

ES

ES

ES



COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

Bruselas, 28.7.2009
COM(2009) 403 final

INFORME DE LA COMISIÓN AL CONSEJO Y AL PARLAMENTO EUROPEO

**sobre la experiencia adquirida con la aplicación de los Reglamentos (CE) nos 852/2004,
853/2004 y 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,
relativos a la higiene**

{SEC(2009) 1079}

ÍNDICE

1.	RESUMEN EJECUTIVO	3
2.	ANTECEDENTES.....	4
3.	EXPERIENCIA ADQUIRIDA DESDE EL 1 DE ENERO DE 2006	5
3.1.	Experiencia general.....	5
3.2.	Ámbito de aplicación	5
3.3.	Definiciones	6
3.4.	Producción primaria.....	6
3.5.	APPCC	6
3.6.	Procedimientos de registro y autorización	7
3.7.	Marcado sanitario y de identificación.....	8
3.8.	Guías de buenas prácticas	8
3.9.	Flexibilidad	9
3.10.	Importaciones.....	9
3.11.	Controles oficiales de productos de origen animal	10
3.12.	Criterios microbiológicos.....	11
3.13.	Eliminación de la contaminación superficial	11
3.14.	Información sobre la cadena alimentaria	12
3.15.	Sacrificio de urgencia.....	13
4.	CONCLUSIONES	13

1. RESUMEN EJECUTIVO

El artículo 16 del Reglamento (CE) nº 852/2004¹, el artículo 14 del Reglamento (CE) nº 853/2004² y el artículo 21 del Reglamento (CE) nº 854/2004³ exigen a la Comisión que presente al Parlamento Europeo y al Consejo, no más tarde del 20 de mayo de 2009, un informe en el que se pase revista a la experiencia adquirida con la aplicación de estos reglamentos, acompañado, si procede, de las propuestas pertinentes. Además, el Reglamento (CE) nº 852/2004 exige a la Comisión que estudie si es deseable y viable la ampliación de los requisitos relativos al Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a los explotadores de empresas alimentarias del ámbito de la producción primaria.

El presente informe es el resultado de un completo proceso de consulta. Se basa en la información recibida de las autoridades competentes de los Estados miembros, los representantes de las organizaciones de explotadores de empresas alimentarias y consumidores a nivel europeo y la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Comisión.

El informe se propone presentar datos concretos de la experiencia adquirida en 2006, 2007 y 2008 con la aplicación del paquete de higiene por parte de todos los agentes interesados, incluyendo las dificultades que han surgido.

En el informe se llega a la conclusión de que, en general, los Estados miembros han tomado las medidas administrativas y de control necesarias para garantizar el cumplimiento, aunque sigue habiendo margen de mejora en cuanto a la aplicación. Los resultados de las auditorías e inspecciones llevadas a cabo por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión refrendan estas conclusiones. Las partes interesadas consultadas consideran que los nuevos principios y requisitos introducidos por el paquete de higiene han tenido un efecto positivo. Los Estados miembros y las partes interesadas privadas se han manifestado claramente en contra de ampliar el requisito relativo a los procedimientos basados en el sistema de APPCC a los explotadores de empresas alimentarias dedicados a la producción primaria.

Las principales dificultades encontradas tienen que ver con determinadas exenciones del ámbito de aplicación de los reglamentos sobre higiene, algunas definiciones fijadas en los reglamentos y el procedimiento para adaptarlas, ciertos aspectos prácticos relacionados con la autorización de los establecimientos manipuladores de alimentos de origen animal y el marcado de tales alimentos, el régimen de importación aplicable a determinados alimentos, la implementación de los procedimientos basados en el sistema de APPCC en determinadas empresas alimentarias y la aplicación de los controles oficiales en algunos sectores.

¹ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1019/2008 (DO L 277 de 18.10.2008, p. 7).

² DO L 226 de 25.6.2004, p. 22. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1020/2008 (DO L 277 de 18.10.2008, p. 8).

³ DO L 226 de 25.6.2004, p. 83. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1021/2008 (DO L 277 de 18.10.2008, p. 15).

Este informe no propone ninguna solución concreta a las dificultades señaladas y, por tanto, no se acompaña de ninguna propuesta. Sin embargo, basándose en las dificultades encontradas, la Comisión estudiará la necesidad de hacer propuestas para mejorar el paquete de higiene alimentaria.

