

# Fichas de Difusión de la Condicionalidad



## Principios, requisitos y procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

### Introducción

La elevada importancia del sector agroalimentario y las crisis alimentarias sufridas en las últimas décadas en la UE, han favorecido que la Comisión Europea incluya entre sus prioridades la promoción de un alto nivel de seguridad alimentaria.

Con este fin, y teniendo como base el Reglamento (CE) 178/2002, se requiere el compromiso de las administraciones públicas, los productores, las industrias transformadoras y el resto de agentes implicados en la cadena de producción alimentaria, para aunar las fuerzas en torno a este objetivo común de alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria.

No obstante, cabe destacar que, de entre todos los agente implicados, los agricultores y ganaderos, como productores primarios de alimentos y piensos, constituyen un pilar fundamental e imprescindible puesto que dan origen a la gran variedad de alimentos presentes en el mercado y, consecuentemente, cualquier riesgo en materia de seguridad alimentaria que pudiera aparecer a este nivel afecta, en mayor o menor medida, al resto de eslabones de la cadena alimentaria.

En este sentido, hay que resaltar los esfuerzos que viene realizando el sector, por impulsar la trazabilidad, que permite identificar cualquier producto en cualquier fase de la cadena agroalimentaria, y por adaptarse a los requisitos que la industria y distribución imponen a sus proveedores en materia de seguridad alimentaria.



## Recuerde

- ✓ El incumplimiento de los requisitos de la condicionalidad podrá dar lugar a reducciones o a la anulación total de las ayudas directas de la PAC.



## Qué deben hacer los agricultores y ganaderos

1. Comercializar alimentos que sean seguros para el consumidor.
2. Utilizar y/o comercializar piensos seguros, que:
  - No tengan un efecto perjudicial indirecto para la salud humana o directo para los animales.
  - Hagan que el alimento obtenido a partir de animales destinados a la producción de alimentos, sea seguro para el consumo humano.
3. Asegurarse de que, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, los alimentos o los piensos cumplen los siguientes requisitos a los efectos de sus actividades:

## GANADEROS

- Almacenar y manipular los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación.
- Impedir la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las autoridades competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades.
- Emplear correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para

animales, de conformidad con la legislación pertinente.

- En el caso de detectar problemas durante los controles oficiales, tomar las medidas oportunas para ponerles remedio una vez se les informe de ello.
- Llevar registros sobre:
  - La naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales.
  - El detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera.
  - La utilización de semillas modificadas genéticamente para piensos.
  - El origen y la cantidad de los piensos que entran en la explotación.
  - Los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.
  - Todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.
  - El uso de productos fitosanitarios y biocidas.
- Tener en cuenta los resultados de cualquier análisis de muestras tomadas de productos primarios o de otras muestras que sean pertinentes para la seguridad de los piensos.
- Almacenar los piensos separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.
- Almacenar los piensos medicados y los piensos no medicados destinados a clases o especies diferentes de animales de manera que se reduzca el riesgo de alimentación de animales a los que no estén destinados.
- Manipular los piensos no medicados separadamente de los medicados para evitar cualquier forma de contaminación.

- Obtener y utilizar únicamente los piensos procedentes de los establecimientos registrados y/o autorizados.

### **Requisitos sanitarios para la producción de leche cruda**

- La leche cruda deberá proceder de animales:
  - Que estén en un buen estado de salud general, no presenten trastornos que puedan contaminar la leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre ni inflamaciones perceptibles de la ubre.

- Que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche.
- A los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados, y que no hayan sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE.
- Para los que, en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se haya respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.

- Con relación a la brucelosis, la leche cruda deberá proceder de:

- Animales de las especies ovina o caprina pertenecientes a una explotación que haya sido declarada indemne u oficialmente indemne de



brucelosis, con arreglo a la Directiva 91/68/CEE, o,

- Hembras de otras especies pertenecientes, en el caso de las especies sensibles a la brucelosis, a rebaños inspeccionados periódicamente respecto a esta enfermedad según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente.

– Con relación a la tuberculosis, la leche cruda debe proceder de:

- Vacas o búfalas que procedan de un rebaño que, con arreglo a la Directiva 64/432/CEE, haya sido declarado oficialmente indemne de tuberculosis, o,
- Hembras de otras especies pertenecientes, en el caso de las especies sensibles a la tuberculosis, a rebaños inspeccionados periódicamente respecto a esta enfermedad según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente.

– Someter a una inspección y a un control antituberculoso al ganado caprino si se mantiene junto al ganado vacuno.

– Poder utilizar, con la autorización de la autoridad competente, leche cruda procedente de animales que no cumplan los requisitos de los tres puntos anteriores:

- En el caso de las vacas y búfalas que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis o la tuberculosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, tras haber sido sometidas a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.
- En el caso de animales de las especies ovina o caprina que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis, o que hayan sido vacunados contra la brucelosis en

el marco de un programa autorizado de erradicación, y que no presenten síntomas de esta enfermedad:

- \* Ya sea únicamente para la elaboración de queso con un período de maduración de al menos 2 meses.
- \* Ya sea tras haber sido sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

- En el caso de hembras de otras especies que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la tuberculosis ni de la brucelosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, pero pertenezcan a un rebaño en el que se hayan detectado estas enfermedades a raíz de las pruebas nombradas en los puntos anteriores, cuando sea sometida a un tratamiento que garantice su inocuidad.

– La leche cruda procedente de animales que no cumplan los tres requisitos anteriores, y, en particular, cualquier animal que muestre individualmente una reacción positiva a las pruebas profilácticas de la tuberculosis o la brucelosis pertinentes, no deberá destinarse al consumo humano.

