

**Dictamen del Comité Económico y Social sobre:**

- la «Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios»,
- la «Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal»,
- la «Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las disposiciones para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano»,
- la «Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se establecen las normas zoonómicas aplicables a la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano», y
- la «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 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 91/67/CEE»

(2001/C 155/09)

El 17 de julio de 2000, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 37 y 95 y la letra b) del apartado 4 del artículo 152, el Consejo decidió consultar al Comité Económico y Social sobre las propuestas mencionadas.

La Sección de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente, encargada de preparar los trabajos del Comité sobre este asunto, aprobó su dictamen el 8 de marzo de 2001 (ponente: Sr. Verhaeghe).

En su 380º Pleno de los días 28 y 29 de marzo de 2001 (sesión del 28 de marzo de 2001), el Comité Económico y Social ha aprobado por 78 votos a favor, 1 voto en contra y 10 abstenciones el presente Dictamen.

**1. Introducción****1.1. Resumen general**

1.1.1. Las propuestas de la Comisión son fruto de una refundición de la legislación comunitaria sobre:

- las normas de higiene alimentaria contempladas en la Directiva 93/43/CEE relativa a la higiene de los productos alimenticios y en una serie de Directivas que regulan la producción y la comercialización de los productos de origen animal;
- las normas de policía sanitaria (sanidad animal) relativas a la comercialización de los productos de origen animal contempladas en una serie de Directivas;
- los controles oficiales sobre los productos de origen animal previstos en las Directivas en vigor.

1.1.2. Las Directivas en cuestión (diecisiete en total) se fueron aprobando progresivamente a partir de 1964 para responder a las necesidades del mercado interior, pero sin perder de vista la perspectiva de un elevado nivel de protección del consumidor. Su multiplicidad, la mezcla de ámbitos

(higiene, policía sanitaria, controles oficiales) y la existencia de regímenes de higiene diferentes para los productos de origen animal y para los demás productos alimentarios condujeron a una situación compleja. Esta situación se puede mejorar procediendo a una refundición de las disposiciones jurídicas y distinguiendo las cuestiones de higiene de los productos alimenticios de las normas de policía sanitaria y de control oficial.

1.1.3. Las propuestas de la Comisión desarrollan una serie de acciones anunciadas en el anexo al Libro Blanco sobre seguridad alimentaria<sup>(1)</sup>. La refundición de la legislación vigente permite adoptar una política integrada que se aplica a todos los productos alimenticios desde la explotación agraria hasta su entrega al consumidor, y refuerza la coherencia y transparencia de la legislación alimentaria. Además, permite definir mejor el papel de los distintos componentes de la cadena alimentaria.

1.1.4. La refundición de las normas de higiene se basa principalmente en la idea de que los empresarios del sector alimentario son plenamente responsables de la seguridad de los alimentos que producen. Esta seguridad debe estar garantizada por el respeto de las normas básicas de higiene (GHP)<sup>(2)</sup> y, en lo que respecta a los empresarios que no ejercen

<sup>(1)</sup> COM(1999) 719 final.

<sup>(2)</sup> Prácticas correctas de higiene (GHP: Good Hygiene Practice) tal como se definen en el anexo a la Directiva 93/43/CEE y en el Código de Práctica Internacional del Codex Alimentarius.

actividades de producción primaria, por la aplicación de los principios del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)<sup>(1)</sup>. Este enfoque se ajusta al planteamiento preconizado a nivel internacional por el Codex Alimentarius.

1.1.5. La refundición ha conducido a la elaboración de cuatro propuestas de Reglamento sobre la higiene general de los productos alimentarios, las normas específicas de higiene de los productos alimentarios de origen animal, los controles oficiales y las normas zoonómicas aplicables a la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Se adjunta una Directiva destinada a derogar la legislación vigente en los ámbitos mencionados.

1.1.6. La Comisión considera que la legislación comunitaria aprobada en forma de Reglamento presenta una serie de ventajas, como la garantía de una aplicación uniforme en el conjunto del mercado único, una mejor transparencia y la posibilidad de una actualización rápida con el fin de tener en cuenta los progresos técnicos y científicos.

## 1.2. Enfoque integrado

1.2.1. Las normas de higiene general que contempla actualmente la Directiva 93/43/CEE se aplican a todos los productos alimentarios, incluidos los productos de origen animal actualmente excluidos de su ámbito de aplicación.

1.2.2. Paralelamente, dichas normas se han revisado con el fin de tener en cuenta los recientes avances en materia de higiene de los productos alimentarios. Las normas revisadas se aplicarán en lo sucesivo a toda la cadena alimentaria, de «la explotación agraria a la mesa», imponen la aplicación de los siete principios del sistema HACCP definidos por el Codex Alimentarius y la trazabilidad de los productos alimentarios y de sus ingredientes, y hacen referencia al concepto de objetivo de inocuidad alimentaria (FSO)<sup>(2)</sup>.

## 1.3. Alimentos de origen animal

1.3.1. La simplificación de las normas de higiene actualmente aplicables a los productos de origen animal es el objetivo perseguido por la refundición de catorce directivas. Ha permitido disponer de un conjunto de disposiciones

comunes a todos estos productos y suprimir paralelamente las redundancias e incoherencias de las directivas vigentes. Sin embargo, se ha mantenido una serie de disposiciones específicas para las distintas categorías de productos.

1.3.2. El Reglamento incluye las secciones siguientes: ámbito de aplicación (venta al por menor y definición de los productos), autorización de establecimientos, marcado sanitario, requisitos detallados, criterios microbiológicos, temperaturas de almacenamiento y transporte, unidades pequeñas de producción, importaciones procedentes de terceros países, calidad y etiquetado, y exclusión de determinadas materias de la fabricación de productos.

## 1.4. Condiciones de policía sanitaria

1.4.1. Las normas zoonómicas están destinadas a prevenir la propagación de aquellas enfermedades de los animales que no se consideran transmisibles al hombre a través de los productos de origen animal. Dado que estas enfermedades no tienen un efecto directo en la salud de los consumidores, era lógico separarlas de las normas de higiene propiamente dichas.

1.4.2. Se requiere también un elevado nivel de protección en este ámbito. La propuesta de Reglamento precisa, en particular, las enfermedades animales que se pueden transmitir a través de los productos de origen animal, así como los medios de eliminar el riesgo de transmisión.

## 1.5. Controles oficiales

1.5.1. De acuerdo con las intenciones anunciadas por la Comisión en el Libro Blanco, se debería disponer en breve de una propuesta sobre el control oficial de los productos alimentarios y de los piensos. La propuesta de Reglamento sometida a examen sólo se refiere al control de los productos de origen animal destinados al consumo humano. En particular, establece la responsabilidad de los servicios oficiales de los Estados miembros, las medidas que deben adoptarse en caso de riesgo para los consumidores, la formación de los agentes de control, la aplicación de los planes de intervención, el control de los productos importados, las inspecciones realizadas por la Comisión y las medidas de salvaguardia.

1.5.2. Conviene no perder de vista las particularidades de determinados productos, como la carne, que requieren disposiciones específicas. La revisión de los procedimientos actuales de inspección para tener en cuenta los peligros vinculados a las técnicas modernas de producción está siendo objeto de un debate de fondo actualmente. Con el fin de permitir a la Comisión reaccionar rápidamente cuando finalice el debate, la propuesta elaborada por separado describe los procedimientos de inspección de manera detallada. A la espera de los resultados de la evaluación científica, se siguen aplicando las normas actuales.

(1) HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points = análisis de riesgos y puntos críticos de control.

(2) FSO: Food Safety Objective conforme al espíritu del apartado 2 del artículo 6 de la nueva propuesta de Reglamento sobre la higiene alimentaria.

### 1.6. *La dimensión externa*

Debido a la mundialización del mercado alimentario, la preocupación por la salubridad alimentaria ha aumentado. Los países son especialmente sensibles a los riesgos vinculados a los contaminantes microbiológicos o químicos que se deben controlar durante la producción y el transporte de los productos alimentarios. Ello se refleja en las obligaciones y acuerdos internacionales, así como en el mayor papel que desempeñan las organizaciones internacionales como el Codex Alimentarius y la Oficina Internacional de Epizootias. Las propuestas de la Comisión tienen por objeto responder a este reto mediante la introducción, en materia de calidad sanitaria de los productos alimentarios importados, de disposiciones que tienen en cuenta la normativa y las directrices internacionales.

### 1.7. *Carácter evolutivo*

Es probable que sea necesario volver a adaptar la legislación dentro de algunos años en función de los resultados concretos de los programas de autocontrol por parte de los empresarios, de la elaboración de códigos de prácticas higiénicas correctas, de la realización de inspecciones y auditorias en los Estados miembros y de todos los avances técnicos.

## 2. **Observaciones generales**

2.1. Las nuevas propuestas de la Comisión en materia de higiene de los productos alimentarios tienen en cuenta, en gran parte, los anteriores dictámenes del Comité. En general, estas propuestas constituyen un progreso importante por el que debe felicitarse a la Comisión.

2.2. El Comité apoya especialmente:

- los principios en que se basan las nuevas propuestas, (considerandos 3 y 12 de la propuesta de Reglamento 2000/0178), en particular:
  - la responsabilidad principal de los empresarios del sector alimentario por lo que se refiere a la salubridad de los productos alimentarios. Cada empresario, desde la producción primaria hasta la entrega al consumidor, es responsable de la salubridad de los productos bajo su control;
  - el concepto «de la explotación a la mesa»;
  - la obligación de implantar el sistema HACCP (en los sectores concernidos) y la trazabilidad;
  - la compatibilidad con los acuerdos de comercio internacionales;

- la elección de reglamentos en vez de directivas, ya que, al limitar el margen de interpretación de los Estados miembros, permiten una mejor protección de los consumidores, así como una competencia más leal entre las empresas (apartado IX de la exposición de motivos).

## 3. **Observaciones específicas**

### 3.1. *Higiene de los productos alimenticios*

#### 3.1.1. *Ámbito de aplicación*

El Comité celebra que los nuevos Reglamentos se apliquen a todas las etapas de la producción y distribución de los productos alimentarios. En particular, se aplicarán en lo sucesivo al sector primario, es decir, a los productos agrícolas y la ganadería, así como los productos de la caza y de la pesca, contrariamente a lo previsto en la legislación actual. El Comité considera, sin embargo, que el ámbito de aplicación debería abarcar de forma general la producción de todos los ingredientes que forman parte de los productos alimentarios, incluidos los productos de origen mineral y los productos derivados de una síntesis química (debiéndose revisar, por consiguiente, el artículo 2 de la propuesta de Reglamento 2000/0178).

#### 3.1.2. *Definiciones (artículo 2 de la propuesta de Reglamento 2000/0178)*

3.1.2.1. La lista de definiciones debería completarse e incluir, en particular, definiciones de «alimento», «objetivo», «niveles de actuación» y del término inglés «requirements», traducido según el caso por «requisitos» o «condiciones», a la espera de que se defina el concepto de «objetivo de inocuidad alimentaria».

3.1.2.2. Al objeto de simplificar y también para evitar confusiones, las definiciones deberían ajustarse a las del Codex Alimentarius en el caso de que éstas se hayan establecido o revisado recientemente, como sucede con los conceptos de «higiene de los productos alimenticios» e «inocuidad de los productos alimenticios».

#### 3.1.3. *Responsabilidad de los empresarios del sector alimentario*

3.1.3.1. Se debería modificar el primer párrafo del considerando 12 de la propuesta de Reglamento 2000/0178, para precisar que la responsabilidad en materia de inocuidad alimentaria incumbe a cada empresario del sector alimentario por lo que respecta a la parte de la cadena alimentaria cubierta por sus actividades, de conformidad con el artículo 3 —Obligaciones generales— de la propuesta de Reglamento sobre la higiene general de los productos alimentarios.

3.1.3.2. En particular, el texto (anexo I a la propuesta de Reglamento 2000/0178) debería destacar la responsabilidad de los distintos componentes de la cadena de producción primaria, regulada en lo sucesivo por la legislación sobre la higiene de los productos alimentarios. Dichos componentes, ya se trate de la industria agroquímica, de los productores de semillas, de los fabricantes de piensos, de los prescriptores, vendedores y transportistas de estos productos o de los propios agricultores, deben, cada cual en su respectivo ámbito, procurar que los productos agrícolas comercializados no contengan residuos biológicos o químicos en cantidades inaceptables. Respetando la exigencia de un alto nivel de protección sanitaria, la carga administrativa soportada por las pequeñas empresas y las empresas artesanas para las explotaciones agrarias debería mantenerse en el nivel más bajo posible.

