

**NORMATIVA LEGAL APLICADA A LA LECHE Y QUESOS**  
Curso *Quesos de Andalucía: elaboración y valoración organoléptica*  
(Córdoba. Abril, 2007)

Fernando García Viejo (Dr. en Veterinaria. Asesor Técnico. Laboratorio de Salud Pública de Córdoba)

\*\*\*\*\*

- 1.- SIGLO XX: ANTECEDENTES
- 2.- SIGLO XXI: EPOCA DE CAMBIO: NUEVA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 3.- 1998: LIBRO VERDE SOBRE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
- 4.- 2000: LIBRO BLANCO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 5.- LA CADENA ALIMENTARIA
- 6.- AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 7.- PAQUETE DE HIGIENE
- 8.- DEROGACIÓN Real Decreto 1679/1994
- 9.- SITUACIÓN ACTUAL (Legislación básica)

**1.- SIGLO XX: ANTECEDENTES**

Directiva 92/46/CEE del Consejo, de 16 de junio, por la que se establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, transpuesta por Real Decreto 1679/1994, de 22 julio, que establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por Real Decreto 402/1996, de 1 marzo.

**2.- SIGLO XXI: EPOCA DE CAMBIO: NUEVA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Nuevos problemas de seguridad: EEB (1996), dioxinas (1999), OMG...
- Evolución tecnológica de la producción de alimentos y el "principio de transparencia"
- Incorporación de la Seguridad Alimentaria a las agendas políticas y su transformación en sujeto de derecho internacional.
- El recurso a los atributos de salud como elemento fundamental de las políticas comerciales.
- La introducción del "Principio de Precaución"

### **3.- 1998: LIBRO VERDE DE LA COMISIÓN SOBRE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DE LA UE**

Como consecuencia de todo ello se publica en enero de 1998 el Dictamen del Comité Económico y Social sobre el tema *Principios generales de la legislación alimentaria de la UE*, conocido como el Libro Verde de la Comisión sobre los Principios generales de la legislación alimentaria de la UE (COM (97)176 final). Dos de los objetivos básicos que recoge el libro hacen especial referencia a la legislación: en uno, manifiesta que ésta debe estar basada en pruebas científicas y en la evaluación del riesgo; y en otro, que debe garantizarse la coherencia, racionalidad y claridad de la legislación. El libro precisa, además, la necesidad de que la estrategia reglamentaria comprenda la totalidad de la cadena alimentaria.

### **4.- 2000: LIBRO BLANCO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Una serie de crisis relativas a la alimentación humana y animal (EEB, dioxina, etc.) pusieron de relieve los fallos en la concepción y la aplicación de la normativa alimentaria en la Unión Europea. Esta situación incitó a la Comisión a incluir la promoción de un alto nivel de seguridad alimentario entre sus prioridades políticas para los próximos años.

Así se propuso un planteamiento nuevo, recogido en el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria (12 de enero de 2000). Este Libro presenta *propuestas que buscan transformar la política alimentaria de la UE en un instrumento anticipador, dinámico, coherente y global con el propósito de velar por un nivel elevado de salud de las personas y de protección de los consumidores. Define la política de la UE en materia de SA y establece un plan de acción para desarrollarla. El libro incluye una propuesta de adhesión al Codex Alimentarius para reforzar la participación de la UE en la elaboración de normas alimentarias internacionales. Esta propuesta se ha materializado en la actualidad en la Decisión del Consejo de 17 de noviembre de 2003 relativa a la adhesión de la Comunidad Europea a la Comisión del Codex Alimentarius.*

Esta medida comunitaria tenía como objetivo describir un conjunto de acciones necesarias para completar y modernizar la legislación de la Unión Europea en el ámbito de la alimentación, con el fin de hacerlo más coherente, más comprensible y más flexible, para garantizar una mejor aplicación de esta legislación y aportar más transparencia a los consumidores. Garantizar un alto grado de seguridad alimentaria.

El Libro blanco sobre la seguridad alimentaria constituye un elemento esencial en esta estrategia. La Comisión propone un conjunto de medidas que permiten organizar la seguridad alimentaria de una manera coordinada e integrada, entre las que se incluyen, en particular, las siguientes:

- la creación de un Organismo alimentario europeo independiente, encargado de la formulación de dictámenes científicos independientes sobre todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión de los sistemas de alerta rápida y la comunicación de los riesgos
- un marco jurídico mejorado que cubra todos los aspectos vinculados a los productos alimentarios, «del campo a la mesa»;
- sistemas de control más armonizados a nivel nacional;
- un diálogo con los consumidores y otras partes interesadas.