– Deberá poderse garantizar de modo eficaz el aislamiento de los animales que padezcan, o de los que se sospeche que padecen, enfermedades transmisibles al hombre, brucelosis y tuberculosis, con el fin de evitar todo efecto negativo en la leche de los demás animales.

### **Higiene de las explotaciones productoras de leche**

#### ***a) Requisitos aplicables a los locales y equipos***

– Situar y construir los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea

almacenada, manipulada o enfriada de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.

- Proteger contra las alimañas los locales destinados al almacenamiento de leche, y separarlos claramente de los locales en los que están estabulados los animales, y cuando sea necesario para cumplir los requisitos que se nombrarán más adelante, sobre "higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte", disponer de un equipo de refrigeración adecuado.
- Las superficies del equipo que vayan a entrar en contacto con la leche deberán ser fáciles de limpiar, mediante la utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos. Cuando sea necesario, se deberán desinfectar, y siempre deberán mantenerse en buen estado.
- Limpiar dichas superficies tras ser utilizadas y, en caso necesario, desinfectarlas. Después de cada transporte, o de cada serie de transportes cuando el tiempo transcurrido entre la descarga y la carga siguiente sea muy corto, pero en cualquier caso al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche cruda deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse.

#### ***b) Requisitos aplicables durante el ordeño y la recogida***

- Efectuar el ordeño de modo higiénico, garantizando, en particular:
  - Que, antes de comenzar esta operación, los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpias.
  - La identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el

plazo de espera no se destinará al consumo humano.

- Conservar inmediatamente la leche después del ordeño en un lugar limpio concebido y equipado para evitar cualquier contaminación. Deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8 °C en el caso de recogida diaria, y los 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente.
- Los operadores de empresas alimentarias no precisarán cumplir los requisitos de temperatura que establece el punto anterior si la leche cumple los criterios establecidos acerca de la leche cruda y además:
  - Se procesa en un plazo de 2 horas a partir del ordeño; o bien
  - Es necesario aplicar una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autoriza.

#### **Huevos y ovoproductos**

- Mantener los huevos limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa en las instalaciones del productor.

#### **AGRICULTORES**

- Utilizar correctamente los productos fitosanitarios y los biocidas, tal como lo requiere la legislación pertinente.
- En el caso de detectar problemas durante los controles oficiales, tomar las medidas oportunas para ponerles remedio una vez se les informe de ello.
- Llevar registros sobre:
  - El uso de productos fitosanitarios y biocidas.

- Los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
  - La utilización de semillas modificadas genéticamente para piensos.
  - El destino y la cantidad de cada salida de piensos.
- Almacenar y manipular los residuos y las sustancias peligrosas por separado y de forma segura a fin de evitar la contaminación.
  - Tener en cuenta los resultados de cualquier análisis de muestras tomadas de productos primarios o de otras muestras que sean pertinentes para la seguridad de los piensos.
  - Almacenar los piensos separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.
4. Asegurar, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.
  5. Poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo. Para tal fin, pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
  6. Poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las





empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

7. Etiquetar o identificar adecuadamente los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad Europea para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con disposiciones más específicas.
8. Retirar del mercado inmediatamente los alimentos (o los piensos) que haya importado, producido, transformado, fabricado o distribuido, e informar de ello a las autoridades competentes, si considera o tiene motivos para pensar que alguno de ellos no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos (o inocuidad de los piensos). En caso de que hubieran llegado a los consumidores (o a los usuarios), informarles de forma efectiva y precisa de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperar los productos que

ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud.

9. Retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad y contribuir a su inocuidad, comunicando la información pertinente para su trazabilidad, además de cooperar en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes. En todos los casos de venta al por menor o distribución, que no afecten al envasado, etiquetado, inocuidad o integridad del alimento (o del pienso), la retirada la realizará el explotador de la empresa responsable de ambas actividades.
10. Informar inmediatamente a las autoridades competentes si considera o tiene motivos para pensar que uno de los alimentos (o de los piensos) que ha comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas (o incumple los requisitos en materia de inocuidad de los piensos).

11. Informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos para el consumidor final, así como de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos derivados del empleo de un pienso, y de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacionales, no impedir a ninguna persona o parte cooperar con las autoridades competentes, ni disuadirla de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento o de un pienso.
12. Colaborar con las autoridades competentes en lo que se refiere a las medidas adoptadas para evitar o reducir los riesgos que presente un alimento o un pienso que suministren o hayan suministrado.

## Qué beneficios conseguimos

- **Garantizar un nivel adecuado de seguridad alimentaria:**
  - **A través de la trazabilidad, identificando cualquier producto en cualquier fase de la cadena agroalimentaria y seguir su rastro desde la fase en la que se encuentre hasta el origen de su producción (materias primas).**
  - **Asegurando una elevada protección de la salud y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos.**
- **Mejorar la comercialización de los productos, aumentando la confianza de los consumidores.**



- **Alimento (o "producto alimenticio"):** Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.
  - "Alimento" incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE.
  - "Alimento" no incluye:
    - a) Los piensos.
    - b) Los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano.
    - c) Las plantas antes de la cosecha.
    - d) Los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE(21) y 92/73/CEE del Consejo.
    - e) Los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo.
    - f) El tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo.
    - g) Las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971.
    - h) Los residuos y contaminantes.
- **Pienso:** Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.
- **Trazabilidad:** La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

**Más información en la dirección web: <http://www.mapa.es>**

Esta ficha es una síntesis de las obligaciones recogidas en el Reglamento (CE) N° 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; y en la normativa nacional, incluidas dentro de los requisitos legales de gestión de la condicionalidad de la PAC.