El informe va acompañado de un documento de trabajo de los servicios de la Comisión que contiene los anexos a los que en él se hace referencia. En el anexo I de dicho documento figuran las abreviaturas y los términos técnicos empleados en el informe.

2. ANTECEDENTES

El 29 de abril de 2004, el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el «paquete de higiene alimentaria», que comprende tres actos básicos: los Reglamentos (CE) n^{os} 852/2004 y 853/2004, dirigidos a los explotadores de empresas alimentarias, y el Reglamento (CE) n^o 854/2004, dirigido, junto con el Reglamento (CE) n^o 882/2004, sobre los controles oficiales, a las autoridades competentes⁴. Estos actos básicos se especifican con más detalle en tres reglamentos de la Comisión que establecen normas de desarrollo (véase el anexo III del documento de trabajo de los servicios de la Comisión). Además, la Comisión y los Estados miembros han elaborado documentos orientativos (véase el anexo IV del documento de trabajo de los servicios de la Comisión).

Con estos nuevos reglamentos se produjo un cambio en el planteamiento de la política de higiene alimentaria. El objetivo claro de este paquete era simplificar el corpus legislativo vigente sobre higiene alimentaria (véase el anexo V del documento de trabajo de los servicios de la Comisión), hacerlo más coherente separando las distintas disciplinas (salud pública, sanidad animal y controles oficiales) y concentrar los esfuerzos en los objetivos perseguidos por la OAV, más que mantener unos requisitos muy detallados. Los reglamentos ofrecen amplias posibilidades para adaptar los requisitos técnicos del paquete de higiene alimentaria en función de la naturaleza de la empresa alimentaria de que se trate.

Dado su carácter innovador, el Parlamento Europeo y el Consejo pidieron a la Comisión que presentara un informe al cabo de tan solo tres años de aplicación (véase el anexo VI del documento de trabajo de los servicios de la Comisión). En concreto, en el informe se hará un repaso de la experiencia adquirida con la aplicación de los reglamentos y se planteará si sería deseable y viable ampliar la aplicación de los principios del APPCC a la producción primaria.

Para elaborar el informe, la Comisión ha consultado bilateral o colectivamente a las principales partes interesadas (véase el anexo VII del documento de trabajo de los servicios de la Comisión).

El propósito del informe es presentar datos concretos de la experiencia adquirida en 2006, 2007 y 2008 con la aplicación del paquete de higiene por parte de las

⁴ Véase el diagrama sobre el marco legislativo vigente en el anexo II del documento de trabajo de los servicios de la Comisión.

autoridades competentes y las organizaciones de partes interesadas privadas, así como señalar las dificultades que plantea la aplicación.

3. EXPERIENCIA ADQUIRIDA DESDE EL 1 DE ENERO DE 2006

3.1. Experiencia general

En general, la experiencia adquirida con la aplicación de los reglamentos sobre higiene puede considerarse positiva. Los Estados miembros están en conjunto satisfechos con la estructura y los principios de la legislación en materia de higiene. Su opinión es clara en cuanto a que no es necesaria una revisión fundamental de la legislación. La mayoría de los Estados miembros creen que es todavía muy pronto para hacer una evaluación equilibrada y detallada de las experiencias vividas con la aplicación del paquete de higiene.

Las visitas de inspección de la OAV han confirmado esta conclusión, pues, en general, la aplicación del paquete de higiene no ha planteado grandes dificultades ni a la propia OAV ni a las autoridades competentes. Los problemas detectados durante las visitas fueron más importantes en los establecimientos pequeños, aunque con variaciones.

Los Estados miembros también consideran positiva la elaboración de documentos orientativos que ayuden a la OAV y a las autoridades competentes a aplicar los reglamentos sobre higiene.

3.2. Ámbito de aplicación

En algunos casos, los Estados miembros deben establecer normas específicas conforme a la legislación nacional para regular algunas actividades excluidas del ámbito de aplicación del paquete de higiene.

Los Estados miembros han observado dificultades en relación con el suministro local de pequeñas cantidades de alimentos cuando se trata de comercio transfronterizo con un Estado miembro de destino que tiene un enfoque distinto con respecto a estas actividades. Algunos Estados miembros han detectado otras dificultades relacionadas con el concepto de «empresas» caracterizadas por cierta continuidad de las actividades y cierto grado de organización, y con la aplicación de este concepto a los particulares que, de manera ocasional, manipulan, preparan o sirven alimentos.

También ha planteado dificultades la no aplicabilidad del Reglamento (CE) nº 853/2004 a las actividades al por menor. Para la mayoría de los Estados miembros no es coherente que almacenes frigoríficos que realizan actividades similares estén sujetos a normas y regímenes de autorización diferentes dependiendo de si entran o no en la definición de comercio al por menor. De igual modo, también ha sido fuente de complicaciones la interpretación de los términos «marginal, localizada y restringida» en relación con la exención de autorización de los establecimientos al por menor.

Muchas organizaciones de partes interesadas privadas han manifestado su preocupación, por razones de competitividad, por la exclusión del comercio al por menor, y algunas han pedido que el ámbito de aplicación del Reglamento (CE)

nº 853/2004 se amplíe plenamente al comercio minorista, mientras que otras abogan por que se reexamine la legislación con respecto a determinadas actividades que se llevan a cabo al por menor (por ejemplo, el picado o el corte en rodajas), a fin de que se apliquen las mismas normas a las mismas actividades en toda la Comunidad.

3.3. Definiciones

El concepto de «producto compuesto» sigue siendo difícil de aplicar y produce incertidumbres tanto a la OAV como a las autoridades competentes.

La definición de «comercio al por menor» del Reglamento (CE) nº 178/2002 se percibe como una fuente continua de dificultades, pues no parece totalmente adaptada al objetivo del paquete de higiene (véase también el punto 3.2).

Los Estados miembros y muchas organizaciones de partes interesadas privadas han cuestionado otras definiciones (vivienda, lagomorfos, invertebrados, sangre o tripas). Asimismo han cuestionado el procedimiento para establecer o modificar esas definiciones.

3.4. Producción primaria

Las actuales normas de higiene alimentaria aplicables a la producción primaria se consideran, en general, adecuadas para proteger de la contaminación a los productos primarios. Sin embargo, algunos Estados miembros han considerado prematuro evaluar el impacto de los requisitos del paquete de higiene sobre la producción primaria. Otros han informado de dificultades encontradas con respecto a la naturaleza imprecisa de algunos de los objetivos fijados en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y a la ausencia de unas orientaciones claras para los productores primarios. Las guías de buenas prácticas disponibles han demostrado ser unas herramientas esenciales para ayudar a los productores primarios a cumplir sus obligaciones (véanse los puntos 3.5 y 3.8).

En algunos Estados miembros, la teneduría de registros se ha percibido como fuente de dificultades, pero en diversos grados.

3.5. APPCC

- En general, la aplicación de los principios del APPCC no se pone en tela de juicio, pues se perciben como algo importante para que la OAV pueda alcanzar sus objetivos de seguridad alimentaria y lo bastante flexibles para ser adaptados incluso a las empresas alimentarias pequeñas.

La mayoría de las empresas alimentarias industriales cuentan con procedimientos basados en el APPCC. Se han observado retrasos en la puesta a punto en antiguos mataderos de capacidad reducida que se benefician de medidas transitorias.

Sin embargo, en la mayoría de los Estados miembros se han detectado dificultades con estos procedimientos en empresas alimentarias pequeñas y, más concretamente, en microestablecimientos y pequeños establecimientos de *catering* y venta al por menor. En ocasiones, parece ser que los sistemas genéricos proporcionados por consultores externos no reflejan la realidad del

establecimiento y exigen tener más documentos y registros de los que son obligatorios. Por tanto, no resultan eficaces y sí excesivamente costosos para las pequeñas empresas. En algunos Estados miembros, las autoridades competentes han mejorado la situación, ya realizando análisis de riesgos para determinado tipo de actividades, ya participando en la creación de material simplificado y de carácter práctico dirigido a las pequeñas empresas. En otros se ha animado a los sectores alimentarios a que elaboren guías de buenas prácticas que han demostrado ser herramientas muy útiles.

Las pequeñas empresas alimentarias perciben a veces la teneduría de registros como una carga administrativa. Los Estados miembros han emprendido iniciativas para simplificar este aspecto y minimizar la documentación que debe llevarse.

Algunas organizaciones de partes interesadas privadas se han quejado de las diferencias existentes entre Estados miembros en lo que se refiere a la evaluación de los procedimientos basados en el APPCC por parte de las autoridades competentes. Algunas organizaciones han indicado la tendencia de las autoridades competentes a esperar mucho de las pequeñas empresas y a exagerar los requisitos documentales en algunos casos. Otras han señalado que se tiene en cuenta el tamaño y la naturaleza de la empresa y que la mayoría de las autoridades competentes se muestran flexibles en la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC.

También se han detectado dificultades durante las visitas de inspección de la OAV en relación con la capacidad de las autoridades competentes para evaluar adecuadamente los procedimientos basados en el APPCC. Desde la primera ronda de inspecciones celebrada en 2006 se observa que ha habido un progreso, pero todavía hay margen de mejora.

- Los Estados miembros y las partes interesadas privadas consideran impracticable la ampliación del requisito sobre procedimientos basados en el APPCC a los explotadores de empresas alimentarias de la producción primaria. En general se cree que, en comparación con tales procedimientos, las guías de buenas prácticas son herramientas mejores y más prácticas para los productores primarios.

3.6. Procedimientos de registro y autorización

- En cuanto al registro de empresas alimentarias, no se han observado grandes dificultades, en general. Para efectuar dicho registro (por ejemplo, en el caso de los productores primarios) se han empleado sistemas específicos o bases de datos ya existentes. También se han hecho esfuerzos para armonizar y minimizar la información que deben proporcionar las empresas a las autoridades competentes, a fin de reducir la carga administrativa.

Sin embargo, a veces resulta difícil hacer que todos los explotadores de empresas alimentarias cumplan la obligación de registrarse y, por ejemplo, algunos no se ponen en contacto con las autoridades competentes antes de abrir su negocio, de modo que no es fácil seguir la pista de los intermediarios de alimentos o de quienes comercian por internet. Otro asunto que plantea

problemas es el registro de particulares que manipulan, preparan o sirven alimentos de manera ocasional.

Por lo general, las autoridades competentes no cobran por la tramitación del registro.

- No se han observado especiales problemas en cuanto al suministro de información a las autoridades competentes de cara a la autorización. Sin embargo, sí se han detectado dificultades relacionadas con el tipo de establecimientos que requieren autorización, en particular en el caso de los que realizan actividades de carácter general, como el almacenamiento frigorífico (véase el punto 3.2) y el reenvasado.

Unos pocos Estados miembros han planteado el problema de los antiguos establecimientos de capacidad reducida, para el que ofrecen soluciones las disposiciones de flexibilidad contenidas en el paquete de higiene. No obstante, el hecho de que esas disposiciones deban fomentarse a escala nacional puede haber creado dificultades en algunos Estados miembros (véase el punto 3.9).

Dos Estados miembros han señalado que, en su territorio, todas las empresas alimentarias deben estar autorizadas.

- Aunque ya es posible acceder desde el sitio web de la Comisión a los sitios nacionales que contienen las listas de establecimientos alimentarios autorizados, algunos Estados miembros no han utilizado las especificaciones acordadas para armonizar y codificar la presentación de las listas con vistas a su elaboración o actualización. También debe mejorar el mantenimiento de vínculos activos a los sitios nacionales.

3.7. Mercado sanitario y de identificación

Los principios de mercado sanitario o de identificación no han planteado grandes dificultades. No obstante, sí se ha informado de dificultades en relación con algunos aspectos prácticos, por ejemplo las situaciones en las que debería ponerse otra marca a productos envueltos o que son envasados por el consumidor, o en las que los alimentos son reenvasados. Algunos Estados miembros opinan que, en tales casos, el mercado debe responder también a las necesidades de control oficial y a los objetivos de trazabilidad.

3.8. Guías de buenas prácticas⁵

- Los Estados miembros han fomentado mucho la elaboración de guías nacionales. Aunque la participación de las autoridades competentes varía de un Estado miembro a otro, en general han proporcionado a los sectores alimentarios directrices para elaborar esas guías, asesoramiento práctico y orientaciones. Asimismo participan en el proceso de evaluación de las guías y, en ocasiones, apoyan financieramente su difusión.

⁵ Véase el resumen de guías de buenas prácticas en el anexo VIII del documento de trabajo de los servicios de la Comisión.

La mayoría de las organizaciones de partes interesadas privadas han mostrado una actitud positiva hacia las guías nacionales de buenas prácticas y el estímulo dado por las autoridades competentes, aunque no pueden darse cifras sobre cuán amplio es el uso de estas guías.

Cuando realizan los controles oficiales, las autoridades competentes tienen en cuenta de una forma variable el empleo de guías. Algunos Estados miembros han creado un sistema de recompensas para premiar a los explotadores de empresas alimentarias que aplican guías validadas, lo que da lugar a una reducción de la frecuencia de los controles y de las tasas que cobran las autoridades competentes por los controles oficiales. En otros, la inspección se basa en el uso correcto de la guía que supuestamente se sigue. Otros Estados miembros no exigen a los explotadores de empresas alimentarias que demuestren la adecuación de sus medidas de control si siguen la guía. Las guías también pueden proporcionar a las autoridades competentes una orientación útil e indicarles cuáles son las mejores prácticas cuando en la legislación se emplean expresiones como «si procede», «si es necesario», «adecuado» y «suficiente».

- Ya se han elaborado cinco guías comunitarias que se están evaluando. Otras dos están en fase de elaboración y se someterán a evaluación cuando estén listas. Sin embargo, en torno a la mitad de las organizaciones a escala de la UE estaban planteándose, o consultando a sus miembros, si deberían redactar borradores y seguir el procedimiento para obtener el reconocimiento. La otra mitad manifestó no tener planeado elaborar ninguna guía comunitaria.

3.9. Flexibilidad

En la legislación se han incluido disposiciones que ofrecen flexibilidad para proteger la diversidad de alimentos y atender a las necesidades de los consumidores y de los productores a pequeña escala. De acuerdo con el principio de subsidiariedad, los Estados miembros son los que están en mejor situación para encontrar las soluciones adecuadas basándose en las situaciones locales y en los niveles apropiados de higiene de estas empresas, sin poner en peligro el objetivo de seguridad alimentaria.

Los Estados miembros y las partes interesadas privadas han manifestado estar en general muy satisfechos con la flexibilidad que ofrece el paquete de higiene, que también se considera diseñado para dar soluciones apropiadas a los problemas locales. No obstante, vistas las pocas notificaciones de medidas nacionales al efecto recibidas hasta ahora y las críticas formuladas por ciertas empresas alimentarias (véase el punto 3.6), cabe pensar que quizá los Estados miembros no hayan aprovechado todas las posibilidades de flexibilidad que ofrece la legislación.

3.10. Importaciones

- Los Estados miembros han considerado necesario seguir armonizando las normas de importación aplicables a los productos de origen animal para los que el Reglamento (CE) nº 853/2004 establece requisitos específicos (por ejemplo, ancas de rana, caracoles o grasas animales fundidas). También han encontrado dificultades con las listas y los controles de buques de terceros países cuya

inspección se ha delegado en un país o un Estado miembro que no es el del pabellón que enarbola el buque.

La experiencia demuestra que es necesario aclarar las situaciones en las que, en ausencia de normas comunitarias armonizadas, son de aplicación las normas de importación nacionales.

- Las crisis recientes debidas a productos compuestos importados han confirmado la necesidad de un mayor control de estos productos. Para ello quizá haya que aplicar una legislación más detallada y exigir determinadas comprobaciones en el momento de la importación (por ejemplo, del papel del importador o del certificado sanitario concreto).
- La experiencia demuestra asimismo que el actual procedimiento para confeccionar listas de establecimientos de terceros países plantea dificultades (por ejemplo, período de elaboración). El desarrollo de nuevas herramientas comunitarias de tecnología de la información permite plantearse la posibilidad de reexaminar este procedimiento.

3.11. Controles oficiales de productos de origen animal

- Muchos Estados miembros han desarrollado herramientas de control específicas, entre ellas listas de comprobación y procedimientos de funcionamiento normalizados. También han dedicado esfuerzos a la formación, pues las actividades de auditoría implican un cambio conceptual importante para los inspectores. Los Estados miembros han expresado su satisfacción con la iniciativa de formación de la Comisión denominada «Una mejor formación para unos alimentos más seguros», que ha servido de complemento a sus propias actividades de formación y ha ofrecido una formación específica sobre aspectos clave del paquete de higiene (por ejemplo, el APPCC).

Sin embargo, sigue habiendo dificultades en muchos Estados miembros con respecto a las auditorías, como demuestran las visitas de inspección de la OAV. Aun cuando se ha progresado mucho desde 2006, sigue habiendo margen de mejora.

- Aunque en el paquete de higiene se han incorporado ya elementos de modernización desde que comenzó a aplicarse en enero de 2006, muchos Estados miembros y organizaciones de partes interesadas privadas a las que afecta esta cuestión consideran que debería reexaminarse la inspección cárnica. A esta conclusión les llevan los problemas de recursos humanos que algunos Estados miembros tienen a la hora de nombrar veterinarios oficiales para los mataderos, al igual que la creciente importancia sanitaria de los peligros que no pueden detectarse con facilidad en una inspección cárnica convencional. Se ha señalado que debería aumentarse el papel de los auxiliares oficiales, aclararse más la división de responsabilidades entre los explotadores de mataderos y las autoridades competentes y delegarse tareas de inspección adicionales en el personal de los mataderos.

Algunos Estados miembros y algunas organizaciones de partes interesadas privadas creen que el uso de personal del matadero debería ampliarse a

mataderos donde se sacrifiquen otras especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos.

- La OAV ha comprobado en sus visitas que en unos pocos Estados miembros las pruebas de *Trichinella* no se realizan correctamente. Además, hay dificultades relacionadas con la acreditación de los laboratorios internos de los mataderos en algunos Estados miembros, aunque un Estado miembro ha alegado que solo utiliza laboratorios acreditados.

Dinamarca ha sido reconocida como región con un riesgo insignificante de *Trichinella*, por lo que excusa aplicar el régimen de pruebas en los porcinos domésticos. Se han recibido peticiones en este sentido de otros dos Estados miembros. En la actualidad, esta exención se limita a los Estados miembros de la UE, pero puede estudiarse su ampliación a terceros países. Dos Estados miembros manifestaron su interés por el reconocimiento de las explotaciones como libres de *Trichinella*.

- Desde 2006 se han descubierto diversas prácticas fraudulentas en almacenes frigoríficos de varios Estados miembros. Como ya se habló en el marco de la legislación sobre subproductos animales, la mayoría de los Estados miembros creen que es necesario reforzar los instrumentos de control de los que disponen.
- El uso en algunos Estados miembros, por razones de bienestar animal, de métodos químicos que no están plenamente validados, en lugar de los bioensayos con ratones en análisis ordinarios, ha dado lugar a otras dificultades concretas. Se espera que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emita, no más tarde de diciembre de 2009, un dictamen científico sobre los actuales límites de biotoxinas marinas y los métodos para detectarlas.

3.12. Criterios microbiológicos

Según los informes de la OAV, parece ser que, durante el primer año de aplicación del Reglamento (CE) nº 2073/2005, los procedimientos de los explotadores de empresas alimentarias solo ocasionalmente consiguieron que se cumplieran los criterios de higiene de procesos y seguridad alimentaria, o al menos que se tuvieran presentes. Por otro lado, este tema bastante a menudo ni se abordó en la supervisión oficial de las autoridades competentes. Aunque la situación ha mejorado en 2007 y 2008, sigue habiendo Estados miembros en los que este Reglamento no se aplica satisfactoriamente.

Desde el punto de vista de los Estados miembros, la principal dificultad reside en la aplicación del criterio sobre *Listeria monocytogenes* a los alimentos listos para el consumo en los que puede proliferar este agente patógeno.

3.13. Eliminación de la contaminación superficial

El empleo de sustancias para eliminar la contaminación superficial de los alimentos de origen animal está sujeto a la autorización por procedimiento comitológico. Basándose en dictámenes de la EFSA, la Comisión propuso en 2008 autorizar el uso de cuatro sustancias para eliminar la contaminación superficial de las canales de aves

de corral. El Parlamento Europeo, los Estados miembros y una gran mayoría de organizaciones de partes interesadas privadas manifestaron claramente su oposición a esa autorización, incluso bajo condiciones estrictas.