#### 3.1.4. Aspectos regionales (apartado 4 del artículo 4 de la propuesta de Reglamento 2000/0178)

Con el fin de no penalizar a las producciones típicas europeas, el Comité subraya la necesidad de adaptar las normas de higiene a sus métodos de producción tradicionales y a la producción de pequeñas unidades, sin comprometer en modo alguno la seguridad de los alimentos. Por otra parte, recomienda que las adaptaciones necesarias se decidan y se controlen a nivel comunitario para garantizar al máximo la protección de la salud de los consumidores y las condiciones de competencia leal. La Autoridad Alimentaria Europea que se ha previsto crear podría desempeñar una función de evaluación científica a este respecto.

#### 3.1.5. Venta al por menor (apartado 2 del artículo 9 de la propuesta de Reglamento 2000/0178 y apartado 2 del anexo II a la propuesta de Reglamento 2000/0179)

El Comité considera que la exclusión de la venta al por menor del ámbito de aplicación de los nuevos Reglamentos no está justificada en absoluto cuando se trate de establecimientos de distribución importantes (supermercados e hipermercados) que dispongan de salas en las que se preparen grandes cantidades de productos animales como, por ejemplo, salas de despiece de carne. Dichos establecimientos deben respetar las normas de higiene específicas en este ámbito.

#### 3.1.6. HACCP/Guías y códigos de prácticas higiénicas correctas (artículos 5 y 7 de la propuesta de Reglamento 2000/0178)

3.1.6.1. Se acoge con satisfacción la obligación impuesta a los empresarios del sector alimentario de aplicar los siete principios del sistema HACCP definidos por el Codex Alimentarius, pero es necesario hacer más hincapié en la necesidad de respetar previamente las prácticas higiénicas correctas.

3.1.6.2. A este respecto, el Comité destaca la importancia de una formación adaptada a las actividades del personal de las empresas, ya que la seguridad de los productos requiere un compromiso por parte de todos, cada cual a su nivel (anexo II, Capítulo XII de la propuesta de Reglamento 2000/0178).

3.1.6.3. El Comité considera que se debería incitar a los Estados miembros a evaluar sus propias condiciones de trabajo y empleo en función del sistema HACCP. En este marco, se debería prestar una atención especial a la consulta a los representantes de los sectores, los trabajadores y los consumidores.

3.1.6.4. El Comité considera que la fijación de objetivos de salubridad alimentaria debería permitir una aplicación más uniforme de la legislación sobre la higiene de los productos alimentarios.

3.1.6.5. Después de un período de adaptación razonable se debería revisar el mantenimiento de todas las normas de higiene sobre productos animales detalladas en la propuesta de Reglamento 2000/0178, paralelamente a la obligación de aplicar los principios del HACCP.

3.1.6.6. A efectos de uniformidad, las guías de higiene previstas en el artículo 7 de la propuesta de Reglamento 2000/0178, ya se trate de recopilaciones de prácticas higiénicas correctas o de guías de aplicación del sistema HACCP, deberían inspirarse en los modelos del Codex Alimentarius. Cuando se refieran a productos industriales comercializados y fabricados en toda la Unión Europea, se deberían establecer automáticamente a nivel europeo.

3.1.6.7. Estas guías están destinadas a ayudar a los empresarios del sector alimentario a ajustarse a las exigencias de la legislación sobre higiene y seguridad alimentaria. Por ejemplo, los códigos de prácticas correctas previstos en el Capítulo II del anexo I al proyecto de Reglamento 2000/178 describen las medidas que se deben adoptar para una gestión correcta de la ganadería y la sanidad animal y, en particular, para una utilización correcta de los fármacos veterinarios<sup>(1)</sup>. A este respecto, el Comité estima que el Reglamento debería precisar, en consulta con todas las partes interesadas, el marco en el que deberían elaborarse estos códigos para garantizar que se poseen efectivamente los conocimientos zootécnicos y veterinarios exigidos.

(1) Véase el anexo, punto 1.

3.1.7. Criterios microbiológicos/temperaturas de conservación (artículo 6 de la propuesta de Reglamento 2000/0178) — Disposiciones relativas a la calidad de los productos (punto 2 j de la sección II de la exposición de motivos)

3.1.7.1. El Comité se felicita de que se haya atendido su solicitud de que se revisen y, de ser necesario, se justifiquen en el plano científico, los criterios microbiológicos y las temperaturas de conservación contemplados en las Directivas verticales vigentes. Este procedimiento permitirá ajustar la legislación europea al acuerdo de comercio internacional sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (conocido como «SPS Agreement»<sup>(1)</sup>).

3.1.7.2. Por otra parte, el Comité toma nota del compromiso de la Comisión de retirar cuanto antes de los textos sobre higiene las disposiciones relativas a aspectos de calidad distintos de la salubridad.

3.1.8. Trazabilidad — Registro o autorización de las empresas del sector alimentario (artículos 9 y 10 de la propuesta de Reglamento 2000/0178)

3.1.8.1. El Comité considera que debe ser posible, en caso necesario, averiguar rápidamente el origen, o incluso reconstituir los antecedentes, de los alimentos que se comercializan. Para ello, los empresarios del sector alimentario deben poder «rastrear» el origen de los ingredientes o productos bajo su responsabilidad. Así, la trazabilidad de los alimentos queda garantizada por etapas (o en cascada) desde la producción primaria hasta el consumidor final.

3.1.8.2. Por lo tanto, el Comité es favorable a que la normativa obligue a cada empresario a garantizar la trazabilidad de sus productos. Considera que la normativa debe atenerse a los principios y permitir a los empresarios, en particular a los pequeños, elegir los medios que garanticen la trazabilidad de sus productos. Este enfoque debe permitir hacer frente a situaciones que, a veces, pueden ser muy diferentes según los sectores y los productos.

3.1.8.3. El Comité considera que el registro de todas las empresas de la cadena alimentaria representa una tarea administrativa de gran envergadura, que, según los casos, puede efectuarse a nivel local o regional o también a nivel nacional. El registro de las empresas es un elemento importante para la trazabilidad. Por lo que respecta a los productos

transformados, complementa, además, la indicación del lote de fabricación.

3.1.8.4. En principio, la autorización de los establecimientos ofrece la garantía de que se observan las prácticas higiénicas correctas. El Comité es favorable a que la autorización siga siendo la norma para los establecimientos que fabriquen o manipulen productos sensibles en el plano microbiológico, en particular los productos de origen animal. Sin embargo, para garantizar un nivel de seguridad uniforme y una competencia leal, es indispensable que la Comisión fije sin ambigüedades los criterios en los cuales se basa la decisión de aprobar o de simplemente registrar un establecimiento.

3.1.9. Marcado sanitario (Anexo II, punto 4 de la propuesta de Reglamento 2000/0179)

3.1.9.1. Como su nombre indica, este marcado certifica la salubridad de los productos en el que figura. Por ejemplo, el marcado sanitario de la carne o de los moluscos representa para el consumidor la garantía de que los productos han sido objeto de una inspección oficial sobre el origen y la salubridad de la mercancía. El Comité opina que hoy en día esta garantía oficial es indispensable.

3.1.9.2. La razón de ser del marcado sanitario de los productos transformados como, por ejemplo, los embutidos o los productos lácteos, es diferente. En este caso, el marcado sanitario garantiza que el establecimiento de producción está autorizado, es decir, que se atiene a las normas de higiene previstas por la normativa. En este sentido, constituye un certificado de conformidad para la empresa, como los que expiden los organismos certificadores, pero no implica que se han inspeccionado los propios productos. En consecuencia, el Comité considera que la gestión del marcado sanitario de los productos transformados no compete obligatoriamente a la administración. Por ello, desea que se profundice en esta cuestión con el fin de determinar los casos en los que se podría confiar esta gestión a organismos privados reconocidos.

3.1.10. Productos compuestos (Anexo I, punto 8.1 de la propuesta de Reglamento 2000/0179)

El Comité acoge con satisfacción el hecho de que los productos compuestos ya no se rijan por las normas de higiene específicas de los productos animales. No obstante, la propuesta actual sigue siendo perfectible en la medida en que, a pesar de todo, las normas específicas deberían aplicarse, en algunos casos, a productos compuestos (como los filetes de pescado empanados, que requieren a priori las mismas precauciones de higiene que los filetes de pescado que no están empanados).

(1) SPS Agreement: Sanitary and Phytosanitary Agreement (OMC).

