

Decret d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària

Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
 - Article únic
- Disposició derogatòria
- Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària
 - Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions
 - Article 1
 - Objecte i àmbit d'aplicació
 - Article 2
 - Definicions
 - Capítol II. Principis generals de la legislació alimentària
 - Article 3
 - Objectius generals
 - Article 4
 - Anàlisi del risc
 - Article 5
 - Principi de precaució
 - Article 6
 - Protecció dels interessos dels consumidors

Exposició de motius

La prioritat política en matèria de seguretat alimentària és garantir el nivell més alt en seguretat dels aliments, i a aquest efecte la Unió Europea ha fet una important revisió i modernització de la legislació sobre els aliments i els productes alimentaris a fi de fer-la més coherent, més fàcil d'entendre a l'hora d'aplicar-la, més flexible, i amb més transparència per als consumidors.

D'aquesta manera els requisits complexos i detallats que s'establien en les nombroses normes sanitàries verticals i horitzontals que regulaven anteriorment la producció i la comercialització d'aliments a la UE s'han fusionat, harmonitzat i simplificat.

Per aquest motiu, el Comitè Mixt CE-Andorra va recomanar adoptar aquesta nova legislació comunitària mitjançant el compromís per part del Principat d'Andorra de transposar-la en el seu ordenament jurídic i d'aplicar les disposicions comunitàries oportunes que figuraven en l'annex de la Decisió 1/2005, del 10 d'octubre del 2005, (BOPA núm. 89, any 17, 26.10.2005).

Amb aquesta legislació es pretén crear un nou marc normatiu per garantir les mesures necessàries per protegir la salut pública, adaptat a la realitat de l'entorn nacional, i que alhora millori i faciliti les relacions i l'intercanvi d'informació entre la Unió Europea i el Principat d'Andorra.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició del Reglament (CE) núm. 178/2002, mitjançant el qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària; es determinen els procediments relatius a la seguretat alimentària i el funcionament del sistema d'alerta ràpida.

Considerant el següent:

I. Per garantir la seguretat dels aliments, és convenient tenir en compte tots els aspectes de la cadena de producció alimentària en la seva continuïtat, a partir de la producció primària i de la producció de pinsos i fins a la venda o el lliurament dels aliments al consumidor, atès que cada element pot tenir un impacte potencial sobre la seguretat dels aliments.

II. L'experiència ha fet veure que cal adoptar mesures per garantir que els aliments perillosos no entrin al mercat, i que hi ha sistemes que permeten d'identificar els problemes de seguretat dels aliments i d'enfrontar-s'hi, amb l'objectiu d'assegurar el funcionament correcte del mercat interior i de protegir la salut humana. Cal abordar les mateixes qüestions sobre la seguretat dels pinsos.

III. Cal garantir la confiança dels consumidors, de les altres parts afectades i dels associats comercials en els processos de decisió en qüestió de legislació alimentària, en els fonaments científics de la legislació alimentària, i també en les estructures i la independència de les institucions encarregades de la protecció de la salut i altres interessos.

IV. Les mesures reguladores dels aliments i dels pinsos generalment han de basar-se en una anàlisi dels riscos, excepte si les circumstàncies o la naturalesa de les mesures fan que aquest recurs sigui inútil. El fet de recórrer a una anàlisi dels riscos abans d'adoptar aquestes mesures ha de facilitar la prevenció d'obstacles injustificats a la lliure circulació d'aliments.

V. Quan la legislació alimentària proposa reduir, eliminar o evitar un risc per a la salut, els tres aspectes interconnectats de l'anàlisi del risc —avaluació del risc, gestió del risc i comunicació del risc— constitueixen una metodologia sistemàtica per determinar mesures eficaces, proporcionades i ajustades, o altres accions per protegir la salut.

VI. Amb la finalitat de garantir la confiança en les bases científiques de la legislació alimentària, les avaluacions de riscos s'han de fer de manera independent, objectiva i transparent, i han d'estar basades en les informacions i les dades científiques disponibles.

VII. És evident que la determinació del risc no pot, per si mateixa, en alguns casos, donar tota la informació en què s'ha de fonamentar una decisió relacionada amb la gestió del risc i que s'han de considerar altres factors pertinents, sobretot factors socials, econòmics, tradicionals, ètics i ambientals, i també la factibilitat dels controls.

VIII. En les circumstàncies particulars en què hi hagi algun risc per a la vida o la salut, però persisteixi una incertitud científica, el principi de precaució ha de proporcionar un mecanisme que permeti determinar les mesures de gestió del risc o altres accions aptes per garantir el nivell elevat de protecció de la salut.