La Comisión formula los principios generales en los que debería basarse la política europea en cuanto a seguridad alimentaria:

- un enfoque global, integrado, que se aplique a toda la cadena alimentaria;
- una definición clara de las funciones de todas las partes involucradas en la cadena alimentaria (fabricantes de piensos para animales, agricultores y operadores del sector alimentario, los Estados miembros, la Comisión, los consumidores);
- la rastreabilidad de los alimentos destinados a los humanos y a los animales y de sus ingredientes;
- la coherencia, la eficacia y el dinamismo de la política alimentaria;
- el análisis de los riesgos (incluida la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos);
- la independencia, la excelencia y la transparencia de los dictámenes científicos;
- la aplicación del principio de precaución a la gestión de los riesgos.

## 5.- LA CADENA ALIMENTARIA

La expresión “cadena alimentaria” en el marco contextual en el que nos encontramos debemos entenderla en el mismo sentido con el que se acepta desde el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, esto es; abarcando la totalidad de la cadena de alimentos para humanos y animales (como la producción de alimentos para animales, la producción primaria, la transformación de los alimentos, el almacenamiento, el transporte y la venta minorista al consumidor final). Esta simplificación conceptual no evita la complejidad real de la cadena alimentaria

Podemos considerar que esta expresión se convierte en el eje sobre el que giran todas las intenciones recogidas en los textos salidos de la Comisión Europea para garantizar la protección de la salud de los consumidores desde el frente de la seguridad de los alimentos.

Se resalta la importancia que se da a la cadena alimentaria en su mayor acepción, incluyéndose la obtención de alimentos para animales. Resulta evidente que la Comisión Europea no quiere dejar eslabones ni sueltos ni débiles, en el sentido de fuera de control o deficientemente controlados desde las disposiciones legales. La solidez de estos eslabones es la solidez de la cadena, y a ella va unida la seguridad de los consumidores. Todo en el deber de las autoridades sanitarias de proteger la salud de los consumidores y velar por la seguridad de los alimentos.

Con este propósito, para la producción de alimentos inocuos también se requiere que todos los participantes en la cadena alimentaria reconozcan que la responsabilidad principal corresponde a quienes producen, elaboran y comercian los alimentos.

## 6.- AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Reglamento (CE) n° 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.

Modificado por:

- Reglamento (CE) nº 1642/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de julio de 2003
- Reglamento (CE) nº 575/2006 de la Comisión de 7 de abril de 2006
- Reglamento (CE) nº 202/2008 de la Comisión de 4 de marzo de 2008

## 7.- PAQUETE DE HIGIENE

- 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*.
- 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 de los alimentos de origen animal*.
- 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 y de los productos de origen animal destinados al consumo humano*.
- Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre los *controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales*.
- 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*.

Con estos textos se crea desde la UE un nuevo marco jurídico-legal en higiene alimentaria, en el que se propone el método HACCP como instrumento básico para alcanzar un nivel satisfactorio en seguridad alimentaria.

El camino de tramitación recorrido con la intención de modificar las normas de higiene alimentaria con el fin de establecer una política global e integrada que se aplicara a todos los alimentos desde la explotación hasta el punto de venta al consumidor parece llegar a su fin. Lo que se pretende es que únicamente se comercialicen alimentos seguros en la UE.

## 8.- DEROGACIÓN del Real Decreto 1679/1994

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo (transposición de la Directiva 2004/41/CE) *por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios* (Deroga parcialmente el Real Decreto 1679/1994)
- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, *por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche*. Modificado por

Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, *por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche* (Deroga lo que aún estaba vigente del Real Decreto 1679/1994)

## 9.- SITUACIÓN ACTUAL (Legislación básica)

- 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.

Modificado por:

- Reglamento (CE) nº 1642/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de julio de 2003
  - Reglamento (CE) nº 575/2006 de la Comisión de 7 de abril de 2006
  - Reglamento (CE) nº 202/2008 de la Comisión de 4 de marzo de 2008
- 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.
  - 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 de los alimentos de origen animal

Modificado por:

- Reglamento (CE) nº 2076/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004

Modificado por:

- Reglamento (CE) nº 1666/2006 de la Comisión de 6 de noviembre de 2006 que modifica el Reglamento (CE) nº 2076/2005
- Reglamento (CE) nº 1662/2006 de la Comisión de 6 de noviembre de 2006 que modifica el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Modificado por:

- Reglamento 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007

- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

Modificado por:

- Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche

- Reglamento (CE) nº 273/2008 de la Comisión de 5 de marzo de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1255/1999 del Consejo en lo que atañe a los métodos que deben utilizarse para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos