

Decret d'aprovació del Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals

Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
 - Article únic
- Disposició derogatòria
- Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals
 - Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions
 - Article 1
 - Objecte i àmbit d'aplicació
 - Article 2
 - Definicions
 - Capítol II. Controls oficials
 - Article 3
 - Obligacions generals respecte a l'organització dels controls oficials
 - Article 4
 - Garanties relatives als controls oficials

Exposició de motius

Les normes bàsiques relacionades amb la legislació sobre els aliments i els pinsos estan establertes en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

La legislació sobre els aliments i els pinsos conté disposicions relatives a l'autorització sanitària i la inscripció al Registre dels establiments alimentaris i de pinsos. Es tracta, en particular, del Reglament relatiu a la higiene dels aliments i del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Amb aquest Reglament 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.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició del Reglament (CE) núm. 882/2004, relatiu als controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria d'aliments i pinsos, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals.

Considerant el següent:

I. L'autoritat competent ha de vetllar perquè es compleixi la legislació sobre els pinsos i els aliments, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals, fer-ne el seguiment corresponent i verificar que els operadors d'empresa alimentària compleixin els requisits pertinents de les dites normatives en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució. Per aquest motiu s'han d'organitzar controls oficials.

II. Per efectuar els controls oficials, les autoritats competents han de complir una sèrie de criteris operatius que en garanteixin la imparcialitat i l'eficàcia. Han de comptar amb personal suficient que tingui la qualificació i l'experiència adequades, i disposar d'instal·lacions i equips apropiats per desenvolupar correctament les seves funcions.

III. Els controls oficials s'han de dur a terme mitjançant tècniques apropiades desenvolupades a aquest efecte, entre les quals s'inclouen les activitats regulars de vigilància i els controls més intensius, com les inspeccions, les verificacions, les auditories, la presa de mostres i l'anàlisi. L'aplicació correcta d'aquestes tècniques requereix que el personal que porti a terme els controls oficials rebí la formació adequada. La formació és necessària, també, perquè les autoritats de control prenguin decisions de manera uniforme, en particular pel que fa a l'aplicació dels principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (HACCP en sigles angleses).

IV. La freqüència dels controls oficials ha de ser regular i proporcional a la naturalesa del risc, tenint en compte els resultats dels propis controls efectuats pels operadors d'empresa alimentària i de pinsos, de conformitat amb els programes d'assegurament de la qualitat, quan estiguin dissenyats per complir els requisits de la legislació sobre els pinsos i els aliments, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals. S'han d'efectuar controls ad hoc davant la sospita que hi hagi hagut un incompliment. A més, poden efectuar-se controls ad hoc en qualsevol moment, fins i tot quan no hi hagi sospita d'incompliment.

V. Els controls oficials s'han de fer basant-se en procediments documentats a fi d'assegurar que es portin a terme d'una manera uniforme i amb una qualitat elevada constant.

VI. Quan en els controls oficials participin diferents unitats de control, les autoritats competents han de garantir procediments de coordinació adequats i d'aplicació eficaç.

VII. És necessari complementar aquests controls amb controls oficials relacionats amb aspectes no previstos pels controls veterinaris, com els additius, l'etiquetatge, la traçabilitat, la irradiació dels aliments i els materials en contacte amb els aliments.

VIII. Les autoritats competents han d'establir i aplicar plans nacionals coherents i determinar-ne les prioritats en funció dels riscos, així com els procediments de control més eficaços.

IX. Les infraccions de la legislació sobre els pinsos i els aliments, i de la normativa sobre la salut i el benestar dels animals poden constituir una amenaça per a la salut humana i la salut i el benestar dels animals. Per tant, han de ser objecte de mesures nacionals eficaces, dissuasòries i proporcionades en tot el territori. Entre aquestes mesures s'han d'incloure accions administratives per part de les autoritats competents, que han d'aplicar procediments a aquest efecte. L'avantatge que ofereixen els dits procediments és que permeten actuar ràpidament per resoldre una situació.

X. Els operadors d'empresa alimentària han de tenir el dret de recórrer contra les decisions adoptades per l'autoritat competent arran dels controls oficials i han de ser informats d'aquest dret.

XI. 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, Família i Habitatge, el Govern, en la sessió de data 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals, 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 relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes generals per organitzar i realitzar els controls oficials a fi de comprovar el compliment de les normes orientades a prevenir, eliminar i reduir fins a nivells acceptables els riscos que amenacen directament o a través del medi ambient les persones i els animals.

2. La realització dels controls oficials d'acord amb aquest Reglament s'entén sense perjudici de la responsabilitat principal dels operadors d'empreses alimentàries i de pinsos pel que fa a la seva obligació de garantir la seguretat dels pinsos i dels aliments, d'acord amb el que es disposa en 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 derivada de l'incompliment de les seves obligacions.

Article 2

Definicions

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:
LesLleis.com

1) auditoria: un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos,

i si aquests plans s'apliquen amb eficàcia i són adequats per aconseguir els objectius;

2) control: la realització d'una sèrie programada d'observacions o mesures amb la finalitat d'obtenir una visió general del grau de compliment de la legislació de pinsos i aliments i també de la normativa en matèria de salut i benestar animal;

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;

4) control documental: l'examen de la documentació comercial i, si escau, dels documents que acompanyen obligatòriament la partida conforme a la legislació sobre els pinsos i els aliments;

5) control físic: el control del pinso o de l'aliment en si, que pot incloure el control dels mitjans de transport, de l'embalatge, de l'etiquetatge de la temperatura, el mostreig per a l'anàlisi i els assajos de laboratori, i qualsevol altre control necessari per verificar el compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments;

6) control identificatiu: la inspecció visual per confirmar que els certificats o altres documents que acompanyin la partida coincideixin amb l'etiquetatge i el contingut;

7) equivalència: la capacitat de diferents sistemes o mesures d'assolir els mateixos objectius; per equivalents s'entenen diferents sistemes o mesures capaces d'assolir els mateixos objectius;

8) importació i exportació: les importacions i les exportacions de mercaderies regulades en aquest Reglament procedents o destinades a països tercers o a països comunitaris sense convenis d'harmonització sanitària per als productes concernits;

9) incompliment: el fet de no complir la legislació en matèria de pinsos i aliments, i les normes per a la protecció de la salut i el benestar dels animals;

10) inspecció: l'examen de tots els aspectes relatius als pinsos, els aliments, la salut i el benestar dels animals a fi de verificar que els dits aspectes compleixin els requisits legals establerts en la legislació sobre els pinsos i els aliments, i en la normativa en matèria de salut i benestar animal;

11) mostreig per a l'anàlisi: la presa de mostres de pinsos o aliments o de qualsevol substància (fins i tot a partir de l'entorn ambiental) relacionada amb la producció, la transformació i la distribució de pinsos o aliments o amb la salut dels animals, per verificar, mitjançant l'anàlisi, si es compleix la legislació sobre els pinsos i els aliments o les normes en matèria de salut animal;

12) pla de control: descripció elaborada per l'autoritat competent que conté informació general sobre l'estructura i l'organització dels seus sistemes de control oficial;

13) verificació: la comprovació mitjançant l'examen i l'estudi de proves objectives relatives al compliment dels requisits especificats;

14) vigilància: l'observació atenta d'un o diversos establiments i de les seves activitats.

2. Les definicions establertes en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, vigent.

3. Les definicions establertes en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments, vigent.

Capítol II. Controls oficials

Article 3

Obligacions generals respecte a l'organització dels controls oficials

1. Les autoritats competents han de garantir que s'efectuïn controls oficials amb regularitat, basats en els riscos i amb la freqüència adequada, de manera que s'assoleixin els objectius d'aquest Reglament, tenint en compte:

- els riscos identificats en relació amb els animals, els pinsos i els aliments, amb les empreses alimentàries o de pinsos, amb l'ús de pinsos i aliments, i amb qualsevol procés, material, substància, activitat o operació que puguin afectar la seguretat dels pinsos i els aliments, o la salut i el benestar dels animals;
- l'historial dels operadors d'empreses alimentàries o de pinsos pel que fa al compliment de la legislació sobre pinsos o aliments o de les normes en matèria de salut i benestar dels animals;
- la fiabilitat dels autocontrols que ja s'hagin fet; i
- qualsevol dada que pugui indicar incompliment.

2. Els controls oficials s'han d'efectuar sense avisar prèviament, exceptuant casos com les auditories, en les quals és necessari notificar-ho a l'operador de l'empresa alimentària o de pinsos. També es poden fer controls oficials ad hoc.
3. Els controls oficials s'han de portar a terme en qualsevol de les fases de la producció, la transformació i la distribució dels pinsos i aliments, i dels animals i dels productes d'origen animal. Inclouen controls de les empreses alimentàries i de pinsos, de l'ús i de l'emmagatzematge de pinsos i aliments, de qualsevol procés, material, substància, activitat o operació, inclòs el transport, aplicats a pinsos i aliments i d'animals vius, requerits per assolir els objectius d'aquest Reglament.
4. Andorra ha d'adoptar totes les mesures necessàries per garantir que els productes destinats a intercanvis comunitaris es controlin amb la mateixa cura que els destinats a ser comercialitzats en el mateix territori.
5. Les autoritats competents poden verificar mitjançant controls no discriminatoris que els pinsos i els aliments procedents d'intercanvis comunitaris o importats compleixin els requisits d'aquest Reglament. En la mesura necessària es pot demanar als operadors que estan en possessió de les dites mercaderies que en notifiquin l'arribada.
6. En cas que s'efectués un control al lloc de destinació, o durant l'emmagatzematge o el transport es comprovés un incompliment, s'han d'adoptar les mesures oportunes, que poden incloure la reexpedició al país d'origen.

Article 4

Garanties relatives als controls oficials

1. Les autoritats competents han de garantir:

- a) que els controls oficials dels animals vius, els aliments i els pinsos, i també de l'ús d'aquests darrers, es facin de manera eficaç i adequada en totes les fases de la producció i la distribució;
- b) que el personal que porti a terme els controls oficials:
 - i) no estigui sotmès a cap conflicte d'interessos, i
 - ii) disposi d'instal·lacions i equips apropiats i en bon estat per fer els controls oficials amb eficàcia,
 - iii) tingui la capacitat jurídica necessària per efectuar els controls oficials i prendre les mesures que estableix aquest Reglament, i
 - iv) posseeixi o tingui accés a equips adequats de laboratoris d'assaig;
- c) que es disposi de personal suficient amb la qualificació i l'experiència adequades per portar a terme amb eficàcia els controls oficials i les funcions de control;
- d) que es tingui a punt plans d'emergència i estiguin preparades per posar-los en pràctica;
- e) que els operadors d'empresa alimentària i de pinsos estiguin obligats a sotmetre's a inspeccions fetes d'acord amb aquest Reglament i que s'assisteixi el personal de l'autoritat competent en l'acompliment dels seus deures.

2. Les autoritats competents han de garantir la imparcialitat, la qualitat i la coherència dels controls oficials en tots els nivells i han de respectar plenament els criteris enumerats a l'apartat 1.

3. En cas que existeixin diferents unitats competents per fer controls oficials, les autoritats competents han de garantir una coordinació i una cooperació eficaces i efectives entre les dites unitats.

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