### 3.1.11. Exportación a terceros países (artículo 12 de la propuesta de Reglamento 2000/0178)

El Comité reconoce la necesidad de mejorar la imagen de los productos alimentarios europeos en los mercados exteriores, en particular en los países en desarrollo, sin perjudicar por ello a la competitividad de las empresas europeas; por este motivo, el Comité considera que la exigencia de conformidad de los productos exportados con la legislación europea debe modularse para tener en cuenta situaciones particulares en los países importadores. Por ejemplo, el empleo de conservantes no autorizados en los productos comercializados en Europa puede estar justificado en el país importador debido a condiciones locales particulares.

### 3.1.12. Comitología (artículo 15 de la propuesta de Reglamento 2000/0178 y artículo 6 de la propuesta de Reglamento 2000/0179) — Entrada en vigor de los nuevos Reglamentos (artículo 17 de la propuesta de Reglamento 2000/0178 y artículo 7 de la propuesta de Reglamento 2000/0179)

3.1.12.1. El Comité acoge favorablemente la futura fusión del Comité permanente de productos alimenticios y del Comité veterinario permanente, aunque no aparezca recogida en el proyecto actual, pues dicha fusión debería permitir una gestión más sencilla y coherente.

3.1.12.2. Por otra parte, el Comité considera que sería más razonable prever un breve período de adaptación a partir de la fecha de entrada en vigor de los nuevos Reglamentos, en particular, para que el sector primario tenga tiempo de establecer buenos Códigos de prácticas higiénicas correctas.

### 3.2. Controles oficiales de los productos de origen animal (Propuesta de Reglamento 2000/0180)

3.2.1. El Comité opina que este texto no precisa suficientemente las responsabilidades respectivas de los Estados miembros y de la Comisión. El Dictamen del Comité relativo al «Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria»<sup>(1)</sup> ya destacaba la importancia de una supervisión eficaz de la Comisión por lo que se refiere a la aplicación de la normativa comunitaria.

3.2.2. Por otra parte, aún existen demasiados textos<sup>(2)</sup> relativos a los controles veterinarios y a las normas generales y específicas sobre los controles oficiales. Resultaría más claro y práctico agrupar todos estos textos.

3.2.3. El Comité tiene en cuenta que los controles oficiales en las explotaciones agrarias (anexo I, punto 1 a) tienen por objetivo el respeto de las normas de higiene, el respeto de las normas sobre el bienestar de los animales y la legislación sobre los piensos y los residuos. Por lo que respecta a los controles sobre los piensos, el Comité considera que en lo referente a los productos manufacturados los controles deberían realizarse en el momento de su producción, es decir, antes de su utilización en la explotación.

3.2.4. Las normas de inspección de la carne (anexo II) se han revisado, en particular, para dar más importancia a la inspección *ante mortem*. A este respecto, se debería precisar que la inspección *ante mortem* debe tener en cuenta los datos en materia de ganadería que los ganaderos tienen la obligación de recoger (anexo I, Capítulo II, apartado 2 de la propuesta de Reglamento 2000/0178).

3.2.5. El Comité considera que el texto debería incluir una referencia a la legislación armonizada sobre los productos animales que el inspector veterinario no considere aptos para el consumo humano.

### 3.3. Normas zoonos sanitarias aplicables a la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano (propuesta de Reglamento 2000/0181)

3.3.1. El objetivo de este Reglamento es evitar la propagación de las enfermedades animales a través de los alimentos de origen animal en el comercio intracomunitario o internacional.

3.3.2. En realidad, el texto también incluye disposiciones sobre los controles oficiales. Por otra parte, el Comité toma nota de que, en este ámbito, se estipula claramente el papel de supervisión de la Comisión (artículo 6).

3.3.3. Las normas de sanidad animal para las importaciones procedentes de terceros países se suman a las normas de higiene en este ámbito que figuran en la propuesta de Reglamento sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, lo que provoca cierta confusión. En particular, el texto prevé el establecimiento —sobre la base de criterios de sanidad animal— de una lista de terceros países autorizados (punto 1 del artículo 8), mientras que el Reglamento sobre normas específicas de higiene también contempla una lista establecida, en este caso, sobre la base de criterios de higiene (anexo III, punto 1 de la propuesta de Reglamento 2000/0179).

(1) DO C 204 de 18.7.2000.

(2) Véase el punto 2 del anexo.

3.3.3.1. Todas estas disposiciones deberían aunarse con el fin de disponer de un único conjunto de normas que abarquen tanto los aspectos de salud pública (la higiene) como de sanidad animal.

