

# Decret d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal

## Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
  - Article únic
- Disposició derogatòria
- Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal
  - Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions
    - Article 1
      - Objecte i àmbit d'aplicació
    - Article 2
      - Definicions
  - Capítol II. Controls oficials en relació amb els establiments que pretenen destinar els seus productes o mercaderies d'origen animal a intercanvis i/o exportacions
    - Article 3
      - Autorització sanitària i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments alimentaris
    - Article 4
      - Principis generals dels controls oficials de tots els productes d'origen animal inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament

## Exposició de motius

Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones, segons s'estableix al Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició dels Reglaments (CE) núm. 854/2004, 1663/2006, 1666/2006 i 1021/2008, que contenen normes específiques per organitzar els controls oficials dels productes d'origen animal.

Considerant el següent:

I. El Reglament relatiu a la higiene dels aliments estableix normes generals d'higiene que s'han d'aplicar a tots els productes alimentaris i el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal estableix normes d'higiene específiques per als productes d'origen animal.

II. Es requereixen normes específiques per realitzar controls oficials dels productes d'origen animal amb l'objecte de considerar aspectes específics associats a aquests productes.

III. Els controls oficials dels productes d'origen animal han de tractar tots els aspectes que són importants per a la protecció de la salut pública i, si escau, la sanitat i el benestar dels animals. Aquests controls s'han de basar en la informació més recent i pertinent disponible i, per tant, ha de ser possible adaptar-los a mesura que es vagin coneixent noves dades.

IV. La naturalesa i la intensitat dels controls oficials s'han de basar en una avaluació dels riscos per a la salut pública, la sanitat animal i el benestar dels animals, quan pertoqui, i també del tipus i del rendiment dels processos efectuats i de l'operador d'empresa alimentària afectat.

V. És convenient adaptar determinades normes de control específiques, mitjançant el procediment transparent indicat en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments i el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i també preveure la flexibilitat per adaptar-se a les necessitats específiques dels establiments que utilitzen mètodes tradicionals, amb una baixa capacitat o situats en zones sotmeses a limitacions geogràfiques especials. El procediment també ha de permetre que es desenvolupin projectes pilot per provar noves possibilitats de controls d'higiene de la carn. Tanmateix, aquesta flexibilitat no ha de comprometre els objectius d'higiene dels aliments.

VI. Els controls oficials de la producció càrnica són necessaris per comprovar que els operadors d'empresa alimentària observen les normes d'higiene i compleixen els criteris i els objectius establerts per la legislació. Aquests controls oficials han d'incloure auditories de les activitats dutes a terme pels dits operadors i inspeccions, incloent-hi la comprovació dels mateixos controls dels operadors de l'empresa alimentària.

VII. És convenient que els veterinaris oficials efectuïn auditories i inspeccions als escorxadors, als establiments de manipulació de caça i a

determinades sales d'especejament, tenint en compte els seus coneixements tècnics especialitzats. L'autoritat ha de decidir lliurement quin personal és el més adequat per fer auditories i inspeccions en altres tipus d'establiments.

VIII. Els controls oficials de la producció de llet crua són necessaris per comprovar el compliment dels criteris i els objectius establerts per la legislació. Aquests controls s'han de centrar, particularment, en les explotacions de producció de llet i en la llet crua en el moment que es reculli.

IX. Els requisits d'aquest Reglament no s'han d'aplicar fins que no hagin entrat en vigor totes les parts de la nova legislació relativa a la higiene dels aliments.

X. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 34 de la Llei general de sanitat del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat;

A proposta del Ministeri de Salut, Benestar i Treball, el Govern, en la sessió del 2 de desembre del 2009, acorda:

## Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal, que entra en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

## Disposició derogatòria

Amb l'entrada en vigor d'aquesta norma queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior, en tot el que s'oposi al seu contingut.

# Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal

---

## Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

### Article 1

#### *Objecte i àmbit d'aplicació*

1. Aquest Reglament conté normes específiques per organitzar els controls oficials dels productes d'origen animal.
2. Aquest Reglament s'aplica únicament a les activitats i les persones a les quals s'aplica el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
3. La realització dels controls oficials de conformitat amb aquest Reglament s'entén sense perjudici de la responsabilitat jurídica principal dels operadors d'empresa alimentària pel que fa a la seva obligació de garantir la seguretat alimentària, de conformitat amb el que disposa el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, i de la responsabilitat civil o penal que es derivi de l'incompliment de les seves obligacions.

