

► Códex Alimentarius, trazabilidad y seguridad alimentaria

A finales del mes de junio se celebraron dos foros de importancia fundamental en materia alimentaria mundial dentro del Programa FAO/OMS sobre normas alimentarias: la sesión plenaria de la Comisión del Códex Alimentarius y la reunión de su comité ejecutivo.

La Comisión del Códex Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos como códigos de prácticas bajo un programa conjunto. Las materias principales de este programa son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de toda la normativa alimentaria acordada por organizaciones internacionales y no gubernamentales.



Iniciativa de seguridad alimentaria 2004

En mayo de 2000 nació la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), coordinada por la Conferencia Internacional sobre Seguridad de los Alimentos (CIES-The Food Business Forum) con el fin de mejorar la seguridad de los alimentos, garantizar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, establecer requisitos para los planes de seguridad alimentaria y mejorar la eficiencia en todas las fases de la cadena de suministro.

El objetivo principal de la iniciativa (GFSI) consiste en analizar los asuntos relativos a normas de seguridad alimentaria mediante la elaboración de un proyecto de normas internacionales.

La GFSI ha desarrollado un documento de orientación destinado a efectuar una evaluación comparativa de las normas de seguridad alimentaria aplicadas a la fabricación. Los requisitos para la evaluación comparativa que figuran en este documento constan de tres elementos clave:

- Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Las buenas prácticas para la agricultura, la fabricación y distribución.
- Los análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP).

Para redactar estos requisitos basados en las disposiciones del Códex Alimentarius

y otras normas, se llevó a cabo un estudio sobre normas ISO y demás códigos de prácticas, a la vista de los recientes planteamientos en materia de salud y seguridad de los consumidores.

Entre las normas evaluadas hasta ahora se encuentra la norma internacional para la auditoría de proveedores alimentarios (norma alimentaria internacional), además durante este año se está llevando a cabo la evaluación comparativa de las normas agrícolas.

La Conferencia Internacional sobre Seguridad de Alimentos celebrada este año 2004 ha analizado las cuestiones fundamentales sobre la seguridad en el sector alimentario, ofreciendo una oportunidad para conocer los últimos desarrollos de la GFSI, así como las soluciones prácticas para una buena gestión de la seguridad de los alimentos).

Entre los proyectos GFSI más destacados pueden mencionarse el desarrollo de Infonet (una plataforma para el intercambio de informaciones por Internet para que distribuidores y proveedores puedan acceder a la información relativa a los incidentes, problemas y datos de seguridad alimentaria.

También se está trabajando en el inventario y posterior coordinación de buenas prácticas en la gran distribución alimentaria a nivel mundial.



Finalmente, a partir del 1 de enero de 2005 será obligatoria la aplicación de la trazabilidad para todos los operadores de la cadena alimentaria de la Unión Europea. Por ello, todas las empresas deberán identificar los alimentos, productos alimentarios y piensos suministrados al mercado. La información deberá almacenarse sistemáticamente y quedar a disposición de las autoridades de inspección, si así lo solicitan. Debemos mencionar que los Estados Unidos han aprobado una propuesta legislativa federal para introducir un sistema similar (Ley sobre seguridad de la salud pública y el bioterrorismo 2002).

Las directrices de trazabilidad serán desarrolladas posteriormente por un grupo de trabajo pluridisciplinar: técnicos, juristas, sanitarios, etc. mediante normativa de desarrollo que deberá incluir especificaciones sobre los procesos y sobre la aplicación del sistema.

Registro general de industrias autorizadas para la comercialización del aceite de oliva

(Orden APA/1343/2004. BOE 17.5.2004)



Reguladas las medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y de orujo de oliva mediante Real Decreto 1431/2003, esta orden regula, con carácter informativo para el consumo, el Registro general de industrias autorizadas a comercializar estos productos en España

que incluyan determinadas indicaciones en el etiquetado, de conformidad con lo previsto en el Reglamento (CE) 1019/2002.

El Registro se crea en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, e incluye datos de las industrias autorizadas por las comunidades autónomas que éstas deben seguir remitiendo al MAPA.

Se trata de un registro público de carácter informativo que incluye los siguientes datos:

- Comunidad Autónoma que autoriza
- Identificación alfanumérica concedida a la empresa autorizada.
- Titular de la empresa autorizada: Nombre o razón social del titular, Calle y número, municipio y provincia.
- Ubicación de las instalaciones: Calle, municipio y provincia.
- Método de almacenamiento
- Relación de indicaciones y de productos que serán utilizados.
- Etiquetas de los productos.

Sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

(Corrección de errores al Real Decreto 118/2003. BOE 20.5.2004)

Después de más de un año de vigencia del Real Decreto 118/2003, el BOE publica esta corrección de error, que es de importancia fundamental en la aplicación de esta norma. Se trata de una corrección de errores muy extensa que afecta a la lista de estimulantes y productos alimenticios, a la selección de simulantes de alimentos, de simulantes de alimentos que se han de seleccionar para examinar, en casos especiales, materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, condiciones de ensayo, condiciones de contacto, ensayos sustitutivos y alternativos que emplean un total de ocho páginas del diario oficial.

Norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos

(Orden APA/1657/2004. BOE 7.6.2004)

La producción integrada se reguló mediante Real Decreto 1201/2001, que estableció los requisitos generales que deben cumplir los productos acogidos a dicho sistema de producción, que además determinó la necesidad de establecer mediante órdenes de desarrollo las normas técnicas específicas necesarias para cada producto. De hecho, el cultivo de cítricos tiene particularidades agronómicas y fitosanitarias específicas y requisitos propios de manipulación de los frutos hasta su envasado y etiquetado que se regulan en esta orden.

La norma define la agrupación de producción integrada como aquella agrupación de productores constituida bajo cualquier fórmula jurídica o incluida en cualquier otra agrupación con objeto de obtener productos vegetales bajo requisitos de producción integrada para ser comercializados.

La norma regula las condiciones de almacenamiento de los productos fitosanitarios en la explotación, así como los equipos para tratamientos y de protección.

La empresa hortofrutícola debe contar con un plan de producción, limpieza y desinfección y todas sus instalaciones deben contar con un nivel adecuado de limpieza y orden, con ventilación, iluminación, sistemas de desagüe adecuados, zonas diferenciadas de almacenamiento según el tipo de productos.

Sobre los aspectos de cultivo se disponen una serie de directrices obligatorias como minimizar la posibilidad de impactos ambientales y respetar el estado fisiológico óptimo de las plantas, otras recomendadas y también ciertas prohibiciones. Todo ello en cuestiones relacionadas con el suelo, las plantaciones, la fertilización, el manejo de las plantas, el riego, el control integrado y la recolección.

Además se incluyen directrices sobre etapas de postrecolección: tratamiento de lavado, almacenamiento, envasado y expedición. En materia de identificación y trazabilidad, se exige la constancia documental de relación entre cada producto y la parcela en que se haya cultivado; además los productos amparados por esta norma deben ser identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como producto diferente al resto de los productos manipulados por la empresa, teniendo claramente diferenciadas las cajas de campo u otros envases empleados para recolección y transporte.

La norma regula específicamente el control de calidad y exige que la empresa productora debe tener definido e implantado un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las disposiciones normativas referentes a normalización comercial en lo relativo a los siguientes parámetros: categoría, calibre, color, peso, etc., comprobando el correcto funcionamiento del instrumental de medida.

Las categorías de cítricos amparados por la denominación producción integrada son las establecidas por el Reglamento (CE) 1799/2001 sobre normas de calidad interna y externa de los frutos.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado