



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

29.ª reunión

La Haya (Países Bajos), 30 de septiembre – 3 de octubre de 2014

OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE ALIMENTOS, PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS ALIMENTARIAS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL (RESPUESTAS A LA CL 2014/20-EURO)

Respuestas proporcionadas por Alemania, Armenia, Austria, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Estonia, Finlandia, Grecia, Italia, Kazajstán, Letonia, Lituania, la República Checa y la Unión Europea

ALEMANIA

En aquellos aspectos donde no se realizan observaciones específicas a las preguntas planteadas en la circular CL 2014/20-EURO, se considera que la situación de Alemania permanece igual desde la última reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa y que no es necesario actualizar la información.

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Alemania cuenta con un amplio marco legislativo en lo que respecta al sistema nacional de control de los alimentos y a los controles oficiales establecidos para garantizar la inocuidad alimentaria. Toda la información pertinente relacionada con los sistemas de control alimentario de este país se encuentra detallada en el sitio web de la Oficina Alimentaria y Veterinaria:

http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=DE (perfil de país de Alemania).

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Las competencias y procedimientos a nivel nacional no han cambiado desde la 28.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa. El punto de contacto del Codex en Alemania se encuentra en el Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura. El punto de contacto del Codex distribuye información de la Secretaría del Codex al Gobierno federal y también remite información a las autoridades competentes en los estados federales (Länder) y a las partes interesadas en los asuntos en cuestión. Alemania alienta la participación de partes interesadas de todos los círculos que tengan interés en las reuniones del Codex. Con frecuencia se invita a representantes de los Länder, procedentes del ámbito científico, la industria alimentaria y las organizaciones de consumidores, a participar en las reuniones del Codex en calidad de miembros de la delegación de Alemania. El Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura informa a las partes interesadas sobre actividades importantes del Codex en su sitio web y celebra reuniones informativas preparatorias con regularidad hasta la celebración de los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y las reuniones de los Comités especializados del Codex.

Pregunta 3: Normas del Codex: Prioridades e intereses nacionales

Alemania utiliza con frecuencia las normas y textos afines del Codex ya sea de forma indirecta a través de la legislación de la UE o en el proceso de elaboración de normas nacionales. Alemania participa en las reuniones del Grupo de Trabajo del Codex Alimentarius en Bruselas, así como en comités de asuntos generales, comités sobre productos, comités de coordinación regionales y comités de grupos de acción intergubernamentales especiales en países concretos.

ARMENIA

PREGUNTA 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control Alimentario

El nuevo Proyecto de Ley sobre Inocuidad de los Alimentos y el Proyecto de Ley sobre el Control Estatal de la Inocuidad de los Alimentos de la República de Armenia fueron aprobados por la Asamblea Nacional en junio de 2014.

La Ley "sobre la Inocuidad Alimentaria" de la República de Armenia regula las relaciones relativas a la inocuidad en las etapas de importación, exportación, producción, elaboración, empaquetado, etiquetado, transporte, almacenamiento, venta y comercio de alimentos, así como los servicios públicos de comidas, los materiales que están en contacto con los alimentos y los aditivos alimentarios y biológicamente activos. Asimismo, garantiza la protección de la salud humana por parte del Estado frente a los efectos perjudiciales y peligrosos de los alimentos, los materiales que están en contacto con estos y los aditivos alimentarios y biológicamente activos.

La Ley "sobre Control de la Inocuidad de los Alimentos" por parte del Estado de la República de Armenia regula los principios y características básicos del control del Estado en la esfera de la inocuidad de los alimentos, los derechos, obligaciones y responsabilidades de las personas que llevan a cabo este control, así como otras relaciones conexas.

El Decreto del Gobierno de la República de Armenia sobre la aprobación de procedimientos para proporcionar una conclusión profesional sobre alimentos destinados a fines especiales y sobre la aprobación de la solicitud para recibir una conclusión profesional sobre alimentos destinados a fines especiales producidos en la República de Armenia o importados de otros países se aprobó en 2013.

Además, se han aprobado varios decretos del Ministerio de Sanidad de la República de Armenia tales como una guía metodológica sobre la investigación epidemiológica de la intoxicación alimentaria, reglamentos y normas de carácter sanitario y epidemiológico sobre el control epidemiológico de la intoxicación alimentaria, reglamentos y normas de carácter sanitario sobre los requisitos de higiene de los alimentos para niños en las instituciones de educación preescolar, guías profesionales sobre la nutrición de lactantes y materiales de sensibilización pública destinados a embarazadas y madres lactantes, así como reglamentos y normas de carácter sanitario sobre los requisitos de higiene de los alimentos para jóvenes en las instituciones de educación secundaria.

Los funcionarios y especialistas de Armenia han participado en los distintos cursos y talleres de capacitación organizados en diferentes países en el marco del proyecto de hermanamiento "Strengthening of animal origin food and feed safety control in Armenia" (Fortalecimiento del control de la inocuidad de los alimentos de origen animal y los piensos en Armenia), el Instrumento de Asistencia Técnica e Intercambio de Información (TAIEX) y la iniciativa de capacitación "Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria" (BTSF) de la Comisión Europea, así como los organizados por el Center for Agribusiness and Rural Development y la Defense Threat Reduction Agency de los Estados Unidos de América.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

i) El Comité Nacional del Codex se estableció en 2012 con representantes del Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Economía, organizaciones no gubernamentales (ONG) sobre protección de los derechos de los consumidores e instituciones académicas, así como representantes de las oficinas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la FAO en Armenia.

ii) Durante la reunión del Comité Nacional del Codex en abril de 2014, se reconsideraron las áreas prioritarias del Codex, se determinaron los mecanismos de comunicación y aportación de observaciones con el fin de activar la participación en el Codex y también se debatieron las oportunidades de financiar la participación de especialistas armenios en los periodos de sesiones de la Comisión y los Comités del Codex.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

i) A continuación se indican las normas y textos afines de mayor importancia e interés para el país:

- 1) CODEX STAN 12-1981: Norma para la Miel
- 2) CODEX STAN 17-1981: Norma para la Compota de Manzanas en Conserva
- 3) CODEX STAN 98-1981: Norma para la Carne Picada Curada Cocida
- 4) CODEX STAN 107-1981: Norma General para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden Como Tales
- 5) CODEX STAN 108-1981: Norma para las Aguas Minerales Naturales
- 6) CODEX STAN 130-1981: Norma para los Albaricoques Secos
- 7) CODEX STAN 150-1985: Norma para la Sal de Calidad Alimentaria
- 8) CODEX STAN 192-1995: Norma General para los Aditivos Alimentarios
- 9) CODEX STAN 212-1999: Norma para los Azúcares
- 10) CODEX STAN 227-2001: Norma General para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas de las Aguas Minerales Naturales)
- 11) CODEX STAN 231-2001: Métodos Generales del Codex para la Detección de Alimentos Irradiados
- 12) CODEX STAN 242-2003: Norma para las Frutas de Hueso en Conserva
- 13) CODEX STAN 247-2005: Norma general para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas
- 14) CODEX STAN 279-1971: Norma para la Mantequilla y la Mantequilla de Suero
- 15) CODEX STAN 283-1978: Norma General para el Queso
- 16) CODEX STAN 284-1971: Norma para el Queso de Suero
- 17) CODEX STAN 293-2008: Norma para el Tomate
- 18) CODEX STAN 310-2013: Norma para la Granada
- 19) CAC/RCP 48-2001: Código de Prácticas de Higiene para las Aguas potables Embotelladas/Envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)
- 20) CAC/RCP 52-2003: Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros
- 21) CAC/RCP 53-2003: Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas
- 22) CAC/RCP 44-1995: Código de Prácticas Para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

- 23) CAC/RCP 33-1985: Código de Prácticas de Higiene para La Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales
- 24) CAC/GL 17-1993: Directrices Sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados
- 25) CAC/GL 27-1997: Directrices para Evaluar la Competencia de los Laboratorios de Ensayo que participan en el Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos
- 26) CAC/GL 32-1999: Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

ii) Las áreas prioritarias actuales para el establecimiento de normas nacionales son las normas relativas a los productos lácteos (quesos), la carne y los productos cárnicos, el pescado, la carne de aves de corral, los huevos y los productos derivados de ellos, la calidad del agua, las frutas y hortalizas elaboradas, la producción de aditivos alimentarios y su aplicación, así como los métodos de referencia para llevar a cabo muestreos y análisis, evaluaciones de las capacidades de los laboratorios y evaluaciones de riesgos microbiológicos.

iii) Las normas y textos afines del Codex se utilizan durante la elaboración de los reglamentos técnicos y normas nacionales correspondientes.

AUSTRIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario Austria dispone de un marco normativo amplio y controles oficiales ya establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos. Toda la información relacionada con los sistemas de control alimentario de este país se encuentra detallada en el sitio web de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=AT, perfil de país de Austria).

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

La Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius de Austria celebra reuniones con expertos nacionales a fin de establecer las posiciones nacionales para los Comités del Codex y, además, informar sobre el resultado de las reuniones del Codex. Con miras a promover la implicación y la participación activa de los consumidores y otras partes interesadas, se invita a estas reuniones a representantes de asociados sociales y de la Asociación para la Información del Consumidor.

En los últimos años, los esfuerzos realizados para incrementar la sensibilización acerca de la importancia de participar de forma activa y eficiente en el proceso de establecimiento de normas del Codex han dado lugar a un aumento de la participación de expertos del país en los grupos de trabajo por medios electrónicos del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos, el Comité sobre Aditivos Alimentarios, el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos, el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos del Codex.

A pesar de los limitados recursos financieros disponibles debido a los recortes presupuestarios, los ministerios austríacos responsables (el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura, Actividad Forestal, Medio Ambiente y Gestión del Agua) siguen delegando expertos a la Comisión del Codex Alimentarius y a determinados Comités del Codex, en concreto, a fin de respaldar in situ la posición de la Unión Europea (UE) y sus Estados Miembros.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Austria utiliza con frecuencia las normas y textos afines del Codex ya sea de forma indirecta a través de la legislación de la UE o en el proceso de elaboración de normas nacionales en el Codex Alimentarius austríaco.

BULGARIA

PREGUNTA 1: FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL ALIMENTARIO

Normativa alimentaria nacional

La legislación marco para los controles de la cadena alimentaria comprende los siguientes documentos:

- Ley Alimentaria (Boletín Oficial [BO] n.º 102/2003, enmendada en el BO n.º 8/2011 y enmendada por última vez en el BO n.º 68/2013);
- Ley de Actividad Veterinaria (BO n.º 87/2005, enmendada por última vez en el BO n.º 99/2013);
- Ley sobre el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria (BO n.º 8/2011, enmendada por última vez en el BO n.º 15/2013);
- Ley de Piensos (BO n.º 55/2006, enmendada por última vez en el BO n.º 7/2013);
- Ley de Protección Fitosanitaria (BO n.º 91/1997, enmendada por última vez en el BO n.º 28/2011).

Los requisitos se especifican detalladamente en las ordenanzas correspondientes.

Política y estrategia de inocuidad alimentaria

En la República de Bulgaria, el **Ministerio de Agricultura y Alimentación** y el **Ministerio de Sanidad** aplican una política de Estado en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. La **Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos**, que depende del Ministerio de Agricultura y Alimentación, es la responsable de elaborar y coordinar la aplicación de la política de este ministerio en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos, la inocuidad de los piensos y la salud y el bienestar de los animales. El **Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria**, que depende del Ministerio de Agricultura y Alimentación, es la autoridad competente que lleva a cabo el control oficial de la inocuidad y calidad de los alimentos, los piensos, los productos de protección fitosanitaria y los fertilizantes, los subproductos de origen animal, la salud y el bienestar de los animales y la sanidad vegetal. El **Ministerio de Sanidad** también se encarga de elaborar políticas de inocuidad alimentaria en el ámbito de los alimentos que no son de origen animal. La **Dirección de Salud Pública** desempeña la función de coordinar y supervisar los controles oficiales de aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas llevados a cabo por los 28 Órganos Regionales de Inspección Sanitaria.

Gestión del control alimentario

Ministerio de Agricultura y Alimentación

Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos

La Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos es responsable de elaborar y coordinar la aplicación de la política del Ministerio de Agricultura y Alimentación en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos, la inocuidad de los piensos y la salud y bienestar de los animales. Este organismo se ocupa también de la armonización de la legislación y la coordinación de las autoridades de control del Ministerio de Agricultura y Alimentación. Los expertos de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos participan en actividades sobre la realización de auditorías del control oficial que lleva a cabo el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria de conformidad con el artículo 4 (6) del Reglamento (CE) n.º 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. La Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos representa al Ministerio de Agricultura y Alimentación en foros internacionales, entre ellos los de la OMS, la FAO y el Codex Alimentarius.

Sus tareas principales son las siguientes: elaborar y coordinar la aplicación de la política del Ministerio de Agricultura y Alimentación en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos, la inocuidad de los piensos y la salud y el bienestar de los animales; redactar actos legislativos y enmiendas a la legislación actual en el campo de la inocuidad de los alimentos y los piensos y la salud y el bienestar de los animales; preparar el Plan de control nacional plurianual en consonancia con el Reglamento (CE) 882/2004 y el informe anual sobre su aplicación; coordinar el trabajo de los organismos de control, los laboratorios y otros organismos nacionales del Ministerio de Agricultura y Alimentación que efectúen controles oficiales de piensos y alimentos; y actuar como punto de contacto nacional del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos y del Codex Alimentarius.

Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria

El **Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria** se fundó en 2011 y es un organismo especializado del Ministerio de Agricultura y Alimentación. Se creó con la aprobación de la Ley sobre el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria en enero de 2011 (BO n.º 8/2011). Este organismo se encuentra en funcionamiento desde mediados de febrero de 2011, fecha en la que se publicó su código de organización en el Boletín Oficial (BO n.º 15/2011, enmendado por última vez en el BO n.º 59/2011). El Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria incorpora los siguientes servicios anteriores: el Servicio Veterinario Nacional, el Servicio Nacional de Protección Fitosanitaria y el Servicio Nacional de Cereales y Piensos. Asimismo, incluye a los inspectores regionales de sanidad alimentaria, que se encargaban del control de los alimentos de origen no animal en las Inspecciones Sanitarias Regionales (anteriormente las Inspecciones Regionales para la Protección y el Control de la Salud Pública) en el seno del Ministerio de Sanidad y del cumplimiento de las normas de calidad de la Comisión Europea en relación con las frutas y hortalizas frescas (en el Ministerio de Agricultura y Alimentación) para su comercialización en el mercado.

Centro de Evaluación de Riesgos

Con la aprobación de la Ley sobre el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria y su código de organización, se creó un **Centro de Evaluación de Riesgos** gestionado por un Consejo de Administración y asistido por una Junta Consultiva. El Centro de Evaluación de Riesgos es una entidad jurídica independiente del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria. Este centro coordina la evaluación de riesgos científica e independiente en materia de inocuidad de los alimentos y los piensos, salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos de protección fitosanitaria, aditivos alimentarios y para piensos, organismos modificados genéticamente, productos dietéticos, nutrición y alérgenos, materiales y artículos destinados a estar en contacto con los alimentos, enzimas, aromatizantes y sustancias complementarias, peligros biológicos y contaminantes.

Ministerio de Sanidad

Tras el 18 de febrero de 2011 (fecha en la que entró en vigor el código de organización del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria), el **Ministerio de Sanidad** dejó de realizar controles oficiales de alimentos de origen no animal. De conformidad con el párrafo 3 del artículo 28 de la Ley Alimentaria búlgara, el Ministerio de Sanidad (a través de sus 28 Órganos Regionales de Inspección Sanitaria) solo efectúa controles oficiales en aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas.

Dirección de Salud Pública

La Dirección de Salud Pública elabora la política de inocuidad de los alimentos, que incluye los controles oficiales de aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas y la nutrición de los distintos grupos de población.

El Inspector Jefe de Salud Pública organiza, controla, coordina y dirige la actividad de los Órganos Regionales de Inspección Sanitaria.

Algunas de las tareas principales de la Dirección de Salud Pública consisten en elaborar y aprobar proyectos de actos legislativos en el ámbito de la alimentación, incluidos los que trasladan las leyes de la UE; elaborar requisitos y normas de carácter sanitario en materia de alimentación; organizar la actividad relativa a los permisos, el registro y el mantenimiento de los registros en el ámbito de las aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas; así como coordinar la ejecución de programas, proyectos y actividades relacionados con la alimentación y la nutrición de la población.

Servicios de inspección

El **Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria** es la autoridad competente que efectúa controles oficiales sobre cuestiones fitosanitarias, productos de protección fitosanitaria y fertilizantes, actividades veterinarias, salud y bienestar de los animales, subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, piensos, materias primas y productos alimenticios (a excepción del agua mineral natural, de manantiales y de mesa embotellada), materiales y artículos destinados a estar en contacto con los alimentos, y además vela por el cumplimiento de las normas de calidad de la Comisión Europea relativas a las frutas y hortalizas frescas para su comercialización en el mercado.

Este organismo tiene su oficina central en Sofía y las 28 Direcciones Regionales de Inocuidad de los Alimentos están distribuidas por todo el país.

El **Centro de Evaluación de Riesgos** del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria lleva a cabo evaluaciones de riesgos científicas e independientes en materia de inocuidad de los alimentos, salud pública, salud y bienestar de los animales, aditivos alimentarios y para piensos, organismos modificados genéticamente, productos dietéticos, nutrición y alérgenos, materiales y artículos destinados a estar en contacto con alimentos, enzimas, aromatizantes y sustancias auxiliares, peligros biológicos, contaminantes, sanidad vegetal y protección fitosanitaria.

