

# ANEXO A27

---

REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR  
HORTOFRUTÍCOLA.

**ANEXO: REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.**

A continuación vamos a introducir la Reglamentación de calidad, medio ambiente, higiene y seguridad alimentaria en el sector hortofrutícola.

**1. Introducción: Organización Común de Mercado (OCM) de frutas y hortalizas con destino al consumo en fresco**

La fresa, incluida dentro del sector de frutas y hortalizas, encuentra su regulación comunitaria básica en el Reglamento (CE) nº 2.200/96 que regula la OCM de frutas y hortalizas con destino al consumo en fresco. Posteriormente el Reglamento (CE) nº 2.699/00 introduce una reforma, modificando algunos de sus mecanismos.

**1.1. Sobre la Calidad en el sector fresero.**

La definición de calidad es compleja por la multitud de factores que influyen en ella y relativa por la alta heterogeneidad en las preferencias de los consumidores.

Los caracteres que denotan calidad en la fresa son una alta consistencia de la piel y de la pulpa, un fuerte aroma y sabor y una adecuada concentración de azúcares y ácidos. La apariencia del fruto también juega un factor esencial.

Sin embargo, hoy día, no hay que olvidar una serie de características que se unen al concepto de calidad tradicional como son, la ausencia de residuos químicos, el respeto medioambiental y la seguridad y salud de los productores.

Los factores que afectan a la calidad de la fresa pueden ser de diversos tipos: ambientales, fisiológicos, biológicos y genéticos. A estos factores hay que añadir todos aquellos que intervienen de un modo u otro en la distribución de la fresa hasta que ésta llega al consumidor final.

Las exigencias en calidad de la distribución europea son la recolección en el estado de madurez óptimo, la reducción al mínimo de la exposición de los frutos a procesos y equipos que puedan causarles daño físico, el enfriamiento de un modo rápido al inicio y mantenimiento de la cadena de frío, la correcta carga y la óptima estiba de la mercancía en recintos de tránsito, y el impedimento del desplazamiento de los envases durante el transporte.

### 2. Legislación Aplicable a la actividad fresera desde el punto de vista medioambiental

Introducimos a continuación una serie de apartados con las reseñas legislativas desde el punto de vista medioambiental que son aplicables a la actividad fresera.

Para ello, intentamos presentar la normativa de forma ordenada, a partir de los impactos y aspectos medioambientales producidos por dicha actividad, agrupados en cinco apartados:

1. Residuos Peligrosos
2. Residuos No Peligrosos (urbanos y asimilados)
3. Emisiones de Humos, Polvo y Partículas.
4. Ruidos y Vibraciones
5. Aguas Residuales

#### 2.1. Residuos Peligrosos

##### 2.1.1. ¿Qué se regula?

La normativa pretende que los residuos que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas o del Medio Ambiente reciban un tratamiento adecuado. Por este motivo establece numerosos requisitos y controles para asegurar que los productores de Residuos Peligrosos los entreguen a empresas especializadas (Gestores Autorizados).

##### 2.1.2. Legislación Aplicable:

- Legislación Autonómica
  - Decreto 283/1995 de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - Ley 7/1994 de 18 de Mayo de Protección Ambiental
- Legislación Nacional
  - Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos
  - RD 952/1997, de 20 de junio, por el que se modifica el reglamento para la ejecución de la Ley 20/86, básica de residuos tóxicos y peligrosos

##### 2.1.3. Principales Obligaciones y Requisitos Legales

- Obtener la Autorización como productor de residuos peligrosos cuando se generen más de 10.000 kg/año. Para otorgar la autorización a empresas productoras de RP's, la Administración. podrá solicitar un Seguro de Responsabilidad
- Realizar la inscripción en el Registro de Pequeños Productores de la Consejería de Medio Ambiente, cuando se generen menos de 10.000 Kg/año
- Presentar ante la Consejería de Medio Ambiente la Declaración Anual en la que conste el origen y la cantidad de los residuos producidos y el destino de los mismos, los residuos almacenados temporalmente y cualquier incidencia relevante. Guardar estos documentos durante 5 años.
- Llevar un Registro de Residuos Peligrosos generados (libro azul)
- Solicitar la Admisión de los Residuos en las instalaciones de tratamiento o eliminación
- Entregar siempre los residuos peligrosos a un gestor autorizado, operación que se realizará, como máximo, cada seis meses
- Obligaciones de los productores de RP's: separar adecuadamente, no mezclar, envasar y etiquetar e informar a la Consejería de Medio Ambiente en caso de pérdida, desaparición o escape de RP's

- La instalación, ampliación y modificación sustancial o traslado de las industrias o actividades productoras de RP's queda sometida a autorización administrativa del órgano competente de la CA.

### 2.2. Residuos No Peligrosos (urbanos y asimilados)

#### 2.2.1. ¿Qué se regula?

La normativa pretende promover la reducción de la producción de los residuos, fomentar la recogida selectiva, el reciclado y reutilización, así como la eliminación de los depósitos incontrolados.

También pretende regular las actividades de los productores, importadores y las de cualquier persona que ponga en el mercado productos generadores de residuos.

#### 2.2.2. Legislación Aplicable

- Legislación Autonómica
  - Decreto 104/2000 de 21 de marzo, por el que se regulan las Autorizaciones administrativas de las actividades de valorización y eliminación de residuos y la gestión de residuos plásticos agrícolas
  - Decreto 283/1995 de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - Ley 7/1994 de 18 de Mayo de Protección Ambiental
- Legislación Nacional
  - Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases
  - Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos
  - Real Decreto 782/98 de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases

#### 2.2.3. Principales Obligaciones y Requisitos Legales

- Se prohíbe abandonar, arrojar o eliminar residuos de forma incontrolada y cualquier mezcla que dificulte su gestión. Se prohíbe especialmente la mezcla y entrega de residuos peligrosos con residuos urbanos
- Destinar los residuos potencialmente reciclables o valorizables a estos fines, evitando en todos los casos posibles su eliminación.
- Mantener los residuos en condiciones adecuadas de higiene y seguridad mientras se encuentran en su poder
- Las empresas que generen residuos urbanos deben entregarlos para su reciclado, valorización o eliminación al Ayuntamiento o a un Gestor Autorizado de Residuos. Los poseedores de residuos están obligados a sufragar los costes de gestión.
- Almacenar y manipular los residuos de envases y envases usados de forma que se eviten daños y molestias a las personas y al Medio Ambiente.
- Las empresas que generan residuos de envases industriales o comerciales deben separarlos por materiales y entregarlos a un Gestor Autorizado.

### 2.3. Emisiones de Humos, Polvo y Partículas.

#### 2.3.1. ¿Qué se regula?

Esta normativa regula la contaminación que pueden emitir a la atmósfera las empresas, dependiendo de la actividad que realice, el tipo de instalación, etc. Se imponen los límites máximos de contaminantes y se establece el procedimiento para el control y análisis periódico de los focos de emisión. También se regulan las actividades que producen polvo y partículas.

#### 2.3.2. Normativa Aplicable

- Legislación Autonómica
  - Decreto 74/1996 de 20 de febrero por el que se aprueba el reglamento de calidad del aire
  - Ley 7/1994 de 18 de Mayo de Protección Ambienta
- Legislación Nacional
  - RD 1154/86, de 11 de abril que modifica el Real Decreto 1613/85, de 1 de Agosto, sobre normas de calidad del ambiente: declaración del gobierno de zonas de atmósfera contaminada.
- Legislación Comunitaria
  - Reglamento 2037/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de junio de 2000, sobre sustancias que agotan la capa de ozono
  - Directiva 2000/25/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de Mayo del 2000 relativas a las medidas que deben adoptarse contra las emisiones de gases contaminantes y de partículas contaminantes procedente de motores destinados a propulsar tractores agrícolas o forestales y por la que se modifica la Directiva 74/150/CEE del Consejo.

#### 2.3.3. Principales Obligaciones y Requisitos Legales

Mantener debidamente revisado los tractores, motores y maquinaria. Controlar emisiones y observar la característica de las mismas pueden informarnos de algún problema en el motor, mala combustión, etc.

### 2.4. Ruidos y Vibraciones

#### 2.4.1. ¿Qué se regula?

La normativa pretende ordenar los ruidos y vibraciones generados por las actividades humanas, poniendo límites máximos de ruidos en función de las actividades que se realicen, los horarios de funcionamiento (diurno, nocturno) y zona donde están construidas (residencia, industrial, etc.). Se establecen además las metodologías para medida de las emisiones sonoras, los equipos, etc. y las obligaciones de los Ayuntamientos con más de 20.000 habitantes.