3.3.4. El Comité señala que los anexos del Reglamento contienen informaciones muy interesantes, en particular el cuadro de los «Tratamientos para eliminar los peligros zoonosarios debidos a la carne» y la lista de los «Tratamientos para eliminar los riesgos zoonosarios derivados de la leche».

3.3.5. La validación de estas medidas sanitarias en el plano internacional facilitaría mucho los intercambios internacionales de productos animales. Por consiguiente, el Comité alienta encarecidamente a la Comisión a validar y fomentar estas medidas.

#### 4. Conclusiones

Para concluir, el Comité Económico y Social formula las siguientes recomendaciones en materias de higiene de los productos alimentarios.

4.1. Deben aplicarse las mismas normas de higiene y los mismos métodos de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la entrega al consumidor final.

4.2. Todas las materias primas e ingredientes utilizados para la producción de alimentos, incluidas las materias minerales o las sustancias derivadas de una síntesis química, deben estar contemplados en estos Reglamentos en materia de higiene.

4.3. La obligación impuesta a los empresarios del sector alimentario de aplicar los siete principios del sistema HACCP

es fundamental, pero se debe otorgar la misma importancia a la necesidad previa de respetar las prácticas higiénicas correctas.

4.4. Cada empresario de cada etapa de la cadena alimentaria responde plenamente de la seguridad de sus productos.

4.5. La trazabilidad debe estar garantizada en cada una de las etapas (o «en cascada») de la cadena alimentaria, debiéndose prestar atención, no obstante, al tipo y a las dimensiones de las empresas.

4.6. En las propuestas faltan algunas definiciones esenciales, como la de producto alimenticio, por ejemplo. Dichas definiciones deberían establecerse en el marco de la norma general sobre alimentación, que será una referencia obligada para los textos sobre higiene y que también se está debatiendo actualmente.

4.7. Las normas fundamentales de salubridad deberán aplicarse a los productos alimentarios de carácter «regional» o «tradicional», en la medida en que éstos circulen libremente en el mercado único.

4.8. Los establecimientos de venta al por menor en los que se preparen o se despiquen cantidades importantes de productos de origen animal deben respetar las normas de higiene específicas para estos productos.

4.9. Los productos alimentarios europeos destinados a la exportación a terceros países deben cumplir la normativa aplicable del país importador o del Codex Alimentarius. A falta de dichas normas, la exigencia de conformidad con la legislación europea está perfectamente justificada.

Bruselas, 28 de marzo de 2001.

*El Presidente*  
*del Comité Económico y Social*  
Göke FRERICHS

## ANEXO I

**al dictamen del Comité Económico y Social****Punto 1**

Definición de «medicamento veterinario» en el artículo 1 de la Directiva 65/65/CEE del Consejo, de 26 de enero de 1965, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas, sobre especialidades farmacéuticas y en el artículo 1 de la Directiva 81/851/CEE del Consejo, de 28 de septiembre de 1981, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre medicamentos veterinarios, que incluye las hormonas (toda sustancia o combinación de sustancias administrada a los animales con el fin de modificar las funciones fisiológicas).

**Punto 2**

- Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios y Directiva 93/99/CEE de 29 de octubre de 1993 (medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimenticios);
- Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior;
- Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de terceros países, modificada por última vez por la Directiva 97/78/CEE de 18 de diciembre de 1997.

## ANEXO II

**al dictamen del Comité Económico y Social****Enmienda rechazada**

La propuesta de enmienda siguiente, que obtuvo más de un cuarto de los votos emitidos, fue rechazada en el transcurso de los debates.

**Punto 3.1.2.3**

Añádase un nuevo punto 3.1.2.3 con el texto siguiente:

«Sin querer alterar los objetivos de la propuesta por la que se modifica una serie de directivas sobre higiene, es necesario ajustar más a la práctica algunas definiciones y, junto con ellas, algunas medidas de ejecución para impedir que se llegue a situaciones inviables en la práctica.»

*Exposición de motivos*

Si se aprueba la propuesta en su forma actual, las explotaciones agrarias primarias y las empresas artesanales a pequeña escala tropezarán con serios problemas como consecuencia de una serie de definiciones de validez general y de disposiciones de ejecución no orientadas a la práctica.

*Resultado de la votación*

Votos a favor: 24, votos en contra: 46, abstenciones: 2.