Ahora se está discutiendo con los Estados miembros el posible empleo de otras técnicas descontaminantes, como vapor, agua caliente y otros tratamientos físicos.

3.14. Información sobre la cadena alimentaria

Se han previsto disposiciones para que se introduzca progresivamente la información sobre la cadena alimentaria hasta el final del período transitorio (31 de diciembre de 2009). Dos Estados miembros han indicado que no han hecho uso de tales disposiciones.

- La información sobre la cadena alimentaria debía ponerse en marcha el 1 de enero de 2006 en el sector avícola. No se ha informado de ninguna dificultad, pues la legislación anterior ya contenía disposiciones similares.
- La información sobre la cadena alimentaria es obligatoria en el sector porcino desde el 1 de enero de 2008, y desde el 1 de enero de 2009 en el de los terneros para carne y en el equino. En el sector porcino sí se ha informado de alguna dificultad (véase más adelante). Aún no se dispone de informes sobre el sector de los terneros para carne y el sector equino.
- La información sobre la cadena alimentaria debe estar disponible para las demás especies (ovinos, caprinos y bovinos adultos) el 1 de enero de 2010, a más tardar. Algunos Estados miembros anticipan que va a haber dificultades con la identificación individual de los animales.

Todas las instancias del sector porcino han considerado difícil cumplir el plazo para proporcionar información sobre la cadena alimentaria antes de la llegada de los animales y se espera que en el futuro surjan dificultades similares en otros sectores animales. Los Estados miembros y algunas organizaciones de partes interesadas privadas están a favor de una mayor flexibilidad a este respecto.

Como la responsabilidad de organizar la información sobre la cadena alimentaria y sus modalidades prácticas (por ejemplo la documentación o los medios de intercambio de información) ha quedado en manos de los Estados miembros, se han observado dificultades en el comercio intracomunitario de animales, y también se espera que las haya con las importaciones. La Comisión está dando un primer paso para facilitar el acceso a la información que necesitan los Estados miembros. Sin embargo, algunos Estados miembros han señalado que quizá convendría elaborar un formulario específico a escala de la UE para el comercio intracomunitario y, posiblemente, para las importaciones.

La experiencia también ha demostrado que es necesario aclarar la relación entre la información sobre la cadena alimentaria y los certificados zoosanitarios exigidos en el comercio de animales vivos.

3.15. Sacrificio de urgencia

Los Estados miembros no han informado de especiales dificultades con respecto a las normas prácticas del sacrificio de urgencia, pero han cuestionado la marca especial y la limitación de la comercialización de la carne resultante. Algunos Estados miembros han subrayado la necesidad de aplicar la marca especial también a los productos derivados. Otros consideran que no hay razones de seguridad alimentaria que justifiquen la restricción de la comercialización de esa carne si se reconoce apta para el consumo humano tras la inspección *ante y post mortem*.

4. CONCLUSIONES

Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias han señalado que, en general, están satisfechos con los reglamentos sobre higiene, y que han progresado bastante en su adaptación a los mismos. Los principios que introducen los reglamentos cuentan con un amplio apoyo. Los Estados miembros consideran que la legislación no necesita una revisión fundamental, sino solo ligeros ajustes.

Según los Estados miembros y las organizaciones de partes interesadas privadas, la aplicación del paquete de higiene no ha planteado grandes dificultades en general, ni a los explotadores de empresas alimentarias, ni a las autoridades competentes. Sin embargo, las inspecciones llevadas a cabo por la Oficina Alimentaria y Veterinaria desde comienzos de 2006 han puesto de manifiesto que en algunos Estados miembros deben solucionarse ciertos problemas relacionados con los controles y deben mejorarse las normas sobre la producción en condiciones de higiene. Como primer paso, es necesario que todos los agentes implicados, la OAV y las autoridades competentes velen mejor por el cumplimiento de la legislación, a fin de abordar las cuestiones más sobresalientes señaladas en el informe.

Sobre esa base, la Comisión estudiará la manera de abordar las dificultades encontradas. Al presentar sus propuestas, la Comisión cuidará especialmente de que se mantengan los beneficios que ha aportado la simplificación conseguida con este nuevo marco legal.