Se entiende por Emisión Sonora: Presión acústica emitida por un foco ruidoso (ruido que produce una instalación, equipo, etc.)

dba. (Decibelio Equivalente): Es la unidad de medida utilizada para cuantificar el nivel de emisión sonora. Se distingue entre el ruido "puntual" y el ruido "medio" que se notaría a lo largo de un periodo predeterminado. Los procedimientos de medida así como la homologación de equipos se regulan detalladamente en la legislación.

### 2.4.2. Normativa Aplicable

- Legislación Autonómica
  - Orden del 3 de septiembre de 1998, por la que se aprueba el modelo tipo de ordenanza municipal de protección de medio ambiente contra ruidos y vibraciones.
  - Orden de 23 de febrero de 1996, que desarrolla el Decreto 74/1996 de 20 de Febrero por el que se aprueba el reglamento de Calidad del Aire, en materia de medición, evaluación y valoración de ruidos y vibraciones.
  - Decreto 74/1996, de 20 de febrero por el que se aprueba el Reglamento de la calidad del Aire.
  - Ley 7/1994, de 18 de Mayo, de Protección Ambiental
  
- Legislación Nacional
  - Orden 15/03/63 sobre normas complementarias para la aplicación del RAMINP. (Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas, y peligrosas).
  - Decreto 2414/61. Reglamento de Actividades Molestas, insalubres, nocivas y peligrosas.

### 2.4.3 Principales Obligaciones y Requisitos Legales.

- Verificar que el nivel de emisión de ruidos de las distintas actividades, instalaciones, y o actuaciones, realizadas en la Central no supera los 75 dBA (7-23 h) y 40 dBA (23-7 h)
- Los vehículos de motor no deberán sobrepasar los límites máximos establecidos en más de 2 dBA.

## 2.5. Aguas Residuales

### 2.5.1. ¿Qué se regula?

La normativa pretende regular el vertido directo o indirecto de aguas y de productos residuales susceptibles de contaminar las aguas continentales o cualquier otro elemento del dominio público hidráulico, salvo que se cuente con la previa autorización administrativa.

Canon de vertido: es un impuesto que se aplica sobre los vertidos que se realizan y se destina a la protección y mejora del medio receptor. El importe depende de la cantidad e importancia de la contaminación producida.

Red de Aguas Pluviales: Es el conjunto de desagües y canalizaciones que recoge el agua de lluvia y la conduce al mar o red municipal. La normativa considera que las aguas de lluvia que puedan estar en contacto con mercancías o puedan arrastrar contaminación de algún tipo se consideran como vertidos.

### 2.5.2. Normativa Aplicable

- Legislación autonómica.

- Ley 7/94 de 18 de Mayo de Protección Ambienta
- Legislación Nacional.
  - Real Decreto 849/1986 Reglamento de Dominio Público Hidráulico. Desarrollo parcial de la ley 29/85, de Aguas
  - Real Decreto 484/1995 Medidas de Regularización y control de vertidos.
  - Ley 46/1999, de modificación de la Ley de Aguas
  - Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas
  - REAL DECRETO 606/2003, de 23 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 849/1986, de 11 de abril, por el que se aprueba el Reglamento del Dominio Público Hidráulico, que desarrolla los Títulos preliminar, I, IV, V, VI y VIII de la Ley 29/1985, de 2 de agosto, de Aguas.
  - REAL DECRETO 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
- Legislación Comunitaria.
  - DIRECTIVA 2000/60/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de octubre de 2000 por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas

### 2.5.3. Principales Obligaciones y requisitos legales.

- Disponer de la Autorización de Vertidos concedida por la Consejería de Medio Ambiente. En dicha autorización la Administración Ambiental impondrá unas condiciones particulares que deben de ser cumplidas por el titular.
- Pago del Canon de Vertido a la Consejería de Medio Ambiente que se realizara anualmente en el primer trimestre del año .El cálculo del canon depende del tipo de contaminación del vertido y de su volumen.
- Presentar una declaración de Vertido Anual ante la Consejería de medio Ambiente especificando entre otros: Características del vertido, volumen anual, caudal medio mensual de vertido.
- Constituir fianza a favor de la Consejería de Medio Ambiente por importe de un semestre de canon de vertido.
- Cuando se produzcan los vertidos a la red municipal de saneamiento, se deben de cumplir las condiciones de Ordenanzas Municipales, obteniendo la autorización para el vertido, pagando el canon correspondiente y respetando los límites de vertido exigidos por el ayuntamiento en las condiciones particulares.

### Requisitos Operativos.

- Cumplir siempre con los límites de vertidos señalados en la autorización. No se podrán superar dichos límites.
- Comprobar y Vigilar que se cumplen las Condiciones Particulares señaladas en la Autorización de Vertidos.
- Instalación de Registros, arquetas, etc. que permitan realizar mediciones y tomas de muestras representativas.

## ANEXO A27: REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.

- Mantener en buen estado las instalaciones que soportan el vertido así como el dominio público y la zona de servidumbre
- Controlar y realizar análisis de los parámetros que solicite la Consejería de Medio Ambiente, y estar siempre a disposición para cualquier inspección.
- Se prohíbe el vertido directo o indirecto sin previa autorización.
- Se prohíbe la acumulación de residuos, escombros, sustancias que puedan contaminar las aguas, y o degradar el entorno.

Tabla: Resumen de Legislación Aplicable a las actividades

LEGISLACION	
Decreto 74/1996	Reglamento de la calidad del aire
Ley 11/1997	Envases y residuos de envases
Ley 10/1998	Residuos, Residuos Peligrosos y residuos Urbanos
Ley 4/1998	Relativo a Sustancias que agotan la capa de ozono.
Ley 7/1994	Protección Ambiental.
Real Decreto 140/2003	Calidad del agua para consumo humano
Decreto 104/2000, de 21 de marzo	Se regulan las autorizaciones administrativas de valorización y eliminación de residuos y la gestión de residuos plásticos agrícolas
Orden 13/10/1989	Métodos de caracterización de residuos tóxicos y peligrosos.
Orden 23/02/1996	Desarrolla el Decreto 74/96 en materia de medición, evaluación y valoración de ruidos y vibraciones.
R.D. 484/1995	Medidas de regularización y control de vertidos.
R.D. 782/1998	Envases y residuos de envases
R.D. 833/1988	Residuos Peligrosos
R.D. 849/1986	Reglamento del Dominio Público Hidráulico. Desarrollo parcial de la Ley 29/85, de Aguas.
R.D. 952/1997	Residuos Peligrosos
Reglamento 3093/94	Relativo a Sustancias que agotan la capa de ozono.
Reglamento 2037/2000	Sobre sustancias que agotan la capa de ozono
Decreto 283/95	Residuos de la comunidad autónoma andaluza
Orden 6/2/1996	Calidad Aire Comunidad Andaluza
Decreto 74/1996 de 20 de febrero	Reglamento de calidad del aire
Directiva 2000/25/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de Mayo del 2000	Relativas a las medidas que deben adoptarse contra las emisiones de gases contaminantes y de partículas contaminantes procedente de motores destinados a propulsar tractores agrícolas o forestales y por la que se modifica la Directiva 74/150/CEE del Consejo.
RD 1154/86, de 11 de abril	Modifica el Real Decreto 1613/85, de 1 de Agosto, sobre normas de calidad del ambiente: declaración del gobierno de zonas de atmósfera contaminada
Orden del 3 de septiembre de 1998	Se aprueba el modelo tipo de ordenanza municipal de protección de medio ambiente contra ruidos y vibraciones
Orden 15/03/63	Normas complementarias para la aplicación del Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas, y peligrosas.
Decreto 2414/61	Reglamento de Actividades Molestas, insalubres, nocivas y peligrosas

## ANEXO A27: REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.

---

LEGISLACION	
Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio	Aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas
REAL DECRETO 606/2003, de 23 de mayo	Modifica el Real Decreto 849/1986, de 11 de abril, por el que se aprueba el Reglamento del Dominio Público Hidráulico, que desarrolla los Títulos preliminar, I, IV, V, VI y VIII de la Ley 29/1985, de 2 de agosto, de Aguas

### 3. Panorama Legislativo sobre Higiene y Seguridad Alimentaria.

#### 3.1. Introducción

Desde el 1 de Enero de 2006 se han producido en la Unión Europea grandes cambios a nivel de legislación alimentaria. Desde esta fecha han entrado en vigor una serie de reglamentos y directivas comunitarias que han tenido como consecuencia la derogación de muchas leyes, tanto a nivel de los Estados Miembros, como a nivel comunitario.

Las nuevas disposiciones se orientan a los campos de la higiene y seguridad alimentarias, aportando nuevos enfoques y potenciando y desarrollando otros aspectos ya recogidos en la anterior legislación.

#### 3.2. Normativa antigua

La pieza básica de la normativa ya derogada sobre higiene y seguridad alimentaria era el **Real Decreto 2207 de 1995**, relativo a las normas de higiene de los productos alimenticios.

Procedía de la transposición a la legislación española de la Directiva 93/43/CEE que cubría los mismos aspectos que el Real Decreto 2207/1995.

Entre otros aspectos, este real decreto recogía una serie de artículos básicos para la seguridad alimentaria:

- Su obligatoriedad para toda la cadena alimentaria, con excepción de la producción primaria.
- La necesidad de preservar la higiene y, por tanto la seguridad de los productos alimenticios a lo largo de todo su procesado y distribución.
- La obligatoriedad de que todas las empresas alimentarias pusieran en práctica, implementasen y actualizaran sistemas de control basados en los principios del Sistema APPCC (en la ley aparece como ARPCP: Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, que era la denominación de las primeras versiones del sistema).
- Introduce los principios básicos del Sistema APPCC, como son el análisis de riesgos, la identificación de los puntos críticos (PCC), las medidas de control, etc.
- Ofrece la posibilidad de que las empresas alimentarias utilicen las Guías de Prácticas Correctas de Higiene sectoriales, mencionando la necesidad de que tuvieran en cuenta los principios generales de higiene contenidos en el Codex Alimentarius.

Este real decreto fue la pieza angular que sirvió de soporte para el desarrollo de numerosas disposiciones españolas, relacionadas con la higiene y seguridad alimentarias, tanto de carácter horizontal, como verticales, ente ellas, muchos aspectos de los Reglamentos Técnico Sanitarios sectoriales.

#### 3.3. Nueva normativa

La necesidad de dar respuesta a las inquietudes de los consumidores de la Unión Europea, ocasionadas por la aparición de una serie de alertas alimentarias importantes, determinó que los organismos comunitarios comenzaran a desarrollar un conjunto de normativas que refundieran y actualizaran toda la legislación europea sobre higiene y seguridad alimentaria, hasta entonces dispersa en numerosas leyes.

La primera nueva reglamentación, sobre la que luego se apoyarían las demás, fue el **Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

## ANEXO A27: REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.

---

Las nuevas normativas europeas que desarrollan los conceptos de higiene y seguridad alimentaria son un conjunto de reglamentos y una directiva, conocidos por el nombre de "paquete de higiene", que entraron en vigor conjuntamente el 1 de Enero de 2006.

Este conjunto es una normativa básica que está siendo desarrollada por otras disposiciones aclaratorias de los conceptos generales que contienen, como, por ejemplo, los criterios microbiológicos específicos.

El "paquete de higiene" los componen, básicamente, las siguientes normativas:

### **I.- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Comienza a desarrollar los conceptos contenidos en el Reglamento CE nº 178/2002, convirtiéndose en el marco común a partir del cual se van a desarrollar todas las demás disposiciones.

Se basa en los siguientes **principios**:

**1.- Los operadores alimentarios son los principales responsables de la seguridad alimentaria**, para lo cual se asegurarán de que en todas las etapas bajo su control se cumplan los requisitos de higiene reglamentarios.

**2.- Es necesario garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria**, por lo que debe incluirse la producción primaria. Por ello, este reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones.

**3.- Es importante el mantenimiento de la cadena de frío** en aquellos alimentos que no puedan almacenarse a temperatura ambiente.

**4.- Como refuerzo de la responsabilidad de los operadores alimentarios se deben aplicar**, de una manera general, **los procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.)**.

El Reglamento especifica los siete Principios del Sistema APPCC, que serán de aplicación obligatoria para todas las industrias alimentarias, con excepción de las dedicadas a la producción primaria.

Los procedimientos contenidos en el Sistema APPCC se actualizarán, al menos, cada vez que se produzca alguna modificación en el producto o en cualquiera de las fases del procesado.

Los documentos y registros se conservarán, durante el tiempo apropiado, a disposición de la autoridad competente que los solicite.

**5.- Como complemento de lo anterior se deberían emplear las Guías de Prácticas Correctas de Higiene**. Estas guías son de aplicación voluntaria.

**6.- Es necesario establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura** basados en una evaluación científica de los riesgos.

**7.- Los alimentos importados deben tener, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o un nivel equivalente.**

### **II.- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE a los alimentos de origen animal.**

## **ANEXO A27: REGLAMENTACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.**

---

Continuando con el desarrollo de los requisitos de higiene y seguridad alimentaria, este reglamento desarrolla las normas específicas referidas a un numeroso grupo de alimentos, aquellos que tienen origen animal. Por tanto no será de aplicación en SCA HORTOFRUTI.

### **III.- REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.**

Establece los controles oficiales para las empresas alimentarias dedicadas a los productos de origen animal, es decir, aquellas concernidas por los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/2004. Por tanto no será de aplicación en SCA HORTOFRUTI.

### **IV.- DIRECTIVA 2004/41/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 21 DE ABRIL DE 2004, POR LA QUE SE DEROGAN DETERMINADAS DIRECTIVAS QUE ESTABLECEN LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DETERMINADOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO Y SE MODIFICAN LAS DIRECTIVAS 89/662/CEE Y 92/118/CEE DEL CONSEJO Y LA DECISIÓN 95/408/CE DEL CONSEJO.**

La entrada en vigor de las anteriores normativas europeas y de sus disposiciones de desarrollo, ha supuesto la derogación de numerosas leyes nacionales, en todos los estados miembros, relacionadas con la higiene y seguridad alimentaria, algunas de ellas básicas para muchos sectores, sobre todo de los subsectores de productos de origen animal. Por tanto no será de aplicación en SCA HORTOFRUTI.

### **V.- REAL DECRETO 640/2006, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE, DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Es la **transposición al ordenamiento jurídico español de la directiva europea** mencionada anteriormente, para mejor aplicación de los Reglamentos (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal y nº 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

También establece algunas normas que contribuyen a **complementar aspectos** no recogidos en dichos reglamentos.

Puesto que transpone la Directiva CE 2041/2004, hace definitiva la derogación de todos los Reales Decretos procedentes de las directivas derogadas por ella, relacionadas en el apartado anterior. Por tanto no será de aplicación en SCA HORTOFRUTI.

### **VI.- REGLAMENTO CE Nº 2073/2005, RELATIVO A LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Uno de los puntos que necesitan ser especificados con rigor para dictaminar si un alimento es inocuo es determinar su posible nivel de contaminación microbiana, con el fin de detectar la presencia de microorganismos y/o sus toxinas potencialmente peligrosos para la salud del consumidor.

Por ello, uno de los primeros reglamentos de desarrollo de las normas fundamentales recogidas en las disposiciones del "paquete de higiene" ha sido este reglamento, con el fin de establecer los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y su aplicación en el campo de la industria alimentaria.

Por su importancia con respecto a la higiene y seguridad de procesos y productos vamos a reproducir las definiciones de los siguientes criterios:

- **Criterio microbiológico:** *"Criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote".*

- **Criterio de seguridad alimentaria:** *"Criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados".*

- **Criterio de higiene del proceso:** *"Criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción".*

Este criterio no es aplicable para productos comercializados. Su objeto es determinar un nivel de contaminación en un proceso, por encima del cual se deben adoptar medidas correctoras para volver a restablecer los parámetros de higiene alimentaria establecidos por la legislación.

Estos criterios nos van permitir determinar si un lote de productos es potencialmente no inocuo (criterios microbiológicos y de higiene de proceso) o si es seguro para su consumo (criterio de seguridad alimentaria).

**Fuentes de Información de la REGLAMENTACIÓN-LEGISLACIÓN DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA:**

- Guía de buenas prácticas en vino y fresas. Universidad empresa medioambiental UEAA 2003.

El Panorama legislativo sobre higiene y seguridad alimentaria ha sido redactado utilizando como fuentes de referencia y consulta:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESa), a través de su página web.
- Boletín Oficial del Estado, a través de su página web.
- Codex Alimentarius, a través de su página web.
- Codex Alimentarius (1993) Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System. Rome: FAO.
- Codex Alimentarius (1997). Food Hygienic Basic Texts. Rome: FAO.
- Enciclopedia de Legislación Alimentaria EYPASA.
- Norma Española UNE-EN ISO 22000:2005.
- Revista Alimentaria.
- Servicio Legislativo de la Comunidad Económica Europea, a través de su página web