “limpieza” de 17 directivas – **Directiva 2004/41**
- Alimentos para animales – **Regulación 183/2005**
- Controles Oficiales de alimentos y alimentación animal – **Regulación 882/2004**

Textos reglamentarios



 **Paquete Higiene**

Ley general de alimentos (Reg 178/2002)

- **Artículo 17 – Seguridad**
Operadores en todas las etapas tienen que asegurar que productos alimenticios y de alimentación animal estén seguros
- **Artículo 18 – Trazabilidad**
Alimentos, alimentación animal y animales : para atrás y para adelante.
- **Artículo 11 - Importaciones**
Alimentos y alimentación animal importados en la Comunidad tienen que cumplir con la ley de alimentos o condiciones reconocidas equivalentes
- **Artículo 12 - Exportaciones**
Alimentos y alimentación animal exportados en la Comunidad tienen que cumplir con la ley de alimentos y otros requisitos que pueden pedir las autoridades del país importador

TRAZABILIDAD: un requerimiento general de la ley de alimentos

DEFINICIÓN

(concierna todos los alimentos/alimentación animal y toda la cadena de producción de alimentos para alimentación humana y animal)

- Capacidad de trazar y seguir un alimento un producto de alimentación animal, producción animal cualquier sustancia que tiene que estar o que puede estar incorporado en un alimento o un producto de alimentación animal, al largo de la cadena agro-alimenticia: producción, proceso y distribución
- *Etapas de producción, proceso y distribución* significa cualquiera etapa, incluyendo importación, a partir de la producción primaria de un alimento, incluyendo almacenamiento, transporte, mayorista/minorista/proveedor hasta el consumidor final

TRAZABILIDAD: Requerimientos (artículo 18)

Operadores del sector agro alimenticio y de alimentación animal tiene que tener la capacidad de identificar de quien y para quien sus productos fueron suministrados y de **tener los sistemas y procedimientos en marcha que permiten** que esta información **sea disponible para las autoridades competentes**

Requerimientos más estrictos pueden ser pedidos para un sector definido a través de una legislación específica, si se necesita

- Art. 18 no da ninguna precisión sobre medios /sistemas /tecnología
- El operador tiene que optar por la tecnología más apropiada en función de la naturaleza de su actividad y el tamaño del negocio

TRAZABILIDAD: Reglas de Higiene para los alimentos

Requerimientos:

- Registro de los establecimientos (para todos los negocios alimenticios y de producción)
- Un sello de sanidad (por las autoridades veterinarias,)
- Una marca de identificación (por las firmas, para alimentos de origen animal)

Objetivos: inocuidad , facilidad de control

Medios: aplicado directamente al producto, el empaque, o imprimido sobre un indicador fijado al producto o todo sistema que no se puede tirar.

“Higiene I”: Higiene General de los productos alimenticios Reglamento (CE) 852/2004



Marco general para **todos los alimentos**, y todas las **empresas del sector agro-alimenticio** :



from farm to fork



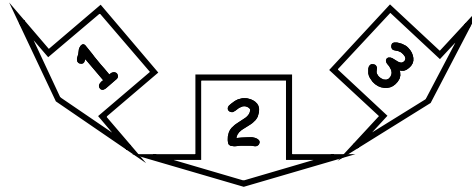
- **todas las etapas de** producción, procesamiento, distribución, exportación
- Introducción de **HACCP en todas las etapas**, excepto en la producción primaria
- Introducción de un sistema nacional de **guías de buenas prácticas de higiene (GBPH)**
- Registro de los establecimientos**
- Condiciones importación/exportación**

Higiene 1

Annexo I de la Regulación 852/2004

- Foco: **productos primarios** = productos del campo, de la hacienda o pesca
- Obligación de **proteger contra la contaminación**

"utilizar productos de protección de plantas y biocidos correctamente tal que le requiere la legislación relevante"



"tener registros sobre:
- cualquiera utilización de productos de protección de plantas o biocidos
- cualquier ocurrencia de plagas enfermedades que puede afectar la seguridad de los productos de la planta de origen"

Guías de buenas practicas de higiene

"utilización correcta y adecuada de productos protección de las plantas y biocidos y su trazabilidad
"medidas para conservar los registros"

Alto nivel de protección: Alimentos de Origen Animal

“Higiene II”: Reglas para alimentos de Origen Animal Reglamento (CE) 853/2004



- **Para todos los alimentos de origen animal, incluyendo los ingredientes y componentes de alimentos compuestos**
- **Para todas las etapas: producción, procesamiento y distribución, incluyendo producción primaria**
- **Fija las disposiciones generales para registro y habilitación de los establecimientos**
- **Importaciones únicamente autorizadas a partir de establecimientos “listados”**

Instrucciones Harmonizadas : Controles Oficiales, Inspección de la carne

“Higiene III”: Controles para alimentos de Origen Animal Reglamento (CE) 854/2004



- **Fija reglas específicas de organización de controles oficiales de los alimentos de origen animal**
- **Dirigido a los establecimientos con un riesgo de contaminación, en particular los que producen carne, leche, huevos, productos del mar y alimentos y productos que tienen tales componentes**
 - información sobre la cadena agro alimenticia
 - evaluación cuantitativa de los riesgos para la inspección ante-mortem y p.m.
 - responsabilidad del operador
 - verificación por la autoridad competente

“Higiene IV”: Reglas de salud animal para alimentos de Origen Animal

Directiva 2002/99



- **Aplicable para animales y todos los productos de origen animal en todas las etapas de producción y marketing**
- **Medidas de falta de riesgo para mercado**
- **Legislación específica para enfermedades declarables**
- **Terceros países tienen que ser listados para importación**
- **Auditoría por la Comunidad necesaria para verificar garantías**