Los órganos competentes del **Ministerio de Sanidad** que llevan a cabo controles oficiales de aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas son los siguientes:

- el Inspector Jefe de Salud Pública;
- la Dirección de Salud Pública;
- los 28 Órganos Regionales de Inspección Sanitaria, entre ellos, la Dirección de Control Sanitario, el Departamento de Control de Objetos y Bienes no Alimentarios y la Dirección de Actividades de Laboratorio.

El control sanitario de las instalaciones de producción y comercio de aguas embotelladas y de las propias aguas embotelladas se realiza de conformidad con el Reglamento n.º 882/2004 sobre los controles oficiales de alimentos, la Directiva 2009/54/CE sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales, la Ley Alimentaria, la Ley sobre Salud, la Ley sobre las Aguas, la Ordenanza sobre los requisitos de las aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas para beber, la Ordenanza n.º 9 sobre la calidad del agua potable y la Ordenanza n.º 36 sobre las normas y procedimientos para llevar a cabo el control de la salud pública.

Cada año civil, el Ministerio de Sanidad prepara instrucciones para planificar las actividades de los Órganos Regionales de Inspección Sanitaria en el marco de los controles oficiales de instalaciones de producción de aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas y de aguas embotelladas comercializadas. Sobre esta base, los órganos regionales elaboran sus planes de acción anuales, que deben ser aprobados por los directores de estos órganos. Basándose en el plan de inspección anual, los inspectores de salud pública trabajan con un plan anual preparado de forma individual.

Al final de cada año de control, los Órganos Regionales de Inspección Sanitaria elaboran un informe anual sobre la actividad de control de la salud pública, que se presenta a la Dirección de Salud Pública en el Ministerio de Sanidad.

El **control oficial en Bulgaria** se lleva a cabo de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 882/2004 y a través de métodos y técnicas de control apropiados como el seguimiento, la vigilancia, la verificación, las auditorías, las inspecciones, el muestreo y el análisis.

Una de las medidas que ha adoptado el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria para mejorar el sistema de controles oficiales es la puesta en marcha de un sistema de auditorías internas en consonancia con los requisitos establecidos en el punto 6 del artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 882/2004. El sistema de auditorías abarca todas las estructuras del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria a nivel regional y central (organización auditada).

El sistema de auditorías internas consta de los siguientes componentes formulados por el Departamento de Gestión de la Calidad de la Dirección de Auditoría Interna y aprobados por orden del Director Ejecutivo del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria: un procedimiento de auditoría interna y un programa de auditoría interna de cinco años.

El programa de auditoría interna de cinco años comprende todas las actividades del control de auditoría a lo largo de la cadena alimentaria. El programa está elaborado en forma de evaluación de riesgos de cada esfera de actividad sujeta al control oficial, de esta forma se obtiene un equilibrio ya que se cumple el requisito de abarcar en cinco años todos los niveles de la jerarquía de la autoridad competente en todas las áreas de actividad y la auditoría de las esferas prioritarias se determina con la ayuda de evaluaciones de riesgos. La evaluación de riesgos consta de las siguientes etapas: identificación del riesgo, fuentes de información sobre el mismo, determinación de la probabilidad de que se produzca, factores asociados a esta probabilidad y repercusiones.

Las fuentes de información sobre riesgos son informes de las misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria, informes de auditorías anteriores, informes de verificación del control, denuncias y señales, organizaciones e instituciones gubernamentales, problemas al considerar las situaciones de crisis, incluidas las notificaciones del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos, el plan único de control nacional plurianual integrado y los informes sobre su aplicación.

La probabilidad del riesgo está asociada a los siguientes factores: los cambios en la estructura u organización de la gestión del organismo auditado; el cambio en los fondos o los modos de financiación; los cambios en la legislación, las instrucciones y los procedimientos; las metas, prioridades y políticas nacionales y los cambios en estas; el número y tipo de actividades de los operadores comerciales controlados por la estructura pertinente; y la aplicación de las medidas adoptadas en relación con las auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria y las auditorías internas realizadas.

Los miembros del Equipo de auditoría son seleccionados para cada auditoría concreta y aprobados por orden del Director Ejecutivo del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria. Los expertos están altamente cualificados en sus respectivos ámbitos y cuentan con la capacitación necesaria y una certificación conforme a la norma IEC EN ISO 19011/2004.

Cada informe de auditoría termina con recomendaciones orientadas a mejorar el sistema de controles oficiales y relacionadas con la capacitación, el equipo, los procedimientos de control, los planes de organización y control, la evaluación del riesgo, la eficacia de los controles en curso y el sistema de verificación para un control eficaz, así como la coordinación y cooperación entre las distintas estructuras del organismo.

El control oficial de las **aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas** lo realiza el Órgano Regional de Inspección Sanitaria mediante inspecciones en los lugares de producción de aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas para determinar si las actividades de los operadores comerciales cumplen los requisitos jurídicos de higiene alimentaria. El control se centra en lugares de alto riesgo donde se producen y comercializan aguas embotelladas, lugares donde se detectan infracciones sistemáticas en el curso de los controles oficiales, la evaluación del nivel de aplicación de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en la producción y el comercio de agua embotellada —entre ellos, los sistemas para la rastreabilidad de los alimentos—, y el apoyo a los operadores comerciales para que introduzcan los sistemas mediante el suministro de información y explicaciones sobre los requisitos jurídicos y cualquier tipo de información necesaria.

La frecuencia de las inspecciones en los lugares de producción de agua embotellada, planificadas sobre la base de la evaluación de riesgos de los lugares, es de cuatro veces al año, como mínimo.

El control oficial de las aguas embotelladas se centra en el cumplimiento de los requisitos jurídicos relativos a la inocuidad química y microbiológica, la composición, el etiquetado apropiado, la promoción y la publicidad, las condiciones de almacenamiento, la tecnología de producción, la documentación justificativa y otros requisitos específicos de las aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa.

Infraestructura y actividades de laboratorio

El Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria cuenta con 13 laboratorios que operan en el ámbito del control oficial de los alimentos. Todos cumplen los requisitos necesarios y están acreditados de conformidad con la norma BS EN ISO 17025:2006. Cuatro de ellos son laboratorios de referencia nacional y nueve de referencia regional. Disponen de personal capacitado y cualificado y modernos equipos de laboratorio. El control de laboratorio se basa en la realización de pruebas de conformidad con las normas nacionales y europeas o los métodos internos del laboratorio.

El desarrollo y la aplicación de nuevos métodos de análisis de aditivos alimentarios y complementos dietéticos, la detección de toxinas, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, y el análisis de los piensos son aspectos prioritarios en el futuro desarrollo del control de laboratorio relacionado con la inocuidad de los alimentos.

En lo que respecta a las aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas, la designación de laboratorios para analizar muestras de alimentos tomadas durante el control oficial se lleva a cabo de conformidad con los requisitos establecidos en el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 882/2004 y en el párrafo 2 del artículo 33 de la Ley Alimentaria de Bulgaria.

Se designaron seis laboratorios del Ministerio de Sanidad. Estos laboratorios pertenecen a los Órganos Regionales de Inspección Sanitaria de Sofía, Plovdiv, Veliko Tarnovo, Varna, Burgas y Pleven. Los seis laboratorios están acreditados conforme a la norma BDS EN ISO/IEC 17025:2006 "General requirements for the competence of testing and calibration laboratories" (Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración). Estos laboratorios han establecido y mantenido un sistema de gestión y todos los documentos pertinentes en consonancia con los requisitos que figuran en la norma.

En los laboratorios acreditados, los análisis se realizan de conformidad con los métodos reconocidos internacionalmente, la norma estatal de Bulgaria y las normas europeas (EN) de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Los laboratorios participan en pruebas del anillo de acuerdo con un programa y dos veces al año cada uno de ellos realiza ensayos internos también en el marco de un programa.

Los laboratorios llevan a cabo sus actividades conforme al artículo 33 del Reglamento (CE) n.º 882/2004.

Difusión de información

Todas las autoridades mencionadas anteriormente responsables de los sistemas de control alimentario en Bulgaria disponen de sitios web donde se puede encontrar información actualizada, leyes, documentos internos, registros, etc. A continuación se indican dichos sitios web:

- Ministerio de Agricultura y Alimentación: <http://www.mzh.government.bg>
- Ministerio de Sanidad: <http://www.mh.government.bg>
- Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria: <http://www.babh.government.bg/bg>

Existe un procedimiento de trabajo en curso para la difusión de información y la coordinación entre las autoridades competentes. Se ha establecido una interacción eficaz entre las diferentes autoridades de control, lo que permite abarcar todos los niveles de la cadena alimentaria. Asimismo, se lleva a cabo un intercambio de información eficaz a nivel central y regional, en los puestos fronterizos y en los laboratorios. La información se difunde con regularidad entre el Ministerio de Agricultura y Alimentación y la sede del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria y entre esta y las Direcciones Regionales de Inocuidad de los alimentos, respectivamente. El intercambio de información se lleva a cabo mediante correos electrónicos, llamadas telefónicas, envíos por fax y contactos directos.

Un aspecto importante de las actividades del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria es la buena comunicación e interacción que existe con los productores y comerciantes de materias primas y alimentos, así como la difusión de información pertinente relacionada con los requisitos de las leyes alimentarias.

Para tal fin, se organizan reuniones de forma periódica con diversas organizaciones del sector. Recientemente, se celebraron reuniones de este tipo con la Asociación de Elaboradores de Carne de Bulgaria, la Asociación de Elaboradores de Frutas y Hortalizas Frescas, la Asociación de Aceites Vegetales y Aceite de Bulgaria, la Asociación de Hoteles y Restaurantes, la Asociación de Panaderos y Molineros, la Asociación de Elaboradores de Productos Lácteos de Bulgaria y la Unión de Productores de Bebidas No Alcohólicas.

Desde principios de 2011, todos los meses se publica un boletín informativo en el sitio web del Ministerio de Agricultura y Alimentación. Este boletín lo prepara la Dirección de Salud Animal e Inocuidad de los Alimentos del Ministerio de Agricultura y Alimentación. En él se refleja la nueva legislación europea, así como información actualizada y de interés en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y los piensos, la salud y el bienestar de los animales, los organismos modificados genéticamente y la sanidad vegetal. El objetivo del documento consiste en facilitar el trabajo de los expertos que realizan controles oficiales a lo largo de la cadena alimentaria y de las instituciones académicas asociadas a la industria alimentaria, así como el trabajo de todas las organizaciones profesionales.

El flujo de información en el Ministerio de Sanidad se lleva a cabo vertical y horizontalmente. El intercambio vertical de información tiene lugar en las estructuras del Ministerio de Sanidad, del Inspector Jefe de Salud Pública y la Dirección de Salud Pública a la estructura regional y viceversa. Cada Órgano Regional de Inspección Sanitaria prepara informes trimestrales y anuales sobre los resultados de las actividades de control.

Las estructuras regionales comparten horizontalmente la información relacionada con estos resultados, por competencia y cuando es necesario. La Dirección de Salud Pública analiza los resultados del control y el intercambio de información y prepara informes y orientación para las estructuras regionales a fin de mejorar el control de las aguas minerales naturales, de manantiales y de mesa embotelladas.

Cuando la información es importante y en caso de emergencia todas las noticias y alertas para los consumidores y partes interesadas pertinentes se difunden a través de los medios de comunicación. Ambos ministerios organizan reuniones periódicas a fin de debatir temas importantes en áreas específicas. En el proceso de redacción de la legislación nacional se incluyen distintas partes interesadas.

Capacitación y creación de capacidad

La planificación de la capacitación se basa en las necesidades y las áreas mencionadas en el Capítulo I del Anexo II (Ámbitos temáticos que ha de incluir la formación del personal encargado de los controles oficiales) del Reglamento n.º 882/2004.

Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos del Ministerio de Agricultura y Alimentación

Las necesidades de capacitación de los expertos de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos se definen según las siguientes circunstancias:

- una nueva legislación;
- las certificaciones anuales de expertos que realiza el Director de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos de conformidad con la Ordenanza sobre condiciones y la Orden sobre certificaciones de funcionarios de la administración pública. La certificación incluye capacitación basada en el plan de trabajo del experto para el año siguiente y en su experiencia profesional.

Existen planes de capacitación individual disponibles para todo el personal que incluyen cursos de orientación, capacitación pertinente para el puesto en cuestión y también cierta capacitación general, por ejemplo, en materia de idiomas. El Director aprueba estos planes para garantizar que se corresponden con la descripción de las funciones y las necesidades de capacitación determinadas. También se ha elaborado y aprobado un procedimiento de capacitación destinado a los expertos de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos. El procedimiento se encuentra publicado en la página web del Ministerio de Agricultura y Alimentación. Asimismo, se registran las actividades de capacitación de todos los expertos de la Dirección (registro de participación en los cursos de capacitación y cualificación de expertos).

Conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 882/2004, los expertos de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos participan en actividades de capacitación a fin de lograr un enfoque uniforme y procedimientos armonizados para aplicar los requisitos de la legislación europea. Los expertos reciben capacitación acerca de los reglamentos del conjunto de medidas sobre higiene y en materia de alimentos y piensos y salud y bienestar de los animales.

En el marco del programa "Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria" (BTSF) de la Comisión Europea, los expertos de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos han obtenido certificados por su participación en cursos de formación sobre distintos temas. Tras la finalización de la capacitación, cada experto redacta un informe y lo entrega junto con todas las presentaciones e información recibidas durante la capacitación para su uso por parte de todos los expertos y colegas de la Dirección, así como por las partes interesadas.

El registro y archivo de todos los documentos de participación en la capacitación lo realiza un experto de la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos al que se le han asignado responsabilidades para la capacitación de las autoridades competentes. Hasta julio de 2011, el punto de contacto nacional del programa BTSF estaba situado en la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos.

Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria

Existe un departamento especial de "capacitación y cualificación" en la Dirección de Coordinación Europea, Colaboración Internacional, Capacitación y Cualificación del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria. Este departamento coordina la capacitación y las cualificaciones de los empleados de este organismo, con inclusión de la capacitación ofrecida por la Comisión Europea, organizaciones internacionales y terceras partes. Desde julio de 2011, el punto de contacto nacional del programa BTSF se encuentra en el Departamento de Capacitación y Cualificación del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria.

Con respecto a la eficacia de la capacitación, los veterinarios oficiales están obligados a superar un examen al final de cada curso de capacitación. Asimismo, se ha creado una base de datos con información sobre aptitudes y cualificaciones del personal, institutos de capacitación e instructores cualificados. También se ha creado una base de datos independiente de todas las actividades de capacitación llevadas a cabo a nivel nacional y en el marco del programa BTSF.

Los reglamentos internos de organización, coordinación, análisis y evaluación de las actividades de capacitación de los empleados del Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria se establecieron mediante una orden del Director Ejecutivo de este organismo y se publicaron en el sitio web del mismo.

En lo que respecta a la mejora de los conocimientos y la cualificación de los inspectores encargados de realizar controles oficiales, se organizan periódicamente sesiones de capacitación sobre diversos temas relacionados con la legislación. Algunos cursos se organizan conjuntamente con organizaciones del sector como, por ejemplo, la capacitación para la introducción del nuevo reglamento sobre etiquetado de alimentos, el Reglamento (CE) n.º 1169/2011.

Ministerio de Sanidad

Las actividades de capacitación se realizan en casos de inicio de la actividad laboral, nueva legislación y determinación de deficiencias en el desempeño de las funciones, así como a petición de los inspectores y tras el análisis de los informes de auditoría.

A todos los inspectores de salud pública se les ha proporcionado acceso a todos los actos legislativos del ámbito alimentario, tanto en papel como en formato electrónico. El Ministerio de Sanidad es el responsable de elaborar orientaciones para la aplicación de los nuevos actos legislativos que se proporcionan a los Órganos Regionales de Inspección Sanitaria.

Se celebran reuniones periódicas con todos los inspectores a fin de debatir la aplicación de los actos legislativos, las dificultades y las cuestiones que surgen al efectuar los controles. Se han celebrado talleres y actividades de capacitación con frecuencia y también se han elaborado protocolos para todas las actividades de capacitación. Asimismo, los participantes que superan satisfactoriamente la capacitación reciben un documento en el que se certifican los conocimientos y competencias obtenidos.

Cuestiones prioritarias relacionadas con el control a nivel nacional y regional:

Durante el último año, se ha otorgado prioridad al trabajo relativo a los siguientes documentos relacionados con la legislación nacional en materia de control alimentario:

- Proyecto de enmienda de la Ley Alimentaria;
- Ordenanza n.º 9 con fecha de 17 de noviembre de 2011 sobre los procedimientos para la presentación de informes, la investigación y el registro de la aparición de una enfermedad de origen alimentario y el procedimiento de muestreo para estudios epidemiológicos;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 1 de 2008 sobre los requisitos para el comercio de huevos destinados al consumo;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 4 del 19 de febrero de 2008 sobre los requisitos específicos para la producción, el almacenamiento y el transporte de leche de vaca cruda y los requisitos para el comercio y la comercialización de leche y productos lácteos;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 9 sobre los requisitos específicos para la inocuidad y calidad de los alimentos ofrecidos en jardines de infancia y escuelas;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 26 del 14 de octubre de 2010 sobre los requisitos específicos para el suministro directo de pequeñas cantidades de materias primas y productos alimenticios de origen animal;
- Proyecto de ordenanza sobre los requisitos para los zumos de frutas y otros productos similares destinados al consumo humano; Proyecto de enmienda de la Ley del Vino;
- Proyecto de enmienda de la Ley sobre Marcas e Indicaciones Geográficas;
- Proyecto de enmienda de la Ley sobre la Organización Común de los Mercados;
- Proyecto de ordenanza n.º 1 del 7 de febrero de 2013 sobre la aplicación de las normas de producción orgánica de plantas, animales, productos acuícolas, productos de origen vegetal y animal y productos alimenticios, y de etiquetado y control de la producción y la comercialización;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 31 del 29 de diciembre de 2003 sobre las normas para los niveles máximos permitidos de residuos de plaguicidas en los alimentos;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 31 del 29 de julio de 2004 sobre los niveles máximos permitidos de contaminantes en los alimentos;
- Proyecto de ordenanza sobre las condiciones y el procedimiento de realización de excursiones infantiles y viajes escolares con un precio total organizados por jardines de infancia, escuelas y unidades que prestan servicios en el sistema de educación pública;
- Proyecto de ordenanza sobre las condiciones y procedimientos para emitir licencias a los importadores que les permitan adquirir cáñamo común no destinado a la siembra y elaborar y vender las semillas;
- Proyecto de enmienda de la Ordenanza n.º 17 sobre los requisitos sanitarios de los animales de acuicultura;
- Ordenanza n.º 4 del 15 de julio de 2014 sobre los requisitos específicos para la producción de materias primas y productos alimenticios de origen animal en mataderos, así como para su transporte y comercialización (BO n.º 60/2014);
- Proyecto para la creación de un centro de referencia nacional destinado a la realización de pruebas de laboratorio en alimentos.

Con respecto a la Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y el Consejo de 21 de octubre de 2009 por la que se establece el marco de la actuación comunitaria para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas, Bulgaria preparó un plan de acción nacional para el uso sostenible de los plaguicidas.

Sobre la cuestión a nivel central y regional relacionada con la mejora del control efectuado por el Organismo de Inocuidad de los Alimentos, se otorgó prioridad al procedimiento de evaluación de riesgos de las instalaciones controladas por este organismo mediante el establecimiento de criterios para determinar la frecuencia de los controles oficiales:

- instalaciones para la producción y venta al por mayor de alimentos;
- lugares para la venta al por menor de alimentos;
- instalaciones para la producción y venta al por mayor de materiales y artículos destinados a estar en contacto con los alimentos.

Asimismo, el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria participa en la elaboración de formularios para inspecciones oficiales en instalaciones de producción y almacenamiento de alimentos.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Actividades del punto de contacto del Codex

El punto de contacto nacional del Codex en Bulgaria está situado en la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos, perteneciente al Ministerio de Agricultura y Alimentación. En el trabajo diario, el punto de contacto nacional está respaldado por otros dos expertos de la propia Dirección que se ocupan también de las cuestiones relacionadas con el Codex Alimentarius, fortaleciendo así la capacidad administrativa del equipo del Codex.

En otros ministerios y administraciones que participan en el control de los alimentos —por ejemplo, el Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Economía y Energía y el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria—, también se designaron puntos de contacto competentes. Existe una estrecha colaboración y comunicación entre el punto de contacto nacional del Codex y los puntos de contacto competentes.

El primero tiene la responsabilidad principal de recibir y analizar toda la información relacionada con el Codex y difundirla a los puntos de contacto competentes y a otras partes interesadas y autoridades pertinentes. Los puntos de contacto competentes coordinan todas las acciones y actividades en el proceso de establecimiento de posiciones nacionales antes de las reuniones de los grupos de trabajo del Consejo de la UE y los Comités del Codex.

Con el fin de reforzar las actividades del Codex y facilitar la difusión de información a nivel nacional, se creó una dirección de correo electrónico común del Codex en la Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos.

Desde la 28.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa, Bulgaria ha ampliado su participación en los actos del Codex en Bruselas y en las reuniones del Codex Alimentarius, lo que ha otorgado una gran prioridad al país. El Gobierno de Bulgaria ha aumentado la participación del país en diversas reuniones del Codex Alimentarius a fin de promover una participación más eficaz en la labor del Codex sobre normas alimentarias. Debido a la falta de recursos financieros, Bulgaria presenta limitaciones a la hora de nombrar representantes en los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y las reuniones de los Comités del Codex.

Como Estado miembro de la UE, la República de Bulgaria colabora estrechamente con los organismos de la UE. Bulgaria mantiene su colaboración con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). El Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura y Alimentación forman parte de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, gestionada conjuntamente por la OMS y la FAO.

PREGUNTA 3: NORMAS DEL CODEX: PRIORIDADES E INTERESES NACIONALES

En la República de Bulgaria, las instituciones que se indican a continuación asumen responsabilidades en el proceso de elaboración de normas alimentarias: el Ministerio de Agricultura y Alimentación (Dirección de Sanidad Animal e Inocuidad de los Alimentos), el Ministerio de Sanidad (Dirección de Salud Pública), el Ministerio de Economía y Energía y el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria.

Como miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de la UE, Bulgaria debe seguir las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, por tanto, sus normas o reglamentos nacionales se ajustan a las normas del Codex.

De conformidad con la legislación alimentaria de Bulgaria y tras la aprobación de guías para la aplicación de buenas prácticas y la puesta en marcha del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en la producción y el comercio de productos alimenticios, el ministerio competente considerará la opinión del Centro de Evaluación de Riesgos, establecida en consonancia con las guías y los requisitos del Codex Alimentarius.

La armonización de las normas nacionales de Bulgaria con las normas internacionales y europeas es esencial para garantizar el acceso de los bienes del país a los mercados europeos e internacionales.

Desde 2010, los grupos de trabajo, con la participación de todas las partes interesadas, han elaborado nuevas normas alimentarias para productos lácteos tradicionales del país tales como el yogur búlgaro (*kiselo mjako*), el queso blanco en salmuera y el queso amarillo, y han aprobado normas para productos cárnicos y para el pan y la harina.

En 2010, en respuesta a la voluntad del público de elevar la calidad de los productos comercializados, el Ministerio de Agricultura y Alimentación estableció normas para ciertos productos cárnicos y preparados de carne con la marca "Stara planina".

Asimismo, en abril de 2011 se establecieron dos normas para la producción de harina y pan con la marca "Bulgaria".

La última norma sectorial establecida es la "Norma sectorial para la 'lutenica'" (la 'lutenica' es un producto alimentario tradicional de la cocina búlgara que se elabora con tomate triturado, berenjenas, zanahorias, aceite, patatas, pimienta molida y almidón).

El Ministerio de Agricultura y Alimentación y el Organismo de Inocuidad de los Alimentos de Bulgaria siguen elaborando la política para establecer normas aprobadas relativas a productos búlgaros tradicionales. Estas normas las preparan grupos de trabajo donde participan representantes de organizaciones profesionales búlgaras del sector alimentario.

Normas específicas del Codex de mayor importancia:

Las normas del Codex Alimentarius que se indican a continuación y que se encuentran actualmente en proceso de elaboración son las que revisten mayor importancia para Bulgaria:

- Norma General para los Aditivos Alimentarios;
- Norma General para el Etiquetado de Alimentos;
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos (límites de aceptación de contaminantes específicos);
- Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente;
- Norma para Algunas Frutas de Hueso en Conserva;
- Norma para algunas hortalizas en conserva;
- Norma para la Miel;
- Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo;
- Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños;
- Norma para Grasas y Aceites Comestibles.

Esferas prioritarias para el establecimiento de normas nacionales:

- higiene alimentaria (principios generales, normas de higiene en las distintas esferas y ramas e instrucciones para el uso del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control);
- flexibilidad de la legislación y aplicación del conjunto de medidas sobre higiene en pequeñas empresas;
- carne, productos lácteos y productos tradicionales.

La formulación de normas alimentarias nacionales presenta los siguientes problemas:

- falta de recursos financieros para el establecimiento de un comité o unidad nacional del Codex;
- falta de procedimientos nacionales aprobados para promover las normas del Codex Alimentarius entre los productores;
- calidad insuficiente de la materia prima (leche cruda, carne fresca refrigerada, trigo, etc.);
- necesidad de elaborar indicadores de calidad e inocuidad (microbiológicos y químicos);
- procedimiento complicado de aprobación de normas a nivel nacional.

CHIPRE

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

1.1 Estructura de la administración de alimentos

Actualmente, el **Consejo de Inocuidad de los Alimentos** de Chipre es el responsable de la administración de alimentos. Este organismo no dispone de presupuesto o estructura específica ni tampoco personal específico para sus actividades. Funciona mediante la contribución científica de sus miembros y su función consiste en **coordinar** a las autoridades competentes. Concretamente, se estableció en mayo de 2003 mediante las Decisiones Ministeriales n.º 57.682 del 9 de abril de 2003 y n.º 60.959 del 19 de octubre de 2004, donde se especifica su estructura actual como sigue: el Jefe del Consejo de Inocuidad de los Alimentos es el Secretario Permanente del Ministerio de Sanidad y sus miembros son los Directores y Adjuntos de las autoridades competentes pertinentes (los Servicios Médicos y de Salud Pública, los Servicios Sanitarios, el Laboratorio General del Estado, los Servicios Veterinarios y el Departamento de Agricultura), el Servicio de Competencia y Protección del Consumidor, la Unión de Municipios y la Asociación de Consumidores.

1.2 Colaboración multisectorial y servicios de inspección

Las autoridades competentes de Chipre encargadas del control oficial de los productos alimenticios y los piensos de conformidad con los requisitos de la legislación pertinente de la **Unión Europea (UE)** (Reglamentos de la UE n.º 178/2002 y n.º 882/2004) son las siguientes: a) el Ministerio de Sanidad a través de sus dos departamentos: i) **los Servicios Sanitarios de los Servicios Médicos y de Salud Pública**, encargados del control alimentario oficial de productos alimenticios de origen no animal (con inclusión de la miel y los helados) que comprende el muestreo, la inspección y el cumplimiento, así como el control oficial de productos alimenticios en general que ya se encuentran en el mercado; y ii) el Laboratorio General del Estado, encargado del control alimentario oficial en laboratorios, la elaboración de planes de control nacionales en colaboración con los Servicios Sanitarios y los Servicios Veterinarios, y la evaluación de los resultados pertinente; b) el **Ministerio de Recursos Naturales Agrícolas y Medio Ambiente** mediante sus dos departamentos: i) los Servicios Veterinarios, encargados del control oficial de los productos alimenticios de origen animal (por ejemplo, la leche en el ámbito de la producción primaria y los productos lácteos, la carne y los productos cárnicos, a excepción de la miel y los helados, en el ámbito de la elaboración y la transformación) y ii) el Departamento de Agricultura, responsable de los controles oficiales de productos fitosanitarios y piensos y de las inspecciones y el muestreo, con inclusión de las normas (de calidad) relativas a la comercialización, los productos orgánicos y los productos con denominación de origen o indicaciones geográficas.

La coordinación de las autoridades y servicios mencionados anteriormente la lleva a cabo el Consejo de Inocuidad de los Alimentos del Ministerio de Sanidad.

1.3 Infraestructura y actividades de laboratorio

El Laboratorio General del Estado es el laboratorio de **control oficial** establecido en la Ley de Control y Venta de Alimentos de 1996-2013, que está armonizada con los requisitos de la legislación de la UE pertinente para el análisis químico, microbiológico y biológico de productos alimenticios y agua potable. Este laboratorio lleva a cabo las actividades de investigación, vigilancia o seguimiento y control en estos ámbitos de conformidad con los **planes de control plurianuales** apropiados (Reglamento de la UE n.º 882/2004). Asimismo, realiza investigaciones orientadas a la solución de problemas y comprende 21 laboratorios especializados. Todos los laboratorios relacionados con la inocuidad de los alimentos y el control oficial de productos alimenticios, incluidos los materiales que están en contacto con alimentos y el agua potable, están **acreditados** desde 2002 por el organismo de acreditación griego ESYD en numerosas esferas y ámbitos de aplicación de los análisis alimentarios de conformidad con la norma EN ISO/IEC 17025:2005.

El **Laboratorio General del Estado** colabora con todos los servicios mencionados anteriormente en el control de laboratorio oficial en consonancia con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 882/2004. Asimismo, es el **laboratorio de referencia nacional** en numerosos ámbitos de la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, contaminantes (micotoxinas, metales pesados, policlorobifenilos, dioxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos, etc.), medicamentos veterinarios y residuos de plaguicidas, materiales que están en contacto con alimentos, organismos modificados genéticamente y algunos parámetros microbiológicos, de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 882/2004.

De forma adicional, los Servicios Veterinarios cuentan con su propio laboratorio (el **Laboratorio para el Control de Alimentos de Origen Animal**) en virtud de la Ley Alimentaria (producción y control) y este se encuentra acreditado por el organismo de acreditación griego ESYD desde 2003. También está acreditado en numerosos ámbitos del análisis de alimentos (en veinte métodos) conforme a la norma EN ISO/IEC 17025:2005. El Laboratorio para el Control de Alimentos de Origen Animal es un **laboratorio de referencia nacional** en Salmonella, leche y productos lácteos, Listeria, Campylobacter, biotoxinas marinas, Escherichia coli verocitotóxica y estafilococos coagulasa-positivos.

Además, los laboratorios del Departamento de Agricultura, que están acreditados desde 2011 por el organismo de acreditación chipriota CYS-CYSAB de conformidad con la norma EN ISO/IEC 17025:2005, son los responsables del control de calidad de los piensos y los fertilizantes (como laboratorio de referencia nacional para el control de calidad de piensos y fertilizantes), las formulaciones autorizadas de los plaguicidas y el control de residuos de plaguicidas en productos agrícolas, así como cualquier uso de productos de protección fitosanitaria no registrados en las explotaciones agrícolas. En estos laboratorios también se llevan a cabo análisis de suelos y agua para fines de fertilización y riego respectivamente, así como análisis de cualquier agua añadida al congelar carne de aves de corral y cortes de esta carne.

1.4 Difusión de información

La difusión de información a nivel central tiene lugar entre el Consejo de Inocuidad de los Alimentos y las autoridades competentes y se realiza mediante correos electrónicos, cartas, reuniones y comunicaciones telefónicas.

Más específicamente, la comunicación entre los Servicios Sanitarios de los Servicios Médicos y de Salud Pública y los servicios centrales, regionales y locales, así como el Laboratorio General del Estado se realiza mediante circulares por escrito, cartas, envíos por fax, llamadas telefónicas, comunicaciones personales, etc. La comunicación entre el Laboratorio General del Estado y el resto de autoridades competentes (el Ministerio de Recursos Naturales Agrícolas y Medio Ambiente, los Servicios Veterinarios y el Departamento de Agricultura), así como los servicios regionales y locales se lleva a cabo mediante correspondencia, reuniones, llamadas telefónicas, envíos por fax y correos electrónicos.

1.5 La inocuidad de los alimentos, una cuestión prioritaria a nivel nacional y regional

Para llevar a cabo el control oficial de productos alimenticios en general, se preparan **planes de control plurianuales** en consonancia con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 882/2004 y en colaboración con el Laboratorio General del Estado y los Servicios Sanitarios de los Servicios Médicos y de Salud Pública del Ministerio de Sanidad. En lo que respecta al control de residuos en carne cruda y productos de origen animal, el Laboratorio General del Estado colabora con los Servicios Veterinarios del Ministerio de Recursos Naturales Agrícolas y Medio Ambiente. Los controles se aplican tanto a productos alimenticios producidos en el ámbito local como importados y, en la medida de lo posible, son **preventivos**. Asimismo, se basan en los requisitos de la legislación de la UE pertinente y en la **categorización de riesgos y el establecimiento de prioridades** entre ellos, es decir, la vulnerabilidad del producto alimenticio al deterioro, resultados deficientes anteriores, problemas de inocuidad conocidos, toxicidad o gravedad de los riesgos, aumento del consumo por parte de los consumidores, especialmente en grupos de población de alto riesgo o vulnerables (por ejemplo, los niños), e información del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos. Al final de cada año, se edita un informe anual y el Laboratorio General del Estado examina el plan de control en colaboración con los Servicios Sanitarios y los Servicios Veterinarios. Todos los planes de control se remiten a la Comisión Europea, se coordinan a través del Consejo de Inocuidad de los Alimentos y se publican en el sitio web http://www.moh.gov.cy/MOH/fsc/fsc.nsf/page04_gr/page04_gr?OpenDocument.

En 2013, se aprobó una enmienda de la Ley Nacional de Control y Venta de Alimentos por la cual se autoriza al Jefe de los Servicios de Salud Pública a emitir notificaciones para su publicación en los medios de comunicación a fin de informar al público general si se dan las siguientes circunstancias:

- a) El etiquetado de un alimento crea una impresión falsa, engañosa o ilusoria y errónea del carácter, naturaleza, valor, cantidad, composición o inocuidad del mismo.
- b) Se ha detectado un alimento en descomposición que ya se encuentra en el mercado.
- c) Se ha detectado un alimento adulterado.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Chipre ha creado en los últimos años una red nacional del Codex con la participación de autoridades competentes nacionales interesadas y otras partes. La información se distribuye a través del punto de contacto nacional y se sigue de cerca la labor de varios Comités del Codex de especial interés para el país. La participación de Chipre en las reuniones internacionales se ve dificultada por limitaciones financieras; sin embargo, se alienta y se pone en práctica la participación en grupos de trabajo por medios electrónicos.

Chipre está dispuesto a adquirir una mayor capacidad de participación en la labor del Codex y también a incrementar aún más la sensibilización sobre el Codex a nivel nacional. Para ello, se consideran muy útiles los cursos que ofrece al respecto el programa "Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria" de la Comisión Europea y el país acogería con agrado la oportunidad de participar en ellos.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

A nivel nacional, se tienen en cuenta las normas del Codex a la hora de abordar diversas cuestiones sobre calidad e inocuidad de los alimentos y estas resultan especialmente útiles cuando no existen reglamentos de la UE o nacionales pertinentes. Un ejemplo práctico del uso de las normas del Codex está relacionado con el examen de los aceites vegetales (Codex Stan 210-1999 [Enmienda 2005, 2011]) para el que no existe una legislación comunitaria ni nacional.

Las normas del Codex para las patatas, las frutas, las hortalizas y las plantas (hierbas) aromáticas son las más importantes para Chipre.

CROACIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

El Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Sanidad son las principales autoridades competentes con la responsabilidad general de elaborar políticas y leyes y de llevar a cabo los controles oficiales relacionados con la inocuidad alimentaria. El Ministerio de Agricultura también es la principal autoridad competente encargada de formular políticas y aplicar los controles oficiales relacionados con la calidad de los alimentos, la inocuidad de los piensos, la sanidad animal, el bienestar de los animales y la sanidad vegetal.

En el ámbito de la inocuidad alimentaria, el Ministerio de Sanidad colabora con el Ministerio de Agricultura en la preparación de planes e informes de control, la realización de controles oficiales, la autorización de laboratorios oficiales y el registro y aprobación de establecimientos. El Ministerio de Agricultura se encarga de garantizar la eficacia de la cooperación y la coordinación de las actividades de los controles oficiales, así como del sistema de comunicación y presentación de informes sobre controles oficiales y, además, constituye el punto de contacto de la Comisión Europea.

La Ley Alimentaria (BO n.º 81/2013) es la ley marco básica sobre inocuidad de los alimentos y los piensos en Croacia. Esta garantiza la aplicación del Reglamento (CE) n.º 178/2002 y ofrece una visión general de los requisitos de inocuidad de los alimentos y los piensos. La Ley Alimentaria establece la misión, las tareas y la organización del Organismo de Alimentación de Croacia, cuyo mandato está relacionado con la evaluación de riesgos.

En el sistema de administración pública de Croacia, los ministerios actúan como organizaciones administrativas centrales y oficinas en el país. Croacia está dividida territorialmente en 21 condados (incluida la ciudad de Zagreb).

La responsabilidad de aplicar las leyes y reglamentos recae tanto en las instituciones centrales como locales. A nivel central, corresponde a los ministerios y sus direcciones. En cambio, a nivel local compete a los Inspectores Veterinarios del Estado y a los Inspectores Fitosanitarios y Sanitarios que trabajan en las oficinas regionales y sus subdivisiones.

Ministerio de Agricultura

El Ministerio de Agricultura experimentó una reorganización en agosto de 2013 de conformidad con el Reglamento de Organización Interna del Ministerio de Agricultura (BO n.º 80/2013) publicado el 28 de julio de 2013. Actualmente existen tres organismos que se ocupan de la organización de los sistemas de control en materia de inocuidad de los alimentos y los piensos, sanidad animal, bienestar de los animales y sanidad vegetal en Croacia:

- la Dirección de Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos;
- la Dirección de Calidad de los Alimentos y Políticas Fitosanitarias;
- la Dirección de Agricultura e Industria Alimentaria.

Con esta reorganización, las competencias relativas a la inocuidad de los alimentos han sido transferidas de la antigua Dirección de Inocuidad de los Alimentos y Políticas Fitosanitarias a la Dirección de Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos. Las cuestiones relacionadas con la calidad de los alimentos y el etiquetado, la presentación y la publicidad de estos es responsabilidad de la nueva Dirección de Calidad de los Alimentos y Políticas Fitosanitarias.

Dirección de Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos

De conformidad con la organización interna actual del Ministerio de Agricultura, la autoridad competente en el ámbito veterinario es la Dirección de Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos (anteriormente, la Dirección de Veterinaria).

Este organismo está formado por cuatro unidades orgánicas:

- la Dependencia de Asuntos Administrativos, Europeos y Financieros;
- la Dependencia de Protección de la Sanidad Animal;
- la Dependencia de Salud Pública Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos;
- la Dependencia de Inspección Veterinaria;

Con la nueva organización interna del Ministerio de Agricultura (BO n.º 80/2013), las tareas del antiguo Servicio de Planificación y Verificación de Controles Oficiales han sido transferidas a la Dependencia de Inspección Veterinaria (al Departamento de Inspecciones Veterinarias del Servicio de Planificación e Inspección Veterinaria y al Servicio de Inspección Veterinaria).

La ***Dependencia de Salud Pública Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos*** es la autoridad competente en materia de inocuidad alimentaria general e inocuidad de los alimentos de origen animal y los piensos, los medicamentos veterinarios y los productos sanitarios veterinarios, el seguimiento de residuos y los subproductos de origen animal. Se encarga de transponer la legislación de la UE y de redactar la legislación a aplicar en relación con la alimentación, los alimentos de origen animal, los piensos, los medicamentos veterinarios, los programas de seguimiento, los subproductos de origen animal, las medidas de emergencia, la higiene, los criterios microbiológicos, los controles oficiales, los reglamentos relacionados con las actividades del Organismo de Alimentación de Croacia y los reglamentos sobre la organización del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos a nivel nacional, así como otros programas pertinentes. También organiza actividades de capacitación sobre la aplicación de la legislación y la redacción de instrucciones escritas destinadas a veterinarios e inspectores veterinarios autorizados, así como actividades jurídicas, administrativas y conexas. La Dependencia de Salud Pública Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos gestiona actividades relacionadas con el plan nacional de control de residuos, el programa de residuos para piensos y el programa de seguimiento de moluscos bivalvos vivos. Esta dependencia comprende dos servicios: el Servicio de Inocuidad de los Alimentos y el Servicio de Medicamentos Veterinarios, Alimentos para Animales y Subproductos de Origen Animal.

La Dependencia de Inspección Veterinaria cuenta con tres servicios y está organizada de la siguiente manera:

- Servicio de Inspección Veterinaria;
- Servicio de Planificación e Inspección Veterinaria;
- Servicio Fronterizo de Inspección Veterinaria y Comercio Internacional.

Con la nueva organización interna del Ministerio de Agricultura (BO n.º 80/2013), las tareas del antiguo Servicio de Planificación y Verificación de Controles Oficiales han sido transferidas al Departamento de Inspecciones Veterinarias y a la Dependencia de Inspección Veterinaria. La Dependencia de Inspección Veterinaria posee 13 Departamentos Regionales de Inspección Veterinaria (oficinas veterinarias) ubicados en la ciudad de Zagreb, Zagreb oriental, Zagreb occidental, Glina, Varaždin, Bjelovar, Koprivnica, Osijek, Slavonski Brod, Šibenik, Rijeka, Dubrovnik y Split, así como una unidad móvil para el control del bienestar de los animales durante su transporte. Los 13 Departamentos Regionales de Inspección Veterinaria tienen 65 sucursales.

Dirección de Calidad de los Alimentos y Políticas Fitosanitarias

La Dirección de Calidad de los Alimentos y Políticas Fitosanitarias del Ministerio de Agricultura se encarga de la inocuidad y calidad de los alimentos y los piensos y de las políticas fitosanitarias. Este organismo está organizado en tres dependencias:

- la Dependencia de Etiquetado y Calidad de los Alimentos;
- la Dependencia de Políticas Fitosanitarias;
- la Dependencia de Inspección Fitosanitaria.

Dirección de Agricultura e Industria Alimentaria

La Dirección de Agricultura e Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura está organizada en tres dependencias:

- la Dependencia de Agricultura e Industria Alimentaria;
- la Dependencia de Subvenciones y Análisis;
- la Dependencia de Inspección Agrícola.

Ministerio de Sanidad

De conformidad con la organización interna actual del Ministerio de Sanidad, la *Dirección de Inspección Sanitaria* de este ministerio está organizada en dos dependencias: la Dependencia de Inspección Sanitaria Estatal y Fronteriza y la Dependencia de Inspección Sanitaria en los Condados y Apoyo Jurídico.

En el ámbito de la inocuidad alimentaria, la *Dirección de Inspección Sanitaria* se encarga de las siguientes tareas:

1. Realizar controles oficiales de:
 - alimentos de origen no animal y materiales que están en contacto con los alimentos en toda la cadena de producción, distribución y venta minorista, a excepción de la producción primaria;
 - alimentos compuestos;
 - alimentos de origen animal en la venta minorista, a excepción de los establecimientos aprobados por el Ministerio de Agricultura;
 - alimentos nuevos o modificados genéticamente de origen no animal a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y venta minorista, a excepción de la producción primaria;
 - coordinación, planificación y seguimiento de los controles oficiales del Ministerio de Sanidad realizados por inspectores sanitarios.
2. Formular leyes y procedimientos sobre aditivos, aromas, disolventes, enzimas, complementos alimenticios, alimentos para fines especiales, declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, alimentos congelados rápidamente, contaminantes, alimentos nuevos, alimentos modificados genéticamente, alimentos tratados con radiación ionizante y materiales que están en contacto con alimentos, así como elaborar el plan anual de controles oficiales llevados a cabo por los organismos de inspección sanitaria.
3. Mantener un registro de operadores comerciales de alimentos, complementos alimenticios y alimentos para usos nutricionales especiales.
4. Colaborar con el Ministerio de Agricultura en lo que respecta al Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos y en la elaboración de planes de control nacionales plurianuales, así como planes de contingencia y capacitación.

Laboratorios:

Todos los laboratorios oficiales y de referencia autorizados están acreditados conforme a la norma EN ISO/IEC17025, tal como se dispone en el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 882/2004. Las muestras oficiales se analizan exclusivamente en laboratorios que cumplan el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 882/2004.

En julio de 2011, se publicó el "Plan nacional plurianual de controles oficiales de la República de Croacia para el período comprendido entre el 1 de julio de 2011 y el 1 de julio de 2015" en el sitio web del Ministerio de Agricultura:

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/strategije/2011/VI%C5%A0EGODI%C5%A0NJI%20NACIONALNI%20PLAN%20SLU%C5%BD%20BENIH%20KONTROLA.pdf>

Se han realizado **progresos** en los controles oficiales relativos a los productos pesqueros y la producción primaria, ya que se ha finalizado un registro de buques pesqueros y actualmente se están realizando controles oficiales en estas embarcaciones.

Los tres métodos utilizados para la detección de biotoxinas marinas están acreditados por el Instituto de Oceanografía, que es el laboratorio de referencia nacional de moluscos bivalvos vivos.

Según la información proporcionada por el Laboratorio Central de Control de la Leche de Krizevci, a fecha de junio de 2013, alrededor del 95 % de la leche cruda de Croacia cumplía los requisitos establecidos. A fecha del 1 de junio de 2013, 793 centros de recogida de leche habían completado el proceso de registro (de un total de 1 100 granjas, según la información proporcionada por el Laboratorio Central de Control de la Leche).

La autoridad competente pretende prohibir, y cuenta con la base jurídica para ello, que los establecimientos de elaboración de productos lácteos utilicen leche de los centros de recogida que no estén registrados en la Dirección de Veterinaria e Inocuidad de los Alimentos o que no hayan solicitado el registro.

El personal encargado de los controles oficiales de importaciones y tránsito recibe capacitación periódica en su ámbito de competencia en el marco de la Dirección General de Salud y Consumidores de la UE y el programa "Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria" (BTSF), así como en el marco de las actividades de capacitación organizadas por el Instrumento de Asistencia Técnica e Intercambio de Información (TAIEX) y por la autoridad competente de Croacia. A fin de efectuar de forma más adecuada los controles oficiales y fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos en 2014, se han seguido las siguientes indicaciones del instrumento TAIEX y el programa BTSF:

Misión de los expertos

- formulación de procedimientos y directrices para los controles oficiales relacionados con la flexibilidad de la producción de productos tradicionales contemplados en el conjunto de medidas sobre higiene;
- identificación y visión general de las posibilidades de flexibilizar la producción de productos tradicionales o de utilizar métodos tradicionales en la producción de alimentos en Croacia de conformidad con las disposiciones del conjunto de medidas sobre higiene;
- puesta en marcha del Sistema de Información para la Gestión y el Seguimiento del Mercado Agrícola;
- elaboración de un informe anual de los controles oficiales realizados en el marco de un plan de control nacional plurianual;
- elaboración de un procedimiento para el control administrativo de alimentos e ingredientes alimentarios nuevos.

Visita de estudio

- elaboración y aplicación de métodos de laboratorio - 1. elaboración y aplicación de un método para el análisis de hidrocarburos aromáticos policíclicos en productos alimenticios de origen animal mediante cromatografía líquida de alta resolución o cromatografía líquida de ultra alta resolución con detección por fluorescencia que abarque todos los aspectos pertinentes de la legislación vigente;
- elaboración y aplicación de métodos de laboratorio - 2. elaboración y aplicación de un método para el análisis de biotoxinas lipofílicas mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tándem y capacitación técnica sobre los fundamentos de esta técnica;

Talleres

- vigilancia o seguimiento y evaluación de riesgos de residuos de medicamentos veterinarios y resistencia a los antimicrobianos (múltiples condados);
- seguimiento de zoonosis y agentes zoonóticos en seres humanos y animales, recopilación coordinada de datos y uso de estos para la evaluación de riesgos (múltiples países);
- evaluación de la eficacia de los controles oficiales;
- etiquetado de los alimentos: nuevos requisitos y disposiciones relacionados con la información alimentaria que se proporciona al consumidor;
- aplicación de una excepción a los establecimientos que producen productos tradicionales.

BTSF: "Improving risk assessments and controls in primary production of food of non-animal origin" (Mejora de las evaluaciones de riesgos y los controles en la producción primaria de alimentos que no son de origen animal)

BTSF: "Quality Schemes: Protected Designations and Organic Farming" (Sistemas de calidad: denominaciones protegidas y agricultura orgánica)

BTSF: "Training session on Food Composition and Information" (Sesión de capacitación sobre composición de los alimentos e información al respecto)

BTSF: "Control of Residue Veterinary – Medical Products" (Control de residuos de medicamentos veterinarios)

BTSF: "Control of Contaminants" (Control de contaminantes)

BTSF: "Control checks at Border Inspection Posts" (Controles en puntos de inspección fronterizos)

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Actividades del punto de contacto del Codex

La actividad principal consiste en distribuir documentos del Codex (entre ellos, notificaciones de obstáculos técnicos al comercio y notificaciones de la UE en relación con los alimentos y los piensos) a las partes interesadas y los miembros de la estructura nacional del Codex.

El punto de contacto del Codex en Croacia organiza seminarios, conferencias y talleres destinados a aumentar la sensibilización sobre la importancia de los documentos del Codex para la legislación europea y las legislaciones nacionales, especialmente en las pequeñas y medianas empresas. A continuación se indican algunas de las actividades organizadas:

- El año pasado, se celebró en Zagreb un taller conjunto FAO/OMS sobre el fortalecimiento de las capacidades para lograr una participación eficaz en la labor del Codex (4-6 de junio de 2013).
- En julio de 2014, el punto de contacto del Codex organizó la actividad de capacitación denominada "Obligaciones de la República de Croacia como miembro de la Comisión del Codex Alimentarius".

El punto de contacto nacional del Codex también ha publicado los siguientes documentos:

- *Food Safety 2* (Inocuidad de los alimentos 2), número de 2014, en colaboración con el Ministerio de Agricultura;
- *Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras* (2013), traducido al croata con la autorización de la OMS;
- *Food safety family of standards* (Familia de normas sobre inocuidad de los alimentos), 2013.

Estas publicaciones, destinadas principalmente a las pequeñas y medianas empresas, promueven la inocuidad de los alimentos.

Desde principios de 2012, los representantes de Croacia han participado en las reuniones de los grupos de trabajo del Consejo de la UE para el Codex en Bruselas. Los documentos de trabajo de los Comités del Codex se han distribuido de la Secretaría General del Consejo (unidad DGB 2B) a los puntos de contacto nacionales del Codex y, a continuación, a los expertos del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Sanidad de acuerdo con una lista acordada previamente.

Asimismo, se han mejorado los procedimientos de coordinación para el establecimiento de posiciones nacionales, aunque todavía es posible mejorarlos aún más.

Los expertos de Croacia participan en varios Grupos de Trabajo de Expertos del Codex.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

El fortalecimiento de las capacidades de evaluación de riesgos.

Una mayor participación de los expertos del ámbito de la producción primaria en la elaboración de normas de inocuidad de los alimentos.

El establecimiento en la región de un mecanismo de creación de redes entre las estructuras nacionales del Codex y el intercambio de información sobre nuevas normas nacionales y datos relacionados con la inocuidad alimentaria.

DINAMARCA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

En marzo 2012, se reorganizó la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca y en 2013 se realizaron algunas enmiendas por las que se redujo el número de oficinas locales de control alimentario a cinco en lugar de diez y el número de laboratorios pasó de tres a dos. Actualmente consta de cinco departamentos. Tres de ellos comprenden los ámbitos relacionados con la inspección de animales, alimentos, piensos y carne y los dos restantes abarcan cuestiones organizativas de apoyo tales como las finanzas y la contabilidad, la comunicación y la innovación.

- El *Departamento Veterinario* lleva a cabo inspecciones de animales de cría y elabora, mantiene y coordina medidas de emergencia frente a enfermedades infecciosas del ganado. Asimismo, lucha contra los brotes y se encarga de la formulación de leyes y políticas relacionadas con la sanidad animal, el bienestar de los animales y los medicamentos veterinarios.
- El *Departamento de Inocuidad de los Alimentos* se ocupa de las inspecciones de alimentos en establecimientos que manipulan o elaboran alimentos. En las inspecciones se comprueban los programas de control interno, la higiene y el etiquetado. Además, este departamento también se ocupa de la formulación de leyes y políticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y los piensos, la química y la calidad de los alimentos, así como la dieta y la nutrición.
- El *Departamento de Inspección de la Carne* realiza inspecciones de todos los animales que se van a sacrificar durante la matanza y también en las etapas de corte y elaboración de la carne en mataderos y establecimientos de productos cárnicos.
- El *Departamento de Comunicación e Innovación* se ocupa del desarrollo empresarial, la coordinación de las inspecciones de alimentos y piensos y veterinarias y de la comunicación y la calidad en relación con los siguientes ámbitos: la coordinación internacional, el comercio internacional, los servicios jurídicos, la coordinación del control y el servicio al cliente.
- El *Departamento de Finanzas* se encarga de los asuntos financieros y de contabilidad, los recursos humanos, la tecnología de la información, los laboratorios y la división de operaciones.

A nivel local existen:

- cinco oficinas de control alimentario y un grupo de acción de inspección de alimentos;
- tres oficinas de control veterinario y un grupo de acción veterinario.

La reorganización ha reducido la distancia entre las unidades que efectúan las inspecciones y la administración central. La nueva organización también alienta a establecer una colaboración más interdisciplinaria a la hora de abordar las tareas.

El número de laboratorios de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca se redujo a dos. La reducción de los laboratorios fortalece el conocimiento en los laboratorios restantes y el trabajo analítico será más eficiente.

Establecimiento de una unidad de auditoría interna

Con la reorganización de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca en marzo de 2012, se formó una unidad de auditoría interna. Esta unidad rinde cuentas ante la Junta de Directores de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca y realiza auditorías internas de conformidad con el artículo 4.6 del Reglamento (CE) n.º 882/2004, que comprende cuestiones relacionadas con los alimentos y los piensos, la sanidad animal y el bienestar de los animales.

Hasta entonces, una unidad externa del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca revisaba los sistemas de control de alimentos y sanidad animal y vegetal. Esta unidad rendía cuentas ante partes interesadas externas y se basaba en la Ley Alimentaria de Dinamarca. La disposición establecida en la Ley Alimentaria se ha derogado.

El objetivo de esta nueva unidad es identificar de forma más adecuada las oportunidades para desarrollar, mejorar y optimizar los sistemas de control y los controles oficiales. La finalidad del establecimiento de una unidad interna es explorar más en profundidad las sinergias con otras funciones de desarrollo y gestión de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca.

La auditoría interna verifica el cumplimiento de las disposiciones previstas y la aplicación eficaz de las mismas y, además, evalúa su adecuación. También examina los sistemas de control y la realización de controles oficiales in situ.

La unidad auditó en 2013 el sistema de control y el control oficial de:

- la infraestructura, el equipo y el funcionamiento de los establecimientos que manipulan o elaboran alimentos, incluida la autorización de vendedores de animales al por mayor;
- el uso de análisis en piensos;
- los subproductos de origen animal, incluidos planes de contingencia y retirada de productos.

En 2014 la unidad tiene previsto auditar los sistemas de control y el control oficial de:

- la rastreabilidad: marcado y registro de animales vivos e información sobre la cadena alimentaria;
- el control de las temperaturas de almacenamiento y la cadena de frío;
- la exportación y la certificación.

Iniciativas para mejorar la colaboración multisectorial

En 2013, la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca estableció un comité estratégico para las partes interesadas. El comité incluye miembros de organizaciones del sector, el ámbito del consumidor y el bienestar de los animales, así como del sindicato de trabajadores. Se reúne entre dos y cuatro veces al año y debate asuntos a nivel estratégico tales como estrategias, planes de auditorías de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca y el resultado de estas auditorías. Las esferas de debate son los controles y las normas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y los piensos, la sanidad animal y el bienestar de los animales.

La Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca colabora con numerosos grupos de organizaciones de la industria y ONG sobre temas más específicos. Algunos son grupos permanentes y se ocupan de ámbitos específicos como el control de las importaciones, la *Salmonella* en aves de corral y el control de los establecimientos que manipulan o elaboran alimentos. Los grupos se reúnen a intervalos variables que van desde varias veces al año hasta tanto como sea necesario. Otros grupos se reúnen para un fin específico, por ejemplo, para debatir los resultados de las negociaciones llevadas a cabo en la UE sobre un reglamento europeo específico.

ESLOVAQUIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir cualquier novedad o medidas importantes que se hayan adoptado en su país con el fin de mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Desde 2012 no se han producido cambios significativos en los sistemas nacionales de control de los alimentos de la República Eslovaca. La información proporcionada por Eslovaquia para la 28.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa sobre sistemas de control alimentario permanece sin cambios o solo registra pequeños cambios relacionados con la racionalización de la organización en los laboratorios de control alimentario que dependen del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de la República Eslovaca bajo una administración única.

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea llevó a cabo 11 misiones con objetivos diferentes en Eslovaquia de conformidad con los requisitos establecidos en la legislación de la UE. En el sitio web de la Oficina (http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=SK) se publicaron informes al respecto.

Asimismo, en el sitio web www.land.gov.sk se publicaron informes anuales actualizados sobre controles oficiales (2012 y 2013), el Plan de control nacional plurianual de la República Eslovaca para 2012-14, el Informe nacional sobre el control de residuos de plaguicidas en Eslovaquia en 2012 y el Informe nacional sobre zoonosis, agentes zoonóticos e infecciones alimentarias en la República Eslovaca en 2012.

El personal de la autoridad nacional encargado de los controles oficiales en los ámbitos relacionados con la legislación sobre alimentos y piensos asistió a más de 35 actividades de capacitación en el marco de la iniciativa de capacitación de la Comisión Europea para garantizar un control eficaz. Con respecto a las actividades de capacitación organizadas a nivel nacional, las autoridades de control alimentario (en el marco de sus responsabilidades establecidas por la legislación) preparan con frecuencia actividades de capacitación destinadas al personal y en relación con sus responsabilidades. Por ejemplo, la Administración Estatal de Alimentación y Veterinaria de la República Eslovaca capacita al personal pertinente a través del Instituto de Educación de Posgrado de Cirujanos Veterinarios sobre la base del plan nacional de actividades educativas (42 en 2014), que se encuentra disponible en la página <http://www.ivvl.sk/index.php?page=21>. Otras autoridades competentes, como la Autoridad de Salud Pública, organizan actividades educativas a través de la Universidad de Medicina de Eslovaquia.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Se celebraron dos reuniones del punto de contacto nacional del Codex sobre las conclusiones de las reuniones de los Comités y la Comisión del Codex seguidas de actividades nacionales con representantes del país. Con motivo del 50.º aniversario del Codex Alimentarius, el punto de contacto nacional de Eslovaquia organizó una reunión de un día para todos los expertos nacionales que hubieran representado alguna vez al país en la labor del Codex. En 2013-14, el punto de contacto nacional del Codex realizó actividades generales relacionadas con su labor, de conformidad con las normas establecidos en el Manual de Procedimiento del Codex, y distribuyó documentos e información de otras organizaciones internacionales pertinentes para la labor del Codex o relacionadas con la inocuidad de los alimentos, entre ellas, la OMC (medidas fitosanitarias y obstáculos técnicos al comercio), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos y las instituciones europeas.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

La República Eslovaca, como miembro de la UE, debe aplicar de forma obligatoria el acervo comunitario. Las normas del Codex siempre se tienen en cuenta en el proceso de establecimiento de la legislación de la UE.

En ella se hace referencia directa a las normas del Codex cuando conviene.

Para la República Eslovaca, las normas y textos afines de todos los comités de asuntos generales son de una importancia e interés fundamentales, principalmente las disposiciones relacionadas con los niveles máximos permitidos de contaminantes, los límites máximos para residuos de plaguicidas, los niveles máximos aceptables de aditivos alimentarios y los niveles máximos recomendados de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.

En los ámbitos no sujetos a la legislación de la UE, no se han utilizado normas (o disposiciones) ni textos afines del Codex al preparar la nueva legislación nacional.

ESTONIA

En respuesta a la circular CL 2014/20-EURO, a continuación se proporciona información sobre la situación actual de Estonia.

Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

No se han registrado cambios en el sistema de control alimentario de Estonia desde la última reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa. La situación ha permanecido igual: el Ministerio de Agricultura tiene la responsabilidad general de analizar la situación de la inocuidad alimentaria, planificar los avances y formular las políticas. Las responsabilidades del Ministerio de Agricultura consisten en redactar actos legislativos en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos y los piensos, las cuestiones fitosanitarias y la salud y el bienestar de los animales. El control oficial en el conjunto de la cadena alimentaria lo realiza el Consejo de Veterinaria y Alimentación. Además, el Consejo de Protección del Consumidor conserva la posibilidad de llevar a cabo el control del etiquetado en la etapa de venta al por menor. Si existe una duda razonable respecto de la posible importación de alimentos de origen no animal que no cumplan las normas, el Consejo de Fiscalidad y Aduanas tiene competencias para realizar un control de estos productos alimenticios en el lugar de importación.

No obstante, cabe señalar las siguientes iniciativas y avances llevados a cabo en Estonia con el fin de reforzar los sistemas nacionales de control de los alimentos y garantizar una situación adecuada de inocuidad alimentaria.

Se ha establecido una base de datos de información sobre controles oficiales que funcionará a pleno rendimiento a partir del 1.º de enero de 2015. La base de datos contiene información exhaustiva relacionada con los operadores comerciales y los controles oficiales de alimentos y piensos. Esta información incluye un registro de operadores comerciales de alimentos y piensos y establecimientos en los que se manipulan o elaboran alimentos y piensos y datos en línea sobre ellos, resultados de controles e inspecciones oficiales (protocolos), protocolos de muestreo, decisiones de aprobación, resultados de pruebas de laboratorio, planes de control oficial basados en establecimientos e informes anuales. Del funcionamiento de la base de datos se encarga el Consejo de Veterinaria y Alimentación. Los datos estarán disponibles para el público de forma parcial. Además, los operadores de alimentos y piensos podrán ver los documentos relacionados con sus establecimientos a través del portal de usuarios.

Como parte de la iniciativa mundial, el problema de la resistencia a los antimicrobianos constituye una esfera prioritaria también en Estonia. El Ministerio de Asuntos Sociales, el Ministerio de Agricultura y los científicos de diversas universidades han colaborado en la catalogación de los problemas de salud pública, veterinarios y medioambientales relacionados con la resistencia a los antimicrobianos. Como resultado del seminario conjunto celebrado en abril de 2014, la Universidad de Tartu creó un sitio web destinado a recopilar y sistematizar la información pertinente. El próximo seminario multisectorial orientado a perfeccionar el plan común de las actividades está programado para finales de 2014.

Otra esfera prioritaria para Estonia en materia de inocuidad de los alimentos es la relacionada con el pescado procedente del mar Báltico. Esta también es una cuestión para la que resulta esencial la cooperación regional de los países costeros del mar Báltico. El mar Báltico se encuentra en la lista de mares más contaminados del mundo, donde están presentes numerosas sustancias peligrosas tales como dioxinas, policlorobifenilos, retardadores de llama bromados, etc. en niveles muy elevados. En el entorno acuático de Estonia se han detectado una serie de sustancias peligrosas, entre ellas, dioxinas, policlorobifenilos, metales pesados, compuestos orgánicos de estaño y difenilos polibromados. Aunque la mayoría de los estudios han mostrado concentraciones relativamente bajas, que generalmente se encuentran por debajo de los niveles de inocuidad establecidos, la inocuidad de los peces del mar Báltico sigue siendo muy importante para Estonia y requiere una atención constante tanto en materia de controles oficiales como de cooperación regional.

Por último, se está realizando el primer estudio de la dieta nacional en 15 años. Se espera que los resultados estén preparados para su uso en marzo de 2015. El estudio lo está llevando a cabo el Instituto de Desarrollo Sanitario Nacional, abarca un segmento de población con edades comprendidas entre los cuatro meses y los 74 años y se espera entrevistar a casi 9 000 personas durante el mismo. Los resultados del estudio proporcionarán datos de alta calidad sobre consumo de alimentos que se pueden utilizar para realizar evaluaciones de riesgos y adoptar decisiones de gestión de riesgos en relación con los alimentos.

Fortalecimiento del Codex a escala nacional

El punto de contacto del Codex en Estonia se encuentra en el Departamento de Inocuidad de los Alimentos del Ministerio de Agricultura. El punto de contacto nacional recibe información de la Secretaría del Codex y la distribuye a distintas organizaciones de conformidad con la lista de distribución. El punto de contacto de Estonia también prepara las posiciones del país para las reuniones del Codex. Estonia ha participado activamente en la labor del Codex durante los últimos años. Asimismo, la delegación del país asiste con regularidad a las reuniones de los siguientes órganos del Codex: la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité sobre Principios Generales, el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité sobre Residuos de Plaguicidas, el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos, el Comité sobre Aditivos Alimentarios, el Comité sobre Higiene de los Alimentos, el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. La participación constante de expertos en las reuniones del Codex aumenta la sensibilización y los conocimientos sobre las cuestiones del Codex y ayuda a reforzar el trabajo de este a nivel nacional.

FINLANDIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Finlandia cuenta con cuatro niveles administrativos para el sistema de inocuidad de los alimentos que comprenden ministerios e instituciones administrativas a nivel central, regional y local. Para obtener más información sobre la estructura y organización de los servicios oficiales de Finlandia responsables del control alimentario, sírvase consultar el perfil actualizado del país en el sitio web de la Oficina Alimentaria y Veterinaria: http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=FI

En lo que respecta a la comunicación de políticas, se ha presentado al Parlamento un informe gubernamental sobre inocuidad de los alimentos en 2007, 2010 y 2013. Este informe se centra en el estado actual de la inocuidad alimentaria, así como en los desafíos y las respuestas al respecto. En 2013, se centró principalmente en la globalización, la diversificación de la cadena alimentaria y la nutrición. La aplicación del informe se realizará a través del Comité Asesor sobre Legislación Alimentaria y Control de Alimentos (véase la pregunta 2).

Oiva es un sistema de publicación de información sobre inocuidad alimentaria coordinado por Evira, la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos de Finlandia. La publicación de los informes Oiva derivados de las visitas de control de los inspectores de alimentos municipales se inició en mayo de 2013. La primera fase de Oiva incluyó todos los establecimientos de venta minorista y los restaurantes. Oiva se ampliará a fin de incluir todas las empresas de la industria alimentaria para 2015. La publicación de datos de control incrementará la transparencia en la supervisión y proporcionará información a los consumidores para ayudarles a tomar decisiones fundamentadas. Con este sistema también se pretende aumentar la eficacia del control alimentario y la sensibilización sobre este. Al mismo tiempo, se brindará a las empresas alimentarias la oportunidad de comunicar a los consumidores que sus operaciones están en orden. Oiva armonizará la aplicación de la legislación ya que los inspectores municipales de todo el país efectuarán las inspecciones basándose en las mismas instrucciones de evaluación del sistema Oiva elaboradas por Evira. Las empresas alimentarias pueden utilizar las instrucciones de inspección en la planificación de sus propias operaciones. Los contenidos de las inspecciones llevadas a cabo por los inspectores municipales no cambiarán. Con el sistema Oiva, los controles se centrarán en un enfoque basado en el riesgo y, como resultado de ello, se reducirá el tiempo dedicado a las inspecciones. En el informe del sistema Oiva, los resultados de las inspecciones se presentan mediante emoticonos para describir los resultados del control alimentario de la empresa. En este informe se especifican también los grados de todas las entidades inspeccionadas.

En enero de 2014 se publicaron las nuevas recomendaciones sobre nutrición del Consejo Nacional de Nutrición. Estas recomendaciones están destinadas a todos los finlandeses y siguen a su vez las recomendaciones nórdicas publicadas en otoño de 2013. Se centran en la idea general de una dieta saludable que comprenda la cantidad y calidad necesarias de diversos tipos de alimentos considerados como fuentes de nutrición y la relación de estos con la salud humana. Con estas recomendaciones se pretende orientar la actuación de los profesionales de la salud, la alimentación de grupos y la industria alimentaria, las diversas autoridades y las organizaciones de salud pública hacia la promoción de la salud pública. En las recomendaciones también se proporciona asesoramiento sobre cómo seleccionar productos alimenticios, formulado para adecuarse a los hábitos alimentarios y la cultura alimentaria de la población finlandesa. El nuevo triángulo de los alimentos y el modelo de plato de comida respaldan las opciones.

Para obtener más información, sírvase consultar la página web del Consejo Nacional de Nutrición:

<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/en/>

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Junto con el Ministerio de Agricultura y Actividades Forestales funciona el Comité Asesor sobre Legislación Alimentaria y Control de Alimentos (una institución con más de 50 años de antigüedad). Este comité se ocupa como organismo cooperativo de los asuntos relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos. Asimismo, es el responsable de la coordinación nacional de la cooperación internacional en el sector alimentario y la contribución de Finlandia a la labor del Codex Alimentarius. El Comité Asesor sobre Legislación Alimentaria y Control de Alimentos es el comité nacional del Codex de Finlandia. Los miembros del comité representan el control de los alimentos y la ley alimentaria, la industria alimentaria, el comercio de alimentos y el sector de la alimentación de grupos, las cuestiones relacionadas con el consumidor y la producción primaria.

El comité está formado por varios subcomités que se ocupan de cuestiones específicas (por ejemplo, aditivos alimentarios, contaminantes, etiquetado de alimentos, higiene alimentaria, residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, etc.). Estos subcomités incluyen representantes de todas las autoridades y ONG pertinentes. Las posiciones nacionales para las reuniones del Codex se preparan en colaboración con estos subcomités.

Con motivo del 50.º aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius, el Ministerio de Agricultura y Actividades Forestales de Finlandia y el comité nacional del Codex Alimentarius organizaron un seminario internacional titulado "Food Safety and Quality in International Trade" (Inocuidad y calidad de los alimentos en el comercio internacional), que se celebró en diciembre de 2013 en Helsinki. Los temas del seminario versaron sobre los logros y futuros desafíos del Codex Alimentarius, los problemas que afectan al comercio internacional y a la ciencia y la función de la legislación y las autoridades de control. La audiencia, unos 80 participantes en total, estaba formada por representantes del Gobierno de Finlandia, la industria alimentaria y el comercio, otras partes interesadas e instituciones académicas.