### Article 2

#### *Definicions*

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:

1.1 auditoria: un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests plans s'apliquen amb eficàcia i són adequats per aconseguir els objectius;

1.2 auxiliar oficial: tota persona habilitada, degudament qualificada i que exerceix les seves funcions sota la responsabilitat, segons escaigui, dels veterinaris i tècnics oficials;

1.3 control oficial: qualsevol forma de control efectuat per l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació alimentària i de pinsos, i també les normes relatives a la salut i el benestar dels animals;

1.4 encefalopaties espongiformes transmissibles: totes les encefalopaties espongiformes transmissibles (ETT), a excepció de les que afecten l'ésser humà;

1.5 inspecció: l'examen de tots els aspectes relatius als pinsos, als aliments, a la salut i al benestar dels animals a fi de verificar que compleixen els requisits legals establerts en la legislació sobre pinsos i aliments així com la normativa en matèria de salut i benestar

- animal;
- 1.6 marcatge sanitari: un marcatge que indica que en el moment de la seva col·locació s'han efectuat controls oficials de conformitat amb aquest Reglament;
- 1.7 material específic de risc: la definició establerta a la normativa relativa a prevenció, control i eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;
- 1.8 subproductes animals: la definició establerta a la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;
- 1.9 verificació: la comprovació mitjançant examen i l'estudi de proves objectives relatives al compliment dels requisits específicats;
- 1.10 veterinari autoritzat: un veterinari designat per l'autoritat competent per dur a terme, en el seu nom, controls oficials;
- 1.11 veterinari oficial: un veterinari qualificat, de conformitat amb aquest Reglament, per actuar com a tal i nomenat per l'autoritat competent.
2. S'apliquen igualment, quan escaigui, les definicions establertes en els reglaments següents:
- a) Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, vigent;
  - b) Reglament relatiu a la higiene dels aliments, vigent;
  - c) Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, vigent.

## Capítol II. Controls oficials en relació amb els establiments que pretenen destinar els seus productes o mercaderies d'origen animal a intercanvis i/o exportacions

### Article 3

#### *Autorització sanitària i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments alimentaris*

1.
  - a) Quan l'autoritat competent rebí d'un operador d'empresa alimentària una sol·licitud d'autorització sanitària i d'inscripció al Registre, ha de fer una visita *in situ*. Només s'han d'inscriure al Registre els establiments pels quals l'operador d'empresa alimentària hagi demostrat que compleix els requisits establerts al Reglament relatiu a la higiene dels aliments i al Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal i els altres requisits pertinents de la normativa alimentària.
  - b) L'autoritat competent pot concedir la inscripció condicional al Registre en cas que la visita *in situ* posi de manifest que l'establiment compleix tots els requisits d'infraestructura i d'equipament. Únicament ha de concedir la plena inscripció al Registre si en una nova visita *in situ* efectuada tres (3) mesos després de la inscripció condicional comprova que l'establiment compleix la resta dels requisits pertinents de la normativa d'aliments. En cas que s'hagin produït progressos clars però l'establiment encara no complís tots aquests requisits, l'autoritat competent pot prorrogar la inscripció condicional. No obstant això, la durada total d'aquesta inscripció no pot ser superior a sis (6) mesos.
2. L'autoritat competent ha d'atorgar a cada establiment inscrit, incloent-hi els que disposin d'una inscripció condicional, un número de registre, al qual es poden afegir codis que indiquin els tipus de productes d'origen animal fabricats.
3.
  - a) En efectuar els controls oficials de conformitat amb el que disposen els articles 4 a 8, l'autoritat competent ha de reexaminar la inscripció dels establiments.
  - b) En cas que l'autoritat competent observi deficiències greus o hagi d'interrompre de manera reiterada la producció en un establiment i l'operador de l'empresa alimentària no pugui oferir garanties adequades pel que fa a la producció futura, l'autoritat competent ha d'incoar un procediment per a la retirada parcial o total de les activitats inscrites al Registre de l'establiment. No obstant això, l'autoritat competent pot suspendre temporalment la inscripció per a una, diverses o totes les activitats de l'establiment en cas que l'operador d'empresa alimentària garanteixi que pot solucionar les deficiències en un termini raonable.
4. L'autoritat competent ha de fixar una llista d'establiments que vulguin destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions, que han d'estar inscrits al Registre Sanitari del Principat d'Andorra amb el número d'identificació corresponent. Aquesta llista l'ha de comunicar a les autoritats competents dels estats membres de la Unió Europea i la Comissió a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

#### Article 4

##### *Principis generals dels controls oficials de tots els productes d'origen animal inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament*

1. L'autoritat competent ha de vetllar perquè els operadors d'empreses alimentàries proporcionin tota l'ajuda necessària per garantir que els controls oficials es puguin realitzar de manera eficaç.