IX. La seguretat dels aliments i la protecció dels interessos dels consumidors constitueixen una preocupació creixent del gran públic, de les organitzacions no governamentals, de les associacions professionals, dels comercials internacionals i de les organitzacions de comerç internacional. Cal garantir la confiança dels consumidors i dels comercials mitjançant un procés obert i transparent d'elaboració de la legislació alimentària i amb l'adopció, per part de les autoritats públiques, de mesures adequades per informar la població quan hi hagi motius raonables per sospitar que els productes alimentaris poden representar un risc per a la salut.

X. L'experiència ha fet veure que el funcionament del mercat interior pot estar compromès quan esdevé impossible localitzar el camí seguit pels aliments i els pinsos. Per tant, és necessari organitzar, en les empreses alimentàries i de pinsos, un sistema complet de traçabilitat dels aliments i dels pinsos, que permeti fer retirades concretes i precises o informar els consumidors i els inspectors oficials i, d'altra banda, evitar l'eventualitat d'inútils perturbacions més importants en cas de problemes de seguretat dels aliments.

XI. És convenient procurar que una empresa del sector alimentari o del sector de l'alimentació animal, inclosos els importadors, pugui identificar almenys l'explotació o l'empresa que li ha lliurat l'aliment, el pinso, l'animal o la substància susceptible de ser incorporada a un aliment o a un pinso. Això, amb la finalitat de poder garantir la traçabilitat en totes les etapes del camí que ha seguit el producte.

XII. L'operador d'empresa alimentària és qui pot elaborar més bé un sistema segur de lliurament d'aliments i qui pot fer que els aliments que lliuri siguin segurs. Per tant, cal que la responsabilitat jurídica primària de vetllar per la seguretat dels aliments sigui seva.

XIII. Les recents crisis alimentàries han demostrat que és necessari establir un sistema d'alerta ràpida que inclogui els aliments i els pinsos, integrat en la xarxa on participen els estats membres de la Unió Europea i els països europeus que no en formen part però que disposen d'acords en aquest àmbit.

XIV. Els incidents recents ocorreguts amb la seguretat alimentària han demostrat que cal establir mesures apropiades en situacions d'emergència, de manera que es garanteixi que tots els aliments, independentment del tipus i l'origen, i tots els pinsos, puguin ser objecte de mesures comunes en cas de risc greu per a la salut humana, la salut animal i el medi ambient. És necessari disposar de procediments adaptats i més ràpids per gestionar les crisis.

XV. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 36, apartats a, b i c, 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 de data 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, 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'oposin al seu contingut.

Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària i el funcionament del sistema d'alerta ràpida (RASFF). Així, es proporciona la base per assegurar un nivell elevat de protecció de la salut de les persones i dels interessos dels consumidors en relació amb els aliments, tenint en compte de manera particular la diversitat del subministrament d'aliments, inclosos els productes tradicionals.

LesLleis.com

2. Aquest Reglament estableix els principis generals aplicables als aliments i als pinsos en general, als temes que hi tenen un impacte directe o indirecte, i en particular a la seva seguretat.

3. Aquest Reglament s'aplica a totes les etapes de la producció, de la transformació i de la distribució d'aliments i pinsos, però no s'aplica a la producció primària destinada a un ús domèstic privat, ni a la preparació, la manipulació i l'emmagatzematge domèstics d'aliments per al consum domèstic privat.

Article 2

Definicions

D'acord amb aquest Reglament, s'entén per:

1. activitat alimentària: la producció, la fabricació, l'elaboració, la transformació, la manipulació, l'emmagatzematge, la conservació, el condicionament, la distribució, el transport i també la importació, l'exportació, l'intercanvi, la comercialització, la venda i/o la cessió (ja sigui mitjançant una remesa directa o indirecta, per correu, de forma electrònica o per qualsevol altre mitjà) d'aliments, de productes alimentaris destinats al consum humà; i també el seu ús, comerç o tinença amb aquesta finalitat immediata o futura;

2. aliment: (o producte alimentari) la substància o producte, transformat, parcialment transformat o no transformat, destinat a ser ingerit o raonablement susceptible de ser ingerit per l'ésser humà. Aquest terme inclou les begudes, els xiclets i qualsevol altra substància, inclosa l'aigua, ja sigui de consum directe (aigua de consum humà) o bé integrada intencionadament en els productes alimentaris durant la seva fabricació, preparació i tractament, i no inclou:

