

El presente artículo se centra en el contexto de los Principios Generales de Legislación Alimentaria (PGLA) desarrollados en el Reglamento (CE) n° 178/2002, en algunos de sus elementos clave y en las consecuencias para la ganadería, en particular su conexión con la responsabilidad respecto al producto.

Principios Generales de Legislación Alimentaria

Teresa Debesa.

Regulatory Affairs Officer. Grupo Nutreco. Holanda.

Pocas veces un nuevo texto legal ha atraído tanta atención como los Principios Generales de Legislación Alimentaria (PGLA) desarrollados en el Reglamento (CE) n° 178/2002. La mayoría de las normas se aplican ya desde 2005, pero se prevé un periodo de transición para la adaptación en los Estados Miembros que finaliza en 2007. Por ello, puede ser adecuado enfocar este artículo en su contexto, en algunos de sus elementos clave y en las consecuencias para la ganadería, en particular su conexión con la responsabilidad respecto al producto.

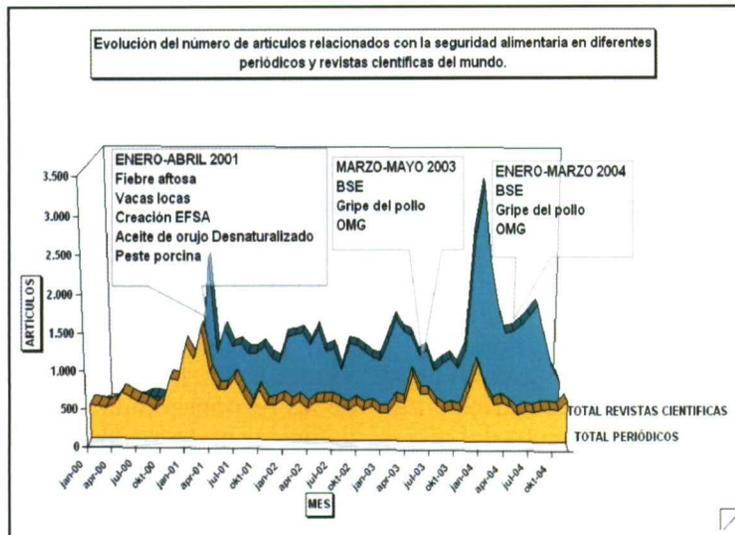
La introducción de los PGLA debe de ser considerada como el mayor paso en la reforma de la legislación alimentaria europea. Durante los años 80 y 90 una sucesión de escándalos en la cadena alimentaria, como la intoxicación por aceite de colza desnaturalizado en España, la enfermedad de las "vacas locas" que se extendió a nivel mundial, o los piensos contaminados con dioxinas en Bélgica, entre otras, dejaron en evidencia las carencias del sistema y originaron una profunda desconfianza de los consumidores en los alimentos y en su producción. La **Figura 1** muestra la evolución de la atención mediática hacia te-



mas relacionados con la seguridad alimentaria.

Estos acontecimientos originaron un cambio de rumbo en la política de protección de los consumidores y de la seguridad alimentaria. Ya a finales de los años 90 se propuso un nuevo marco jurídico contenido en el llamado "Libro Verde sobre los Principios Generales de Legislación Alimentaria", pero el comienzo efectivo de la reforma tuvo lugar en el año 2000. Fue en este año cuando la recién creada Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO), supervisada por el Comisario D. Byrne, publicó el "Libro Blanco sobre Seguri-

dad Alimentaria" un plan con más de 80 acciones independientes, para garantizar un alto grado de seguridad alimentaria que cubren la totalidad de la cadena alimentaria, incluidas la producción primaria, la producción de piensos, el procesado de alimentos, el almacenamiento, el transporte y la venta al por menor. Bajo el lema "De la granja a la mesa", en esta publicación, además de la mejora del marco jurídico se incluyen otras tres medidas para coordinar e integrar la seguridad alimentaria: la creación una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, la armonización de sistemas de control a nivel nacional y el diálogo con



los consumidores y otras partes interesadas (Figura 2).

Un nuevo marco legal

Los PGLA son considerados el resultado y también la continuación de la base legal establecida en las acciones del Libro Blanco. Son una norma de carácter horizontal, cuyo objetivo es establecer un marco legal que asegure un enfoque coherente en el desarrollo de la nueva legislación para piensos y alimentos. Al mismo tiempo provee del marco legal para aquellas áreas no cubiertas por normas específicas armonizadas, dónde el funcionamiento del mercado intracomunitario se asegura mediante el principio de reconocimiento mutuo. Básicamente, sienta las definiciones, los principios y las obligaciones para todas las etapas de la producción y distribución de piensos y alimentos, establece la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria y el Sistema de Alerta Rápida para piensos y alimentos.

Además de proveer de ciertas definiciones de importancia, las consecuencias directas para los productores, incluidos los ganaderos, tienen que ver con las responsabilidades, la trazabilidad, la retirada del mercado y la notificación a las autoridades competentes.