Exigencias para el higiene de la alimentación animal Reglamento (CE) 183/2005



- Objetivo: formalizar el eslabón faltante: «farm to fork »
- Fija reglas desde la producción primaria de los alimentos para los animales hasta alimentación de los animales
- Fija condiciones y modalidades de registro y habilitación de los operadores

Controles oficiales para alimentos y alimentación animal: Reglamento (CE) 882/2004



Controles = verificación del respecto de las reglas para prevenir, eliminar o reducir los riesgos para alimentación humana y animal y proteger los intereses de los consumidores

Principios operacionales para las autoridades competentes y los controles de la Comunidad

- Reglas para la aprobación de los establecimientos**
- Plan de control plurianual**
- Inspección en las fronteras**
- Apoyo para los países terceros**

Controles oficiales

Principios Generales de Inspecciones:

- **Inspecciones para todos los alimentos y la alimentación animal, animales vivos y plantas, en particular material de propagación**
- **Inspecciones tienen que ser:**
 - **Base regular, frecuencia basada sobre los riesgos**
 - **en cada etapa : producción, proceso y distribución,**
 - **incluyendo importaciones/exportaciones**
- **Inspecciones pueden ser delegadas a terceros (i.e. mercado)**
- **Comisión puede solicitar las autoridades competentes en países terceros para información**



- **Obligación para las firmas de no colocar en el mercado alimentos o alimentación animal peligrosos**
- **Responsabilidad de los operadores de verificar su producción**
- **Responsabilidad de los operadores de recoger y sacar los productos que no están en conformidad con las reglas de inocuidad**
- **Obligación de informar las autoridades competentes en el caso de sospecho de riesgo**

Aplicabilidad para los países terceros

- Aplicabilidad a los importadores de la U.E.
- Aplicabilidad para productos importados y operadores en los países terceros (respecto de la legislación comunitaria)
- Planos de controles similares a los de los países de la UE
- Requerimientos posibles de trazabilidad sobre una base contractual

Efecto global del “Paquete Higiene” para Países terceros (Fte DG SANCO)

- ☞ que sea para los productos de origen animal, para frutas y vegetales, o para productos compuestos, las nuevas reglas no cambian dramáticamente la situación
 - Las reglas de higiene generales ya existían (Dir. 93/43/EC)
 - Las reglas específicas de Higiene no han cambiado
 - Necesidad de habilitación por la EU del país y de los establecimientos exportadores (no cambio)
 - Sistema de controles para importación productos de origen animal no ha cambiado
 - Comisión ha tomado mas responsabilidad para coherencia

- ☞ Las nuevas reglas pueden ofrecer nuevas oportunidades para países terceros, pero “eso necesitará algún tiempo” →
Harmonización de los procedimientos de controles

Apoyo para los Países en desarrollo

- **Apoyo para países en desarrollo (artículo 50) – Referencia al presupuesto de la DG DEV**
- **Diferentes opciones: Asistencia Técnica, capacitación, fortalecimiento de las capacidades nacionales,...**
- **Pequeños proyectos, pero de alta relevancia**
- **Apoyo de las delegaciones para definir necesidades y proyectos**
- **Buscar vías flexibles para financiamiento y manejo**
- **Como tomar en cuenta los estándares privados no oficiales?**

Capacitación

- **Principalmente focalizada hacia las autoridades de los Países miembros para reforzar capacidad institucional**
- **Estrategia a corto plazo : proyectos ad hoc**
 - Productos del mar
 - Frutas y hortalizas
- **Estrategia a largo plazo :**
 - Módulos de capacitación
 - Material y soporte de capacitación
 - Capacitación de capacitadores
 - Redes

en Conclusión

- Reglas de importación totalmente armonizadas para todos los alimentos y productos para alimentación animal :
 - Tomado en cuenta los estándares internacionales
 - Un marco de negociación
 - UE es el más importante importador de alimentos
- La Regulación tiene medidas generales para trazabilidad (aplicable desde el 1 de Enero de 2005) → Importadores tienen que identificar por quien el producto fue exportado en el país de origen.
- Implementación del “paquete higiene” desde 1 de Enero 2006 → productos importados respetando los principios del paquete

Con una contribución significativa de la Ciencia & Tecnología en el marco del próximo 7 Programa Marco de I&DT

Fuentes principales:

Comisión Europea DG SANCO (Salud y protección del consumidor)

General Information:

http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

Food and Feed Law:

http://europa.eu.int/comm/food/food/controls/foodfeed/index_en.htm

Food and Veterinary Office:

http://europa.eu.int/comm/food/fvo/index_en.html

Animal Welfare:

http://europa.eu.int/comm/food/animal/welfare/index_en.htm

Rapid Alert System Publications:

http://europa.eu.int/comm/food/rapidalert/index_en.html

Lineas para apoyo a los países tercero

http://europa.eu.int/comm/food/fvo/pdf/guide_thirdcountries_fr.pdf

Información detallada sobre condiciones de importación de animales y productos de origen animal:

http://europa.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/index_es.htm

Cuestiones clave sobre la nueva normativa de higiene alimentaria y controles oficiales de los alimentos:

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

Fomento de la exportación - servicio de asistencia en línea gestionado por la Dirección General Comercio:

http://europa.eu.int/comm/trade/issues/global/development/thd_es.htm

Ministerio francés de Agricultura (Dirección General de la Alimentación)

“Paquete Higiene” : <http://www.acta-informatique.fr/>

ALCUEFO  D



Muchas gracias!

Proyecto ProsPER / Oficina Cirad
INTA

Cervino 3101
1425 Capital Federal
Tel/fax: (5411) 4807 5381

Lic. Caroline Blaché
Caroline.blache@cirad.fr

Dr. Guy Henry
guy.henry@cirad.fr