- a) els pinsos,
- b) els animals vius, excepte si estan preparats per al consum humà,
- c) les plantes abans de la collita,
- d) els medicaments,
- e) els cosmètics,
- f) el tabac i els productes del tabac,
- g) els estupefaents i les substàncies psicòtropes,
- h) els residus i els contaminants;

3. anàlisi del risc: el procés que comporta tres etapes interconnectades, la determinació del risc, la gestió del risc i la comunicació sobre el risc;

4. autoritat competent: l'autoritat del Principat d'Andorra encarregada de sanitat i agricultura o tota autoritat a qui hagin delegat expressament aquestes competències;

5. comercialització: la tinença de productes alimentaris o de pinsos amb l'objectiu de vendre'ls, inclosa l'oferta amb intenció de destinar-los a la venda o qualsevol altra forma de cessió, de manera gratuïta o onerosa, com també la venda, la distribució i la resta de formes de cessió pròpiament dites;

6. comunicació del risc: l'intercanvi interactiu, al llarg del procés d'anàlisi de riscos, d'informacions i d'opinions sobre els perills i els riscos, els factors vinculats als riscos i les percepcions dels riscos, entre els responsables de l'avaluació de riscos i de la gestió de riscos, els consumidors, les empreses del sector alimentari i del sector de l'alimentació animal, els entorns universitaris i les altres parts interessades, i sobretot l'explicació dels resultats de l'avaluació de riscos i dels fonaments de les decisions preses en qüestió de gestió de riscos;

7. consumidor final: l'últim consumidor d'un aliment producte alimentari que no l'utilitza en el marc d'una operació o d'una activitat d'una empresa del sector alimentari.

8. determinació del risc: un procés que es fonamenta en bases científiques i que comprèn quatre etapes: la identificació dels perills, la seva caracterització, l'avaluació de l'exposició i la caracterització dels riscos;

9. empresa de pinsos: tota empresa pública o privada que porti a terme, amb objecte de lucre o sense, operacions de producció, de fabricació, de transformació, d'emmagatzematge, de transport i de distribució de pinsos, inclosos els productors agrícoles que produeixen, transformen o emmagatzemen pinsos per a la seva explotació;

10. establiment alimentari: (o empresa alimentària) tota empresa pública o privada que porti a terme, amb objecte de lucre o sense, activitats vinculades a les etapes de la producció, de la transformació i de la distribució dels productes alimentaris;
11. establiments de remesa directa: els centres o establiments que duen a terme activitats alimentàries, en els quals els aliments o els productes alimentaris són comercialitzats, venuts o cedits i/o servits directament al consumidor final.
12. establiments de remesa indirecta: les indústries, els centres o els establiments que duen a terme activitats alimentàries, en els quals els aliments o els productes alimentaris no van destinats directament al consumidor final, sinó a terceres persones que, al seu torn, duen a terme activitats de comercialització, de venda i cessió o duen a terme un servei d'aliments o productes alimentaris.
13. estat membre: estat membre de la Unió Europea.
14. etapes de producció, transformació i distribució: qualsevol de les etapes, inclosa la importació, que inclou des de la producció primària d'un aliment, fins a l'emmagatzematge, el transport, la venda i el lliurament al consumidor final, i també, si escau, la importació, la producció, la fabricació, l'emmagatzematge, el transport, la distribució, la venda i el lliurament dels pinsos;
15. factor de perill: un agent biològic, químic o físic present en els productes alimentaris o els pinsos, o un estat d'aquests productes alimentaris o dels pinsos, que pugui tenir un efecte nefast sobre la salut;
16. gestió del risc: el procés que, diferent de la determinació de riscos, consisteix a comparar les diverses polítiques possibles, consultant amb les parts interessades, tenint en compte la determinació del risc i altres factors legítims, i, si esdevé necessari, triar les mesures de prevenció i de control apropiades;
17. higiene alimentària: (d'ara endavant "higiene") les mesures i les condicions necessàries per controlar els perills i garantir l'aptitud per al consum humà d'un aliment tenint en compte la utilització prevista per al producte esmentat;
18. legislació alimentària: les disposicions legislatives, reglamentàries i administratives que regulen els productes alimentaris en general i la seva seguretat en particular, en àmbit comunitari o nacional. La legislació alimentària comprèn totes les etapes de la producció, de la transformació i de la distribució dels productes alimentaris i també dels pinsos produïts per alimentar als animals destinats a la producció d'aliments o subministrats a dits animals;
19. operador d'empresa de pinsos: les persones físiques o jurídiques encarregades de garantir el compliment dels requisits de la legislació alimentària en l'empresa alimentària que està sota el seu control;
20. operador d'empresa alimentària: les persones físiques o jurídiques que tenen la titularitat de l'establiment, les quals són responsables d'assegurar el compliment dels requisits de la legislació alimentària en l'empresa alimentària que està sota el seu control.
21. pinso: qualsevol substància o producte, inclosos els additius, transformat, parcialment transformat o no transformat, destinat a l'alimentació d'animals per via oral;
22. principi de precaució: principi que habilita l'Administració a adoptar mesures provisionals de gestió del risc per assegurar la protecció de la salut, quan després d'haver avaluat la informació disponible, es prevegi la possibilitat que es produeixin efectes nocius per a la salut humana, animal o vegetal, o danys en el medi ambient per alguna causa que no permeti determinar-ne el risc amb certesa, encara que hi hagi incertitud científica i entretant no es disposi d'informació addicional que permeti una avaluació del risc més exhaustiva.
23. producció primària: la producció, la cria i el cultiu dels productes primaris, inclosos la collita, la munyida i la producció d'animals de granja abans del sacrifici. També comprèn la caça, la pesca i la collita de productes silvestres;
24. risc: la ponderació de la probabilitat d'un efecte perjudicial per a la salut i la gravetat d'aquest efecte, com a conseqüència d'un factor de perill;
25. traçabilitat: la possibilitat de trobar i seguir el rastre al llarg de totes les etapes de la producció, de la transformació i de la distribució d'un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o una substància destinada a ser incorporada o susceptible de ser incorporada a un producte alimentari o un pinso;