S'han d'encarregar, en particular, del que s'exposa a continuació:

- a) facilitar l'accés a tots els edificis, locals, instal·lacions o altres infraestructures,
- b) presentar qualsevol documentació o registre exigits en virtut d'aquest Reglament o que l'autoritat competent consideri necessaris per valorar la situació.

2. L'autoritat competent ha d'efectuar controls oficials per comprovar el compliment, per part dels operadors d'empresa alimentària, de:

- a) el Reglament relatiu a la higiene dels aliments;
- b) el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ic) la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles.

3. Els controls oficials als quals fa referència l'apartat 1 han d'incloure:

- a) les auditories de bones pràctiques d'higiene i de procediments basats en el sistema de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC);
- b) els controls oficials que s'especifiquen en els articles 5, 6, 7 i 8;
- i c) si escau, les funcions específiques d'auditoria que es precisin en els annexos.

4. En les auditories de bones pràctiques d'higiene s'ha de comprovar que l'operador d'empresa alimentària aplica, de forma contínua i adequada, procediments relatius almenys als assumptes següents:

- a) les comprovacions d'informació sobre la cadena alimentària;
- b) el disseny i el manteniment dels locals i de l'equipament;
- c) la higiene abans, durant i després de les operacions;
- d) la higiene personal;
- e) la formació en procediments d'higiene i de treball;
- f) el control de plagues;
- g) la qualitat de l'aigua;
- h) el control de la temperatura, ii) el control dels aliments que entren en l'establiment i que en surten i de la documentació que els acompanya.

5. Les auditories de procediments basats en el sistema APPCC han de comprovar que els operadors d'empresa alimentària apliquin els procediments esmentats de forma permanent i adequada i han de parar especial atenció a vetllar perquè els procediments ofereixin les garanties especificades en la secció segona de l'annex II del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. En especial, han de comprovar que els procediments garanteixin, en la mesura del que sigui possible, que els productes d'origen animal:

- a) són conformes als criteris microbiològics establerts en virtut de la legislació pertinent;
- b) són conformes amb la legislació relativa a residus, contaminants i substàncies prohibides, ic) no presenten perills físics com cossos estranys.

Quan un operador d'empresa alimentària utilitzi, de conformitat amb l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, procediments recollits en guies per aplicar els principis del sistema APPCC enlloc d'establir els seus procediments específics, l'auditoria ha d'abastar l'ús adequat d'aquestes guies.

6. La comprovació del compliment dels requisits del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal relatius a l'aplicació de marcatges d'identificació s'ha d'efectuar en tots els establiments autoritzats de conformitat amb aquest Reglament, a més de la comprovació del compliment de la resta de requisits de traçabilitat.

7. En el cas dels escorxadors, els establiments de manipulació de caça i les sales de desossament els quals comercialitzin carn fresca, un veterinari oficial ha de dur a terme les funcions d'auditoria previstes en els apartats 3 i 4.

8. En dur a terme les funcions d'auditoria, l'autoritat competent ha de dedicar una atenció especial a:

- a) determinar si el personal i les activitats del personal de l'establiment compleixen, en totes les fases del procés de producció, els requisits pertinents estipulats en els reglaments als quals es refereixen les lletres a) i b) de l'apartat 2. Com a suport de l'auditoria, l'autoritat competent pot efectuar proves d'avaluació per comprovar que l'activitat del personal s'ajusta a criteris especificats;
- b) comprovar els registres pertinents de l'operador d'empresa alimentària;
- c) prendre mostres per realitzar anàlisis de laboratori, quan sigui necessari, id) elaborar documents en els qual quedi constància dels elements que s'han tingut en compte i de les conclusions de l'auditoria.

9. La natura i la intensitat de les tasques d'auditoria pel que fa a cada establiment concret han de dependre del risc que s'avalui. Per aquest motiu, l'autoritat competent ha d'avaluar amb regularitat:

- a) els riscos per a la salut pública i, si escau, per a la sanitat animal;
- b) en el cas dels escorxadors, els aspectes relatius al benestar dels animals;
- c) el tipus i el rendiment dels processos efectuats, id) els antecedents de l'operador d'empresa alimentària pel que fa al compliment de la legislació alimentària.

Registreu-vos a LesLleis.com per  
accedir al contingut complert d'aquesta pàgina.