Por primera vez, se ha definido qué es un alimento "peligroso" al detalle. En principio, todo alimento perjudicial para la salud o no apto para el consumo humano, y todo pienso con un efecto adverso en la

Figura 1. Artículos relacionados con la seguridad alimentaria aparecidos en diferentes periódicos de varios países (España, Holanda, Reino Unido, EEUU, Canadá, Japón y Chile) y en varias publicaciones científicas (FeedInfo, Food Production Daily, Science, PubMed)

salud humana o de los animales debe ser considerado peligroso. Esta definición se debe situar bajo ciertos contextos como son "las condiciones de normales utilización" o "el uso al que esté destinado". Asimismo, cuando un alimento o un pienso es peligroso, se considera que todo el lote o remesa al que pertenece no cumple la obligación de inocuidad.

En lo que respecta a las normas sobre responsabilidades, el Reglamento apunta que la responsabilidad primaria reside en el explotador de la empresa para todas las etapas que estén bajo su control, es decir, un ganadero es respon-

Los PGLA son considerados el resultado y también la continuación de la base legal establecida en las acciones del Libro Blanco

De la granja a la mesa

Por una alimentación sana para los consumidores europeos



sable de todo lo que ocurra en su explotación.

Trazabilidad

Este Reglamento contiene también disposiciones generales relativas a la trazabilidad. Los alimentos, piensos, animales destinados al consumo humano y cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo debe de ser "localizable" en todas las etapas de producción, procesado y distribución. Cada explotador de la empresa alimentaria, incluidos los ganaderos, tiene la obligación de identificar el eslabón anterior y el posterior de la cadena ("un paso adelante, un paso atrás"). Como resultado, el nombre y dirección del proveedor y del cliente, la naturaleza del producto y la fecha de la transacción o de la entrega debe de ser puesta a disposición de las autoridades cuando éstas así lo requieran. Aunque no existe la obligación legal de establecer un vínculo entre los productos que nos suministran y los productos que nosotros suministramos -trazabilidad interna-, la capacidad de hacer esto puede contribuir a una retirada del mercado más específica y precisa en caso de incidencia. Tampoco existe la obligación legal de establecer

Figura 2. Uno de los principales objetivos del Libro Blanco es fomentar la confianza de los consumidores a través de la información.



Figura 3. Existen diferentes mecanismos para rastrear el origen de los productos, desde los crotales de identificación de los animales hasta los códigos de barras.

un sistema electrónico de trazabilidad. En general los registros deben de mantenerse durante cinco años a excepción de los productos con una vida útil muy corta. Para estos productos los registros deben mantenerse sólo durante seis meses. Así un ganadero deberá conservar los registros de las entregas de pienso durante cinco años y los de las entregas de sus productos durante al menos 6 meses. No obstante, si tenemos en cuenta que el ganadero será responsable de sus actividades durante mucho más tiempo, es recomendable mantener los registros durante un periodo más largo. La trazabilidad en sí misma no hace a los alimentos

seguros. Se trata de una herramienta de gestión del riesgo que sirve de ayuda a la hora de atajar un problema de seguridad alimentaria (Figura 3).

Retirada del mercado

Si un operador considera o tiene razones para pensar que un producto no cumple los requisitos de seguridad alimentaria, debe iniciar los procedimientos necesarios para retirar el producto del mercado y debe informar a las autoridades inmediatamente. Si existe la posibilidad de que el producto haya llegado a los consumidores, entonces, el operador deberá informarlos de manera precisa del motivo de dicha retirada y si fuera necesario recuperará los productos que les haya suministrado. Estas normas generales están descritas en los PGLA y explicadas en detalle en las guías de aplicación editadas por la Comisión Europea. Sin embargo, en la práctica es complicado decidir cuándo, cómo y qué hacer; un criterio importante a tener en cuenta es si el producto ya no está bajo el control inmediato o directo del operador, en esta situación siempre se requiere una acción. Mientras que para los productos alimenticios "no

seguros" las autoridades pueden buscar otro destino tras la retirada, para los piensos el único destino posible es la destrucción, a no ser que la autoridad acepte otra solución.

Responsabilidad civil

Aunque los PGLA no cubren la responsabilidad civil, si están indirectamente ligados a ella. La clarificación de las responsabilidades y la definición precisa de producto "peligroso", hace más fácil determinar quien es el operador responsable en caso de reclamación. Igualmente, la trazabilidad conduce a una cadena alimentaria más transparente, ayudando a identificar la fuente real del problema y a establecer el vínculo causal entre el daño sufrido por alguien y el operador responsable del producto defectuoso o peligroso. Este vínculo es crucial en la Directiva 85/374/CEE sobre responsabilidades por los daños causados por productos defectuosos. En otras palabras, la posibilidad verse afectado por reclamaciones puede incrementarse por los PGLA. De momento, la jurisprudencia en este asunto es limitada, pero pronto el vínculo entre los PGLA y la responsabilidad civil se volverá más claro.

Conclusión

En resumen, los PGLA pueden considerarse la nueva base legal para toda la legislación de los productos alimenticios y de los piensos. Su objetivo es asegurar el mayor nivel de seguridad alimentaria y reestablecer la confianza de los consumidores, sus requisitos colocan en una posición más oficial a los sistemas de aseguramiento de la calidad. Por último, pero no menos importante, los PGLA pueden tener un impacto en la responsabilidad civil al incrementar la posibilidad de determinar quién es el operador responsable en caso de incidente.

Las referencias bibliográficas se encuentran en poder de la redacción a disposición de los lectores interesados.

Figura 4. La trazabilidad debe de ser uno de los pilares básicos de los sistemas de calidad de las empresas, para garantizar la seguridad alimentaria y el suministro de alimentos