Capítol II. Principis generals de la legislació alimentària

Article 3 *Objectius generals*

1. La legislació alimentària persegueix un o diversos dels objectius generals de la protecció de la vida i de la salut de les persones, de la protecció dels interessos dels consumidors, incloses les pràctiques equitatives en el comerç dels aliments, tenint en compte, si escau, la protecció de la salut i del benestar dels animals, els aspectes fitosanitaris i del medi ambient.

2. La legislació alimentària pretén que hi hagi lliure circulació entre Andorra i els estats membres d'aliments i pinsos fabricats i comercialitzats de conformitat amb els principis generals i les prescripcions generals definits en aquest capítol.

3. Quan existeixin normes internacionals o s'estiguin a punt d'adoptar, es tindran en compte en l'elaboració o l'adaptació de la legislació alimentària.

Article 4

Anàlisi del risc

1. Per assolir l'objectiu general d'un nivell de protecció alt de la salut i de la vida de les persones, la legislació alimentària s'ha de basar en l'anàlisi del risc, excepte en els casos en què aquest enfocament no s'adapti a les circumstàncies o a la naturalesa de la mesura.

2. La determinació del risc s'ha de fomentar en les proves científiques disponibles i s'ha de portar a terme de manera independent, objectiva i transparent.

3. La gestió del risc ha de tenir en compte els resultats de la determinació del risc, i l'opinió de l'autoritat competent, i també altres factors legítims per al tema en qüestió i el principi de precaució quan siguin aplicables les condicions previstes per l'article 5, paràgraf 1, amb la finalitat d'assolir els objectius generals de la legislació alimentària enunciat a l'article 3.

Article 5

Principi de precaució

1. En els casos especials en què una avaluació de les informacions disponibles reveli la possibilitat d'efectes nocius per a la salut, però on hi hagi una incertitud científica, es poden adoptar mesures provisionals de gestió del risc, necessàries per garantir el nivell elevat de protecció de la salut, a l'espera d'altres informacions científiques per determinar de manera més completa el risc.

2. Les mesures adoptades en aplicació del paràgraf 1 han de ser proporcionades i no han d'imposar al comerç més restriccions de les necessàries per obtenir l'alt nivell de protecció de la salut, tenint en compte les possibilitats tècniques i econòmiques i altres factors considerats com a legítims en funció de les circumstàncies en qüestió. Aquestes mesures es revisaran en un termini de temps raonable, en funció de la naturalesa del risc per a la vida o la salut, i del tipus d'informacions científiques necessàries per aclarir la incertitud científica i fer una determinació més completa del risc.

Article 6

Protecció dels interessos dels consumidors

La legislació alimentària pretén protegir els interessos dels consumidors i donar-los una base per poder triar amb coneixement de causa els aliments que consumeixen. Intenta prevenir:

1. les pràctiques fraudulentos o enganyoses;
2. l'adulteració d'aliments, i
3. qualsevol altra pràctica que pugui induir al consumidor a un error.

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