

# Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària (Text refós per LesLleis.com)

## Índex

[Mostra/Amaga]

- 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*

## 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:

- els pinsos,
- els animals vius, excepte si estan preparats per al consum humà,
- les plantes abans de la collita,
- els medicaments,
- els cosmètics,
- el tabac i els productes del tabac,
- els estupefaents i les substàncies psicòtropes,
- 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 fraudulentas o enganyoses;
2. l'adulteració d'aliments, i
3. qualsevol altra pràctica que pugui induir al consumidor a un error.

accedir al contingut complert d'aquesta pàgina.