En junio de 2014, Finlandia organizó el coloquio "HACCP – the road ahead" (Análisis de peligros y puntos críticos de control: el camino por recorrer) para las partes interesadas (por ejemplo, reguladores, empresas alimentarias, consumidores e instituciones académicas). Este coloquio científico se organizó en forma de continuación de una intervención realizada por Finlandia en la reunión anterior del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en la cual pidió al CCFH que considerara actualizar los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius y, en especial, su anexo sobre análisis de peligros y puntos críticos de control. Finlandia organizó el coloquio científico con el fin de aclarar las partes que más necesitaban una actualización y los elementos que podrían faltar en el conjunto de los textos del Codex. Como resultado del coloquio de tres días, se ha elaborado un proyecto de documento de debate. La Secretaría del Codex distribuirá el documento de debate antes de la próxima reunión del CCFH, que considerará la posibilidad de un nuevo trabajo.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

El uso de las normas y textos afines del Codex en Finlandia es principalmente indirecto a través de su influencia en la preparación de la legislación alimentaria de la UE. En los ámbitos donde no existe una legislación de la UE, se han utilizado las normas y textos afines del Codex como base para las medidas nacionales.

El coloquio científico internacional "HACCP – the road ahead" (Análisis de peligros y puntos críticos de control: el camino por recorrer) mencionado en la pregunta 2 es un ejemplo de las actividades que se realizan en el marco del Codex sobre la base de las prioridades e intereses nacionales.

GRECIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir cualquier novedad o medidas importantes que se hayan adoptado en su país con el fin de mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Entre ellas pueden figurar todas las medidas relativas a: las leyes y reglamentos alimentarios nacionales; la gestión del control de los alimentos p.ej. estructura de la administración de alimentos; las iniciativas para mejorar la colaboración intersectorial; los servicios de inspección; la infraestructura y actividades de laboratorio; la difusión de información; y formación. Señalen también los temas prioritarios sobre cuestiones de seguridad alimentaria que deberán abordarse a nivel nacional y regional.

En general, la información proporcionada por Grecia para la 28.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa sobre sistemas de control alimentario sigue siendo válida (CX/EURO 12/28/7). En general, la información proporcionada por Grecia para la 28.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa sobre sistemas de control alimentario sigue siendo válida (CX/EURO 12/28/7). Para obtener una descripción general del sistema nacional de control de los alimentos de Grecia, sírvase consultar el perfil del país publicado en la página http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=GR. Desde la publicación del informe (2011), se han introducido algunos cambios organizativos que no afectan al sistema nacional de control de los alimentos. Entre estos cambios, cabe destacar los siguientes:

- 1) el cambio del ministerio encargado de la supervisión de la Autoridad Alimentaria Helénica, una de las autoridades competentes en las inspecciones de alimentos. La Autoridad Alimentaria Helénica funciona ahora bajo la supervisión del Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación en lugar del Ministerio de Sanidad y Solidaridad Social;
- 2) el establecimiento de la Organización Agrícola Helénica (ELGO DIMITRA), un organismo independiente que opera en favor del beneficio público y que se encuentra bajo la supervisión del Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación. ELGO DIMITRA se estableció a partir de la fusión de las cuatro organizaciones siguientes:
 - la Organización Griega de la Carne y la Leche (ELOGAK), que cuenta con una red de ocho laboratorios de análisis de muestras de leche cruda para comprobar su higiene y calidad;
 - el Instituto Nacional de Agricultura e Investigación (NAGREF), cuyos laboratorios participan en los controles de las importaciones;
 - la Organización para la Certificación e Inspección de Productos Agrícolas (AGROCERT);
 - la Organización de Educación Vocacional, Capacitación y Empleo Agrícolas (O.G.E.E.K.A – DIMITRA).

Asimismo, se ha publicado recientemente una nueva ley (n.º 4235/2014) sobre las medidas a adoptar en caso de incumplimiento, con inclusión de las sanciones y multas que se deben imponer. Uno de los objetivos de la nueva ley consiste en racionalizar y armonizar aún más el sistema de sanciones aplicables a los aspectos que no cumplen las normas notificados por todas las autoridades competentes a los operadores comerciales de alimentos durante las inspecciones.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Se ruega indicar:

- i) *Medidas importantes adoptadas por su país para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;*
- ii) *Toda acción encaminada a fortalecer los Puntos de Contacto del Codex, p.ej. estructuras consultivas y procesos relacionados con el Codex, así como el fomento creciente de intervención y participación de los consumidores y otras partes interesadas.*

La Autoridad Alimentaria Helénica, como punto de contacto del Codex, actualiza regularmente la red a la que se distribuye la información y los documentos de trabajo del Codex Alimentarius pertinentes. Antes de adoptar posiciones oficiales con respecto a los temas del programa de las reuniones de los Comités del Codex, se lleva a cabo una consulta pública para conocer las opiniones de las partes interesadas. La consulta pública se encuentra disponible en el enlace http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/legislations/consultations/codex_alimentarius y se envía una alerta de correo electrónico automática a los suscriptores del boletín informativo de la Autoridad Alimentaria Helénica informándoles sobre el asunto de la consulta y el plazo para responder.

Para combatir la falta de recursos, que constituye la principal limitación a la participación en labor del Codex, se alienta encarecidamente a los organismos competentes a participar de forma activa en los grupos de trabajo por medios electrónicos pertinentes.

Asimismo, se están probando en modo experimental redes informales que respaldan a los participantes de los grupos de trabajo donde los representantes de instituciones académicas, instituciones científicas, la industria, sindicatos y asociaciones del sector en cuestión pueden aportar su contribución. Actualmente, estas redes informales se han establecido (en fase experimental) con vistas a respaldar el trabajo del punto de contacto nacional del Codex en Grecia y de los participantes de los grupos de trabajo por medios electrónicos sobre hierbas culinarias. Como es habitual, las observaciones finales de Grecia con respecto al grupo de trabajo por medios electrónicos estarán sujetas a consulta pública, donde se espera la participación de organizaciones de consumidores y otras partes interesadas.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Por favor, indique:

- i) *las normas y textos afines del Codex (actualmente en fase de desarrollo o ya existentes) más importantes y de mayor interés para su país;*
 - ii) *cuáles son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales; y*
 - iii) *uso y relevancia de las normas del Codex a nivel nacional.*
- i) Las normas que interesan especialmente a Grecia son las relativas a las hierbas culinarias (es decir, orégano y tomillo), que se encuentran actualmente en proceso de debate.
 - ii) A nivel nacional, las normas sobre productos lácteos son altamente prioritarias. El actual marco legislativo sobre productos lácteos (es decir, leche y productos lácteos, leches fermentadas, mantequilla y queso) se consideró obsoleto y se ha iniciado un debate entre las autoridades competentes en relación con las disposiciones sobre las características de calidad de los productos mencionados anteriormente.
 - iii) Las normas del Codex revisten gran importancia para Grecia y siempre se toman en consideración al debatir disposiciones nacionales que van más allá de la legislación de la UE.

ITALIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

El sistema de control alimentario italiano cuenta con tres niveles de administración: central, regional y local. Se han producido algunos cambios organizativos desde la 28.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa.

Las actividades a nivel central las coordina actualmente el Ministerio de Sanidad (anteriormente el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Políticas Sociales) y el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales. Se ha aprobado una nueva ley sobre la reorganización del Ministerio de Sanidad (Decreto del Presidente del Consejo de Ministros del 11 de febrero de 2014, n.º 59) por la que se establece la abolición del antiguo Departamento de Salud Pública Veterinaria, Inocuidad de los Alimentos y Organismos Colegiados para la Protección de la Salud del Ministerio de Sanidad. En el Ministerio de Sanidad, las funciones y la coordinación de actividades las llevan a cabo la Secretaría General, la Dirección General de Higiene de los Alimentos, Inocuidad Alimentaria y Nutrición, la Dirección General de Sanidad Animal y Medicina Veterinaria y la Dirección General de Organismos Colegiados para la Protección de la Salud.

La administración a nivel regional y local ha permanecido sin cambios.

En virtud de una nueva ley, el Decreto Ministerial del 18 de enero de 2013, se ha establecido recientemente en Milán el Centro de Referencia Nacional de Riesgos Emergentes sobre Inocuidad Alimentaria. Las funciones de este centro son las siguientes: i) crear redes de laboratorios públicos que realicen análisis de alimentos y piensos (Istituti Zooprofilattici Sperimentali), ii) poner en marcha sistemas de determinación y evaluación rápida de riesgos emergentes sobre inocuidad de los alimentos e identificación de zonas y condiciones donde puedan surgir estos, iii) realizar un seguimiento de los riesgos relacionados con los cambios en las tecnologías de producción, la conservación, la distribución, el comercio, la preparación final de los alimentos, los hábitos de consumo y los tipos de productos alimentarios, y iv) cualquier otra iniciativa destinada a la determinación de riesgos emergentes en materia de inocuidad alimentaria, incluida la puesta en marcha de plataformas de intercambio de información y la colaboración con iniciativas similares de otros países y organizaciones internacionales.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

No se han introducido cambios de competencias ni procedimientos a nivel nacional desde la 28.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa. Sin embargo, el equipo de puntos de contacto del Codex en Italia ha mejorado con el tiempo la evaluación y distribución de documentos a fin de fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación y coordinación nacional más eficaces antes de las reuniones de los Comités del Codex. Estos esfuerzos han dado lugar a una participación más activa de los expertos, en especial, aquellos de las instituciones públicas. Asimismo, se están llevando a cabo otras medidas encaminadas a aumentar la intervención de otras partes interesadas de la industria y las organizaciones de consumidores.

Pregunta 3: Normas del Codex: Prioridades e intereses nacionales

Las normas y textos afines del Codex de mayor importancia e interés para Italia son los relacionados con el trabajo del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Codex STAN 192-1995) y las normas y textos relativos a los aceites de oliva.

KAZAJSTÁN

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Anteriormente, el Comité para la Vigilancia Sanitaria y Epidemiológica del Estado se ocupaba del sistema nacional de control de los alimentos en el seno del Ministerio de Sanidad. En la actualidad, este comité se ha convertido en una entidad independiente, el Organismo de la República de Kazajstán para la Protección de los Derechos del Consumidor.

Todos los centros regionales especializados en cuestiones sanitarias y epidemiológicas de este organismo han sido equipados con modernos equipos de laboratorio en el marco del Componente F sobre inocuidad de los alimentos y adhesión a la OMC del proyecto del Banco Mundial. Asimismo, los especialistas en cuestiones sanitarias y epidemiológicas de todos los centros han realizado cursos de capacitación en centros de capacitación internacionales en el extranjero. Los temas de estos cursos de capacitación son los siguientes:

- "Métodos modernos de análisis parasitológico en alimentos";
- "Métodos modernos para el análisis de sustancias nocivas en alimentos";
- "Capacitación sobre análisis de alimentos procedentes de plantas modificadas genéticamente (transgénicas)";
- "Métodos modernos de análisis de aditivos alimentarios en alimentos para bebés".

Los especialistas de los departamentos para la protección de los derechos de los consumidores han realizado cursos de capacitación junto con especialistas del Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Nuevas Tecnologías y Comercio "sobre la cooperación interinstitucional entre los servicios de información de los ministerios pertinentes y la secretaría y los países miembros de la OMC". Se ha organizado un viaje de estudio para los especialistas de los departamentos encargados del Sistema de Gestión Automática a fin de que adquieran experiencia acerca del servicio de información sobre obstáculos técnicos al comercio y el funcionamiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias en Francia.

En el marco del Componente F sobre inocuidad de los alimentos y adhesión a la OMC del proyecto del Banco Mundial, el Organismo de la República de Kazajstán para la Protección de los Derechos del Consumidor terminó el contrato con la empresa consultora estadounidense "T&M Associates" a fin de llevar a cabo un proyecto experimental que introdujera principios de análisis de peligros y puntos críticos de control a nivel provincial y, a continuación, a nivel nacional.

La empresa consultora italiana SIM contribuirá en cierta medida a las siguientes actividades:

1. La ampliación del alcance de los métodos de investigación para laboratorios especializados en la inocuidad de los alimentos dadas las peculiaridades regionales en los centros de vigilancia sanitaria y epidemiológica;

- i) solicitud regional de análisis de las peculiaridades regionales de los factores perjudiciales que repercuten negativamente en el medio ambiente (por ejemplo, en el suelo y en el agua para alimentos de origen vegetal y animal);
- ii) elaboración de una lista de peculiaridades regionales de los factores perjudiciales que repercuten negativamente en el medio ambiente (por ejemplo, en el suelo y en el agua para alimentos de origen vegetal y animal);
- iii) preparación de un análisis de los métodos de investigación necesarios dadas las peculiaridades regionales determinadas;
- iv) identificación de normas adecuadas para los métodos de investigación, entre ellos, los destinados a los siguientes fines:
 - la evaluación de frutas y hortalizas importadas de diversos países, entre ellos, Alemania, Irán, el Pakistán y la República Popular China;
 - la identificación de aditivos alimentarios (conservantes) en zumos y productos a base de zumo;
 - la identificación del uso de leche en polvo en la leche y los productos lácteos (naturalidad);
 - el tratamiento de hortalizas con preparados antifúngicos;
 - la identificación de vinos falsificados.

2. La elaboración de materiales auxiliares para gestores de calidad;

La elaboración de directrices generales destinadas a gestores de calidad que hayan realizado el curso de verificación de métodos para el control de la calidad.

La empresa consultora ACE International prestará servicios de consultoría para la armonización de las normas para el establecimiento de índices de inocuidad alimentaria, entre ellos, los límites máximos de residuos de nitratos, radionucleidos, antibióticos y medicamentos veterinarios en alimentos estipulados en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera con el fin de cumplir los requisitos internacionales.

El Centro de Capacitación de Asia Central sobre inocuidad de los alimentos se estableció bajo los auspicios del Organismo para la Protección de los Derechos del Consumidor. La Alianza mundial sobre la inocuidad de los alimentos, los Estados Unidos de América y la Corporación Financiera Internacional son los asociados para el posible fortalecimiento de este centro.

Todos los departamentos regionales para la protección de los derechos del consumidor llevan a cabo de forma periódica una campaña de comunicación sobre inocuidad alimentaria entre todos los grupos de población objetivo.

La empresa consultora belga Euroconsultants ha elaborado folletos, volantes, calendarios y carteles sobre inocuidad alimentaria y actualmente se encuentran en proceso de impresión. A continuación, estos materiales de comunicación se distribuirán a todos los departamentos regionales para su uso en campañas de comunicación.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

La Comisión Nacional del Codex Alimentarius se estableció mediante la Orden del Organismo para la Protección de los Derechos del Consumidor n.º 165 del 27 de junio de 2014. Todos los ministerios pertinentes, como el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Industria y Nuevas Tecnologías, así como la Academia de Nutrición de Kazajstán, las sociedades de protección del consumidor, la Unión de productores de alimentos, etc. participan en esta comisión.

El sitio web de la Comisión Nacional del Codex Alimentarius se encuentra en proceso de creación.

Se está planeando celebrar el taller de capacitación regional del programa de capacitación de la UE y el BTSF "Organization and implementation of training activities in third countries to strengthen their capacity to participate actively in the work of International Standard-Setting Bodies" (Organización y ejecución de actividades de capacitación en terceros países con el fin de reforzar la capacidad de estos para participar activamente en la labor de los organismos de establecimiento de normas internacionales) en Astana (Kazajstán) durante este mes de octubre.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Se están aplicando reglamentos técnicos de la Unión Aduanera. A continuación se indican las normas del Codex que se han utilizado en el país: la Norma para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-1981); LA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CODEX STAN 227-2001); EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CAPTACIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CAC/RCP 33-1985); Y EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CAC/RCP 48-2001), entre otras muchas.

LETONIA

Cuestionario

Le invitamos a completar este cuestionario proporcionando información sobre los cambios y las nuevas iniciativas emprendidas desde el anterior período de sesiones de la CCEURO.

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir cualquier novedad o medidas importantes que se hayan adoptado en su país con el fin de mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Entre ellas pueden figurar todas las medidas relativas a: las leyes y reglamentos alimentarios nacionales; la gestión del control de los alimentos p.ej. estructura de la administración de alimentos; las iniciativas para mejorar la colaboración intersectorial; los servicios de inspección; la infraestructura y actividades de laboratorio; la difusión de información; y formación. Señalen también los temas prioritarios sobre cuestiones de seguridad alimentaria que deberán abordarse a nivel nacional y regional.

Desde el 2 de enero de 2013 existe una nueva unidad estructural establecida en el Servicio de Alimentación y Veterinaria: la División de Análisis de Información y Respuesta Rápida. Una de sus tareas consiste en reducir al mínimo y detectar prácticas comerciales ilegales en todos los ámbitos supervisados, incluidas las actividades relacionadas con los aspectos de la inocuidad alimentaria.

Para cumplir los requisitos de la legislación y garantizar un control y supervisión del Estado adecuados, el Servicio de Alimentación y Veterinaria ha establecido las siguientes medidas prioritarias para 2014-16:

1. mejorar el control de la rastreabilidad de alimentos de origen animal a lo largo de toda la cadena alimentaria;
2. mejorar el control de materiales y artículos que estén en contacto con los alimentos;
3. mejorar la supervisión y el control de la calidad de la leche fresca a fin de garantizar que la leche fresca destinada a la elaboración y la comercialización cumple los requisitos de calidad estipulados en los reglamentos de la UE y en la legislación nacional;

4. disminuir los casos de actividades fraudulentas relacionadas con los alimentos y fomentar una competencia justa entre los operadores comerciales a fin de permitir que los consumidores reconozcan y utilicen adecuadamente los alimentos y elijan los productos más apropiados para sus necesidades nutricionales individuales, así como para garantizar el control de la información obligatoria sobre alimentos (incluido el etiquetado general y específico).

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Por favor, indique:

- i) Medidas importantes adoptadas por su país para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;
- ii) Toda acción encaminada a fortalecer los Puntos de Contacto del Codex, p.ej. estructuras consultivas y procesos relacionados con el Codex, así como el fomento creciente de intervención y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

El punto de contacto nacional del Codex en Letonia es el Departamento de Veterinaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, que colabora con otras instituciones estatales y ONG.

El punto de contacto nacional del Codex lleva a cabo las siguientes tareas:

- coordinar la asistencia de expertos de autoridades competentes de Letonia en la evaluación de las normas alimentarias del Codex;
- distribuir documentos de trabajo y otra información pertinente sobre las actividades del Codex;
- garantizar la circulación pertinente de la información.

Los expertos de Letonia participan en las reuniones de coordinación de la UE relativas al Codex y en las reuniones del Codex Alimentarius que se celebran en los países de Europa, en función de las prioridades establecidas.

Los expertos responsables los Comités del Codex se aseguran de que las observaciones de estos comités lleguen a las partes interesadas, como organizaciones profesionales y de protección del consumidor e instituciones científicas y educativas de Letonia.

La circulación pertinente de la información del Codex facilita el fortalecimiento de la cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius, el punto de contacto nacional del Codex y las partes interesadas a nivel nacional.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Por favor, indique:

- i) las normas y textos afines del Codex (actualmente en fase de desarrollo o ya existentes) más importantes y de mayor interés para su país;
- ii) cuáles son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales; y
- iii) uso y relevancia de las normas del Codex a nivel nacional.

Teniendo en cuenta los limitados requisitos de la legislación, por ejemplo, en relación con los regímenes de temperaturas en el sector de la alimentación de grupos, resulta muy útil la aplicación de las prácticas de higiene del Codex relativas a los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. El segundo ámbito significativo es la correcta indicación del valor nutritivo.

Actualmente se están traduciendo al letón varias normas, entre ellas, las Directrices sobre Etiquetado Nutricional y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

LITUANIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Normativa alimentaria nacional

La inocuidad de los alimentos está regulada mediante las siguientes leyes principales de la República de Lituania:

- la Ley Alimentaria (aprobada en el año 2000);
- la Ley sobre el Agua Potable (aprobada en 2001);
- la Ley sobre Veterinaria (aprobada en 1992);
- la Ley sobre Protección Fitosanitaria (aprobada en 2012).

A continuación se indica la legislación lituana formulada para mejorar el sistema nacional de control de los alimentos que entró en vigor en 2013:

- Orden del Director del Servicio Estatal de Alimentación y Veterinaria (SEAV) n.º B1-91 del 19 de febrero de 2013 por la que se modifica la rendición de cuentas en relación con la leche cruda de baja calidad;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-141 del 8 de marzo de 2013 relativa a la inocuidad y la higiene de los alimentos;

- Orden del Director del SEAV n.º B1-237 del 21 de marzo de 2013 sobre la aprobación del procedimiento de certificación de complementos alimenticios exportados a terceros países;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-255 del 28 de marzo de 2013 sobre la aprobación de una lista de alimentos de origen no animal para los que se ha incrementado el nivel de control;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-351 del 10 de mayo de 2013 por la que se modifica la aprobación de los requisitos veterinarios para peces vivos comercializados en establecimientos minoristas;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-488 del 19 de julio de 2013 sobre la aprobación del procedimiento de evaluación del cumplimiento de los requisitos de higiene por parte de las empresas de alimentación de grupos;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-500 del 24 de julio de 2013 por la que se modifica la aprobación de proveedores de agua potable en el programa de vigilancia del agua potable de los mecanismos de notificación anual de estadísticas y los proveedores de agua potable notificados en términos de cambios en el suministro de agua potable del procedimiento;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-791 del 11 de diciembre de 2013 sobre la aprobación de una comisión de certificación para laboratorios donde se realicen pruebas de calidad en productos alcohólicos;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-719 del 7 de noviembre de 2013 por la que se modifica el control de los productos pesqueros;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-797 del 12 de diciembre de 2013 sobre el procedimiento de notificación para operadores de la República de Lituania que produzcan y suministren al mercado materiales y artículos que estén en contacto con los alimentos;
- Orden del Director del SEAV n.º B1-816 del 23 de diciembre de 2013 sobre el procedimiento de reconocimiento de la aprobación del agua mineral natural en la República de Lituania.

Las responsabilidades de los diferentes ministerios e instituciones se describen en la Ley Alimentaria de la República de Lituania y en los diversos decretos gubernamentales. En consonancia con la Ley Alimentaria, la responsabilidad relativa a la inocuidad de los alimentos, incluidas las importaciones a Lituania y las exportaciones desde el país, se divide de la siguiente manera:

1. En el ámbito de sus competencias el **Ministerio de Sanidad**:

- establecerá, teniendo en cuenta una evaluación del riesgo para la salud humana basada en la investigación científica, los siguientes requisitos obligatorios para los alimentos: los niveles máximos permitidos de plaguicidas y contaminantes en alimentos; los requisitos para la inocuidad de los aditivos alimentarios, los productos alimenticios para fines nutricionales especiales, los alimentos irradiados y genéticamente modificados y los alimentos nuevos; los requisitos de inocuidad para artículos destinados a estar en contacto con los alimentos; los requisitos para la higiene y el control de los alimentos; el procedimiento para la introducción de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en instalaciones que manipulan los alimentos; los requisitos para la salud de las personas que manipulan alimentos, los procedimientos de revisión médica que deben seguir y la capacitación obligatoria en materia de higiene de estos profesionales;
- coordinará la aplicación de las políticas de inocuidad alimentaria, nutrición saludable de la población y reducción de la morbilidad de origen alimentario;
- ELABORARÁ Y APROBARÁ PROGRAMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEJORA DE LA NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN, REALIZARÁ UN SEGUIMIENTO DE LA NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN, LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LAS ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO, PROMOVERÁ HÁBITOS NUTRICIONALES SALUDABLES Y DESEMPEÑARÁ OTRAS FUNCIONES ESTABLECIDAS EN LA MENCIONADA LEY Y OTROS INSTRUMENTOS JURÍDICOS;
- ESTABLECERÁ LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

2. En el ámbito de sus competencias el **Ministerio de Agricultura**:

- aplicará la política para mejorar la calidad de los productos alimentarios y las materias primas, la producción de productos agrícolas orgánicos y la competitividad de los productos lituanos en el mercado internacional;
- elaborará y aprobará programas destinados a mejorar la calidad de los alimentos y la producción y comercialización de alimentos saludables y orgánicos; establecerá los requisitos obligatorios para la evaluación de la calidad y la composición de los alimentos, la evaluación de la calidad de las materias primas, la producción de plantas destinadas a la alimentación y su comercialización, así como para el uso y control de medios de protección fitosanitaria;
- establecerá los requisitos especiales para el etiquetado de productos alimenticios destinados a la comercialización.

3. Dentro de los límites de sus competencias el **Ministerio de Economía**:

- aplicará la política de comercio de alimentos;
- establecerá los requisitos del comercio de productos alimenticios.

4. Dentro de los límites de sus competencias el **Servicio Estatal de Alimentación y Veterinaria (SEAV)**:

- aplicará la política de control oficial y seguimiento de la inocuidad de los productos alimentarios y de reducción de la morbilidad de los animales destinados a la alimentación;
- establecerá los requisitos obligatorios para la inocuidad de las materias primas de alimentos de origen animal, la higiene y el control de la manipulación de alimentos de origen animal y su comercialización, y el establecimiento de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en instalaciones de manipulación de alimentos de origen animal;
- realizará un seguimiento de la contaminación de los animales y las materias primas de alimentos de origen animal con sustancias nocivas.

En general, la responsabilidad relativa a la política de inocuidad alimentaria recae en los departamentos del Gobierno central, que son autoridades competentes según la legislación alimentaria de la UE, al tiempo que llevan a cabo actividades de cumplimiento de la inocuidad alimentaria en nombre del SEAV junto con otros organismos nacionales, regionales y locales.

El Ministerio de Sanidad establece los requisitos obligatorios para la inocuidad alimentaria tomando en consideración una evaluación del riesgo para la salud humana basada en la investigación científica, la legislación de la UE y las normas del Codex Alimentarius. Además, es el responsable de la salud, el consumo de productos alimentarios inocuos y los hábitos de vida saludables de los ciudadanos. El tipo básico de instrumentos jurídicos son las normas de higiene aprobadas por el Ministerio de Sanidad.

El Centro de Educación para la Salud y Prevención de Enfermedades del Ministerio de Sanidad lleva a cabo un seguimiento periódico del consumo de alimentos en el país y participa en la elaboración de metodologías y en la educación de los consumidores.

El Ministerio de Agricultura emite órdenes sobre calidad de los productos alimentarios, los productos de la agricultura orgánica y el etiquetado de estos.

El SEAV es la principal institución gubernamental responsable del control de los alimentos y por ello su función se describe más detalladamente a continuación. El SEAV emite órdenes en el ámbito del control oficial de los alimentos, la supervisión de la higiene alimentaria, la sanidad animal, el bienestar de los animales y los medicamentos veterinarios. Asimismo, participa en la formulación de la política gubernamental relacionada con la inocuidad, la calidad y el etiquetado de los alimentos y los piensos; el suministro de información sobre los bienes —incluidos los precios y otros requisitos obligatorios—; la manipulación de alimentos, subproductos de origen animal, piensos, aditivos para piensos y medicamentos y dispositivos veterinarios; la salud y el bienestar de los animales; las enfermedades transmisibles habituales para el ser humano y los animales; y la salvaguardia de los derechos de los consumidores en el suministro de alimentos y servicios relacionados con ellos. Además, aplica la política estatal en los ámbitos anteriores.

Objetivos del SEAV:

Garantizar el seguimiento y el control de enfermedades contagiosas de los animales, zoonosis y el bienestar animal, eliminar brotes de enfermedades y aplicar todas las medidas biológicas necesarias para evitar la introducción de enfermedades contagiosas y zoonosis en el territorio de Lituania y la UE.

Garantizar la inocuidad y el control de los alimentos en todas las etapas de la manipulación de los mismos en consonancia con el principio "de la granja/campo a la mesa", salvaguardar los intereses de los consumidores, garantizar que tanto los alimentos suministrados al mercado como los destinados a la exportación cumplen los requisitos obligatorios de inocuidad, etiquetado y de otro tipo establecidos en los instrumentos jurídicos.

Generalmente, el SEAV organiza controles oficiales sobre la base del plan de control nacional plurianual y el plan de actividades estratégicas. En los planes se aplica un enfoque temático al control oficial anual. Cada año, el SEAV estima de forma más detallada y exhaustiva el ámbito del grupo de alimentos en el que se realizará el control. Se pueden llevar a cabo controles no incluidos en el programa a fin de investigar denuncias o informes oficiales sobre infracciones.

Establecer los objetivos estratégicos a largo plazo y las tareas prioritarias e indicar los parámetros para evaluar la aplicación del plan en cada sector de los controles oficiales. Tras la aprobación del plan por parte del SEAV, cada institución subordinada debe elaborar su propio plan de actividades anual incluyendo indicaciones de las medidas específicas que se adoptarán para lograr los objetivos estratégicos y llevar a cabo las tareas.

Los controles oficiales los realizan inspectores que trabajan en los servicios territoriales del SEAV. La frecuencia de las inspecciones se basa en una clasificación de establecimientos según la categoría de riesgo: alto, medio, bajo e insignificante.

Gestión del control alimentario

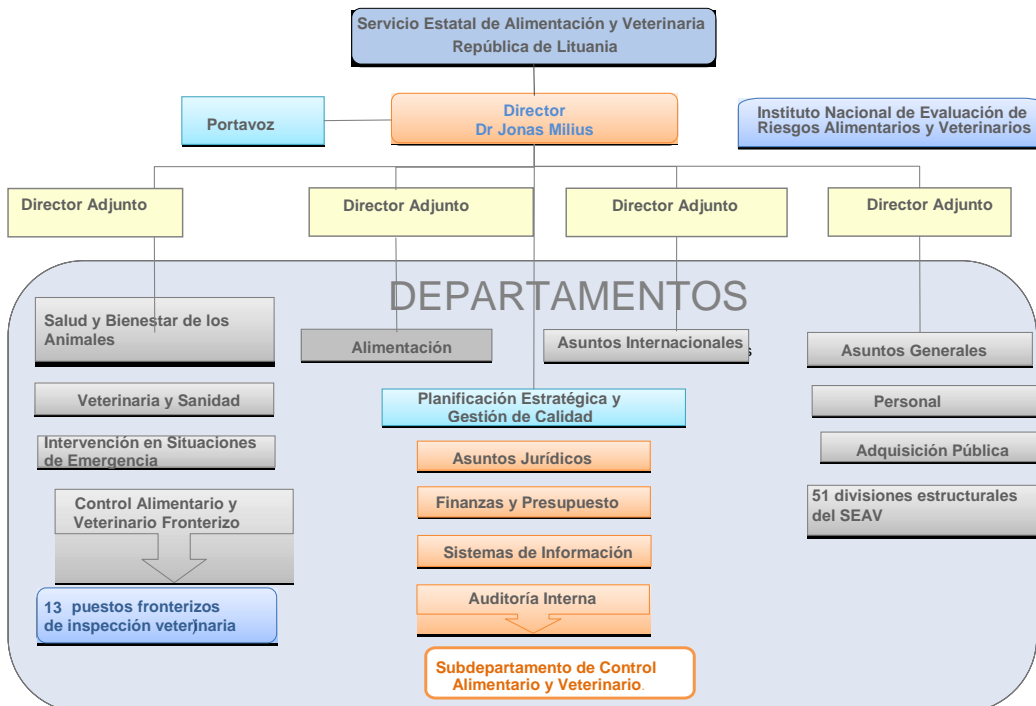
El SEAV elabora y ejecuta la política gubernamental sobre inocuidad y calidad de los alimentos y salud y bienestar de los animales. Asimismo, rinde cuentas al Gobierno de la República de Lituania. El SEAV está encabezado por el Director (Jefe del Servicio Veterinario), que rinde cuentas al Gobierno y al Ministerio de Agricultura de la República de Lituania. El Director cuenta con cuatro Directores Adjuntos. La organización del trabajo interno del SEAV corre a cargo de los jefes de los departamentos, que rinden cuentas al Director. El SEAV está formado por 14 departamentos y un subdepartamento, 51 servicios territoriales del SEAV, 13 puntos de inspección fronterizos y el Instituto Nacional de Evaluación de Riesgos Alimentarios y Veterinarios (INERAV).

El INERAV garantiza, dentro de sus competencias, una aplicación eficaz de la política estatal de protección de los intereses de los consumidores en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos y los asuntos veterinarios. Este instituto se estableció con el fin de separar la evaluación de riesgos de la gestión de riesgos y, por tanto, para reforzar la protección de los intereses del consumidor y la aplicación de los requisitos de la UE en materia de inocuidad de los alimentos y asuntos veterinarios. Al llevar a cabo una evaluación de riesgos basada en la investigación y el conocimiento científico, el INERAV determina y contribuye a reducir los riesgos para la inocuidad de los alimentos y los piensos, la sanidad animal, el bienestar de los animales y el medio ambiente. El INERAV posee el laboratorio de referencia nacional designado para realizar análisis de laboratorio de alimentos de origen animal.

Los objetivos estratégicos del INERAV en el ámbito de la inocuidad de los alimentos son los siguientes:

- proporcionar asesoramiento científico y técnico sobre cuestiones de inocuidad de los alimentos del campo a la mesa: ofrecer opiniones científicas y asesoramiento técnico a la hora de preparar proyectos de instrumentos jurídicos, llevar a cabo una evaluación de riesgos y mantener un contacto estrecho con las instituciones de evaluación de riesgos, así como participar en los comités científicos y los grupos de trabajo de expertos;
- realizar evaluaciones de materiales y productos: participar en los programas de seguimiento y control de riesgos y en la gestión de las situaciones de crisis, y llevar a cabo evaluaciones de riesgos biológicos, químicos y de otro tipo;
- recopilar, difundir y analizar información científica: fomentar la cooperación con las autoridades competentes y las instituciones científicas y educativas a nivel nacional e internacional, así como participar en programas internacionales y proyectos científicos;
- centrarse en la comunicación eficaz de los riesgos mediante la colaboración estrecha con instituciones de evaluación de riesgos, gestores de riesgos, asociados internacionales, partes interesadas, consumidores, etc.

El INERAV llevó a cabo un proyecto sobre la reducción de la ingesta de sal. Durante este proyecto, se estimó la cantidad de sal que contenían los productos alimentarios más utilizados, se analizaron los hábitos alimentarios de la población y se realizaron sugerencias sobre cómo reducir la ingesta de sal. Este proyecto se preparó teniendo en cuenta el libro blanco de la Comisión Europea relativo a la Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad y la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la Organización Mundial de la Salud. En ambas estrategias se destaca la importancia de la reducción de la ingesta de sal para la salud de la población.



Colaboración multisectorial

Partes colaboradoras	Fecha de finalización
El Ministerio de Agricultura de la República de Lituania y el SEAV	15 de febrero de 2013
El Comité para el Desarrollo de la Sociedad de la Información del Ministerio de Transporte y el SEAV	15 de abril de 2013
El Ministerio de Agricultura y Alimentación de la República de Belarús y el SEAV	28 de mayo de 2013
El Servicio de Asesoramiento Agrícola de Lituania y el SEAV	26 de junio de 2013
La Asociación de Fabricantes de Complementos Alimenticios y el SEAV	22 de julio de 2013
El Organismo Nacional de Alimentación de Suecia y el SEAV	23 de septiembre de 2013
El Servicio Fitosanitario Estatal del Ministerio de Agricultura y el SEAV	2 de diciembre de 2013
La Cancillería del Seimas de la República de Lituania y el SEAV	10 de diciembre de 2013

Servicios de inspección

Los controles oficiales los realizan inspectores que trabajan en los servicios territoriales del SEAV. El SEAV dispone de 51 servicios territoriales. A nivel territorial cuenta con 603 inspectores, de los cuales 431 se ocupan de los alimentos de origen animal, la sanidad animal y el bienestar de los animales y 172 de los alimentos de origen no animal, los plaguicidas y las importaciones de alimentos de origen vegetal.

El sistema de controles comprende tres tipos de comprobaciones e inspecciones:

1. supervisión permanente o periódica de establecimientos de manipulación de alimentos de origen animal realizada por veterinarios oficiales;
2. inspecciones periódicas realizadas por inspectores de los servicios territoriales del SEAV;
3. auditorías sobre sistemas basados en análisis de peligros y puntos críticos de control realizados por inspectores del SEAV central.

Para los tres tipos de comprobaciones e inspecciones existen procedimientos de inspección claros y listas de comprobación uniformes establecidos en los procedimientos normalizados de utilización y las instrucciones de trabajo del sistema de gestión de la calidad del SEAV.

También se han creado bases de datos de establecimientos e inspecciones accesibles para los diferentes niveles del SEAV a través de su Intranet. Las bases de datos permiten acceder a información relativa a los resultados de los controles de establecimientos individuales.

El SEAV ha puesto en marcha el Sistema de Gestión de la Calidad en consonancia con los requisitos de la norma internacional ISO 17020:2004 "General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection" (Criterios generales para el funcionamiento de diversos tipos de organismos de inspección). Casi todos los procedimientos se llevan a cabo de conformidad con los procedimientos normalizados de utilización y las instrucciones de trabajo, que forman parte del Sistema de Gestión de la Calidad del SEAV.

Asimismo, en el Instituto Nacional de Evaluación de Riesgos Alimentarios y Veterinarios (INERAV) se ha establecido un Sistema de Gestión de la Calidad acreditado conforme a la norma LST EN ISO/IEC 17025:2005. La acreditación la llevó a cabo el servicio de acreditación alemán DAkkS. El INERAV también está acreditado por el Servicio Federal de Acreditación de la Federación de Rusia. En 2007 se autorizó al INERAV a utilizar el sello de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).

Infraestructura y actividades de laboratorio

El INERAV es un laboratorio acreditado destinado al control oficial de alimentos y a los programas de seguimiento nacionales. Presta sus servicios a la autoridad de control alimentario, es decir, al Servicio Estatal de Alimentación y Veterinaria (SEAV). En el INERAV se ha puesto en marcha un sistema de garantía y gestión de la calidad acreditado conforme a la norma ISO/IEC 17025 por el servicio alemán DAkkS. El INERAV también está acreditado por las autoridades competentes en materia de inocuidad alimentaria de la Federación de Rusia. Las investigaciones de laboratorio sobre alimentos que efectúa el INERAV incluyen análisis químicos, microbiológicos, sensoriales, radiológicos y de biología molecular, así como análisis de organismos modificados genéticamente. Además, se aplican nuevos métodos de análisis continuamente.

Difusión de información

El SEAV cuenta con un sistema para informar de sus actividades a los consumidores a fin de garantizar la transparencia y promover la confianza del público en el control alimentario y veterinario. Las noticias y alertas así como la información importante del SEAV para los consumidores y operadores comerciales se difunden a través de medios de comunicación como la televisión, la radio, la prensa, etc. El SEAV colabora con las partes interesadas mediante la firma de acuerdos. Se organizan reuniones periódicas para debatir la situación actual en ámbitos empresariales específicos. En el proceso de redacción de la legislación por parte del SEAV se incluye un procedimiento de consulta con las partes interesadas.

El SEAV dispone de un sitio web en funcionamiento (<http://vmvt.lt>) donde se publica información, noticias y otros documentos pertinentes para los consumidores y operadores comerciales. Asimismo, existe un portal interno destinado a los miembros del personal donde se publican todos los documentos de trabajo, las normas internas, etc.

En el año 2013 se prepararon cinco publicaciones informativas (folletos y volantes) destinadas a los consumidores y los operadores comerciales: *African swine fever: Important information* (Peste porcina africana: información importante); *African swine fever* (Peste porcina africana); *Myths and Facts or 12 issues of African swine fever* (Los mitos y la realidad o 12 problemas de la peste porcina africana); *Memo to producers of farm animals: 10 steps to a healthy herd* (Memorándum para productores de animales de granja: 10 pasos para mantener un ganado sano); y *Hypersensitivity to food: food allergy and intolerance* (Hipersensibilidad a los alimentos: alergia e intolerancia a los alimentos).

También se ha diseñado una marca distintiva para empresas de alimentación de grupos que cumplan los requisitos de higiene de la evaluación. El sitio web del SEAV contiene información sobre el sistema de clasificación de establecimientos de alimentación de grupos.

Problemas y prioridades nacionales sobre inocuidad de los alimentos

Mejorar los indicadores de inocuidad, calidad y etiquetado de alimentos; el parlamento lituano ("Seimas") aprobó la resolución que establecía 2013 como el "Año de la Salud" y el SEAV aplicó las normas y los instrumentos necesarios para llevar a cabo la iniciativa.

Mejorar el entorno empresarial, especialmente el ámbito de las pequeñas y medianas empresas e incrementar las actividades del SEAV relacionadas con la confianza del público.

Las actividades prioritarias están relacionadas con los indicadores de inocuidad, calidad y etiquetado de los alimentos y se llevan a cabo del siguiente modo:

- garantizando un correcto etiquetado de los productos alimentarios y aplicando un control del etiquetado más preciso en los operadores comerciales al por mayor;
- organizando reuniones con operadores de empresas alimentarias sobre la prevención de brotes de enfermedades de origen alimentario y debatiendo los requisitos o dificultades para la aplicación de la legislación;
- garantizando un control eficaz de la calidad de la leche cruda y colaborando activamente para proporcionar asesoramiento detallado a los ganaderos lecheros y otras entidades económicas que participan en el suministro de leche cruda en relación con el proceso de organización de reuniones con los productores de leche;
- creando un sistema de calificación de la alimentación de grupos que sea público y objetivo y esté basado en datos de control;
- continuando con el control del etiquetado de productos alimentarios, la nutrición y las declaraciones de propiedades nutricionales mediante estudios de laboratorio a fin de evaluar la calidad de los productos alimentarios.

Capacitación y creación de capacidad

A fin de garantizar una mejora de la cualificación de los funcionarios del SEAV y las instituciones subordinadas, se han organizado actividades de capacitación del personal de conformidad con la Ley sobre el Servicio Público de la República de Lituania (BO 1999, n.º 66-2130; 2002, n.º 45-1708) y el Reglamento (CE) n.º 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.

La organización de la capacitación de funcionarios públicos del SEAV y del personal contratado se describe en el procedimiento normalizado de utilización del proyecto de resolución DR-2 "Capacitación de funcionarios públicos y personal contratado" del sistema de calidad, aprobado por el Director del SEAV mediante la Orden n.º B1-488 del 20 junio de 2012.

Toda la capacitación recibida se incluye en el Registro de Capacitación de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 882/2004 y se especifica, entre otros datos, la fecha de la actividad de capacitación, el lugar, el título, el organizador y el número de asistentes. El registro lo realiza el especialista del Departamento de Asuntos Internacionales del SEAV. Sobre la base de la información recibida de los servicios territoriales del SEAV acerca de las actividades de capacitación a las que han asistido sus empleados, se prepara un informe anual sobre capacitación de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 882/2004.

Tras la capacitación, el empleado del SEAV o del servicio territorial remite los documentos relacionados con la capacitación recibida (copia de la orden del Director del SEAV sobre la actividad de capacitación, materiales de presentaciones, hojas de registro y el cuestionario cumplimentado sobre la calidad y eficacia de la capacitación) al especialista del Departamento de Asuntos Internacionales del SEAV. Asimismo, todos los trabajadores que reciben capacitación deben rellenar el "Formulario de evaluación sobre la calidad y eficacia de la formación" aprobado en la Orden del Director del SEAV n.º B1-488 del 20 de junio de 2012. A continuación, se analizan los formularios cumplimentados.

El sistema de legislación alimentaria de Lituania está diseñado para seguir estrictamente la legislación alimentaria de la UE y ajustar las respuestas gubernamentales a las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos en diversas etapas de producción según dicten los criterios de salud pública o los requisitos de comercio en evolución. En Lituania, todas las normas jurídicas y disposiciones de control de la UE se hacen efectivas o bien directamente, en el caso de los reglamentos y las decisiones, o bien indirectamente, como sucede con las directivas, tras incorporarlas a la legislación nacional en un período determinado.

Cooperación con otros países

En el Gobierno central, los funcionarios mantienen un contacto periódico con sus colegas de otros Estados miembros de la UE, especialmente durante la reunión del Grupo de Trabajo del Codex Alimentarius en Bruselas.

El personal de laboratorio encargado del control de los alimentos en Lituania también mantiene un contacto periódico con sus homólogos en otros países a través de redes y mediante la participación en planes de pruebas de competencias e intercambios informales.

Asimismo, los científicos que trabajan en el ámbito de la inocuidad de los alimentos en las organizaciones de investigación lituanas colaboran en proyectos de investigación con sus homólogos tanto en Europa como en otras zonas.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Actividades del punto de contacto del Codex

El punto de contacto del Codex para Lituania se encuentra en el Centro de Educación para la Salud y Prevención de Enfermedades del Ministerio de Sanidad. Las principales actividades consisten en distribuir la documentación relacionada con el Codex y aumentar la sensibilización sobre los asuntos del Codex en el país. A causa del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y el Acuerdo sobre Barreras Técnicas al Comercio, la legislación alimentaria de Lituania, al igual que la de la UE, está fuertemente influenciada por la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, debido al hecho de que la Comisión Europea participa de forma muy activa en las actividades del Codex, la labor de Lituania sobre los asuntos relacionados con el Codex no se lleva a cabo principalmente mediante la participación directa en las reuniones del Codex, que resultan bastante costosas para un país pequeño como este, sino a través de la participación en el Grupo de Trabajo del Codex Alimentarius (el 23 de febrero) bajo los auspicios del Consejo de la Unión Europea. Durante los últimos años, las actividades del punto de contacto del Codex en Lituania se han ido trasladando al Ministerio de Sanidad, que desempeña una función de coordinación y es responsable del trabajo llevado a cabo por la Comisión del Codex Alimentarius.

En vista de ello, es necesario debatir más en profundidad el papel que desempeñan el punto de contacto del Codex y el Comité Nacional del Codex u otras estructuras gubernamentales en el desempeño de las funciones de coordinación asignadas históricamente a estas estructuras del Codex, y quizás tomar decisiones al respecto a nivel nacional.

Participación de los consumidores en el establecimiento de normas

Las organizaciones públicas para la protección de los derechos de los consumidores de Lituania trabajan principalmente del siguiente modo a fin de garantizar los intereses de los consumidores en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos, así como la información sobre estos:

- 1) realizan encuestas de opinión entre los consumidores acerca de la inocuidad y calidad de los alimentos y publican una visión general de los resultados de la encuesta en los medios de comunicación;
- 2) acuden a los tribunales cuando se violan los derechos de los consumidores o los intereses legítimos de estos, ya sea a petición de un consumidor o por cuenta propia;
- 3) recopilan información de productores y comerciantes sobre inocuidad y calidad de los alimentos;
- 4) establecen centros de información y consulta y laboratorios de análisis para examinar la inocuidad y la calidad de los alimentos;

5) notifican infracciones de instrumentos jurídicos que regulan la inocuidad y la calidad de los alimentos al Consejo Nacional para la Protección de los Derechos de los Consumidores y a la autoridad encargada del control alimentario y realizan propuestas sobre una protección más eficaz de los derechos de los consumidores;

6) participan como observadores en las reuniones del Consejo Nacional para la Protección de los Derechos de los Consumidores.

El **Consejo Nacional para la Protección de los Derechos de los Consumidores** coordina las actividades de las instituciones públicas en lo relativo a la protección de los consumidores. El Consejo, que está formado por un Presidente, cuatro miembros y la administración, comenzó a funcionar en agosto de 2001. Su procedimiento de trabajo se rige por la Ley de Protección del Consumidor y otras leyes, así como las normas de procedimiento adoptadas por el propio Consejo.

En Lituania existen más de 20 instituciones públicas y no gubernamentales relacionadas con la alimentación y la nutrición que participan en la redacción de leyes nacionales sobre alimentación y expresan su propia posición en relación con la legislación de la UE.

Por tanto, resulta razonable concluir que los consumidores lituanos disponen de numerosas oportunidades de participar, a través de la ONG pertinente, en el proceso de preparación establecido para formular la posición de Lituania en diversas cuestiones del Codex.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Normas específicas del Codex de mayor importancia:

- Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños;
- Declaración sobre Alimentación de Lactantes;
- Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros;
- Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos.

Prioridad actual para establecer normas nacionales:

Como miembro de la OMC y de la UE, Lituania debe seguir la legislación establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, por tanto, sus normas o reglamentos nacionales se basan en lo dispuesto en las normas del Codex. Actualmente, las normas del Codex relativas a los requisitos de composición de los alimentos (especialmente en los ámbitos no regulados por la legislación de la UE) son las de mayor importancia e interés para el país. Con el fin de garantizar los derechos de los consumidores a elegir productos que se ajusten a sus necesidades, se han elaborado normas o reglamentos nacionales de clasificación del pescado y los productos pesqueros, así como para productos específicos como la crema agria, las bebidas a base de leche fermentada, los helados y los productos de queso fresco sin fermentar que contienen elevados niveles de acrilamida y otras sustancias.

REPÚBLICA CHECA

En respuesta a la circular CL 2014/20-EURO, a continuación se proporciona información sobre la situación actual de la República Checa.

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Para obtener información general sobre los sistemas de control alimentario de la República Checa, sírvase consultar el perfil del país sobre la organización de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la sanidad vegetal en la siguiente página:

http://ec.europa.eu/food/fvo/last5_en.cfm?co_id=CZ

Desde la 28.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa, se han producido algunos cambios organizativos. En 2013, la Administración Fitosanitaria Estatal fue reorganizada e integrada en el Instituto Central para la Supervisión y el Análisis en la Agricultura.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

El Departamento de Producción de Alimentos y Legislación Alimentaria del Ministerio de Agricultura de la República Checa es el punto de contacto nacional del Codex en el país. Este punto de contacto colabora con otros ministerios y también con organizaciones gubernamentales públicas y ONG. Está previsto que se establezca un Comité del Codex para la República Checa, de cuya coordinación se ha ocupado recientemente la Autoridad Alimentaria, que comenzó a funcionar en abril de 2005. Su sede se encuentra en el Ministerio de Agricultura y cuenta con dos departamentos y una división que, en conjunto, suman 30 empleados.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Los delegados de la República Checa participan en las reuniones del Grupo de Trabajo del Codex Alimentarius en Bruselas, así como en comités de asuntos generales, comités sobre productos, comités de coordinación regionales y grupos de acción intergubernamentales especiales en países concretos. La asistencia depende de las prioridades específicas establecidas y de los recursos financieros del Ministerio de Agricultura.

La norma que interesa especialmente a la República Checa es la relativa al queso fundido, que actualmente se encuentra en proceso de debate. Asimismo, la República Checa participó en grupos de trabajo por medios electrónicos sobre el queso fundido.

Las normas del Codex revisten gran importancia para el país y siempre se toman en consideración al debatir disposiciones nacionales que no se contemplan en la legislación de la UE.

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados miembros tienen el placer de remitir las siguientes respuestas al cuestionario incluido en la circular CL 2014/20-EURO.

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

La información proporcionada por la UE para la 28.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa sobre sistemas de control alimentario sigue siendo válida (CX/EURO 12/28/7). Toda la información pertinente relacionada con los sistemas de control alimentario se encuentra disponible en el sitio web de la Dirección General de Sanidad y Consumidores de la Comisión Europea: http://ec.europa.eu/food/food/index_es.htm. En este mismo sitio web también se encuentran disponibles bases de datos sobre aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Como Organización Miembro, las actividades de la UE destinadas a fortalecer el Codex a escala nacional se centran en el desarrollo de la capacidad a nivel regional o nacional de Estados miembros del Codex no pertenecientes a la UE. La región de Europa constituye la prioridad principal de la UE.

En 2011, la Comisión Europea (CE) inició actividades específicas de creación de capacidad sobre el Codex en el marco del programa "Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria" (BTSF). La primera actividad fue un taller conjunto CE/FAO al que asistieron 39 participantes de 13 países de la región de Europa. El objetivo de las actividades de capacitación consistía en incrementar la participación de los países en el Codex mediante una mejor comprensión y utilización de las normas del Codex por parte de estos, pero también mediante su contribución a nivel técnico en la formulación de las mismas. El objetivo subyacente es ayudar a reforzar los programas nacionales de inocuidad de los alimentos en los países de la región europea. El próximo acto, al que han sido invitados 12 países de esta región, tendrá lugar en Astana en octubre de 2014.

La UE garantizará la continuidad de estas medidas destinadas a mejorar la difusión de las actividades llevadas a cabo en el marco del Codex Alimentarius a fin de aumentar la sensibilización y abordar de forma más adecuada las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la elaboración de normas en consonancia con las necesidades de los distintos países o regiones.

Además del programa BTSF, el Instrumento de Asistencia Técnica e Intercambio de Información (TAIEX) de la Comisión Europea proporciona apoyo a determinados países asociados sobre cuestiones que también pueden incluir creación de capacidad relacionada con el Codex. Para obtener más información, sírvase consultar el sitio web del TAIEX: http://ec.europa.eu/enlargement/taix/what-is-taix/index_en.htm

La UE y sus Estados miembros siguen siendo los principales donantes del Fondo Fiduciario del Codex con una contribución del 71 % de la financiación total. La UE considera muy importante la participación activa y eficiente del máximo número de miembros del Codex en la labor de este en todas las etapas del proceso. Por ello, el objetivo 2 (Fortalecer la participación en el Codex) del Fondo Fiduciario del Codex es de especial importancia para la UE. La UE desearía alentar a todos los países de la región de Europa que cumplan los requisitos a solicitar apoyo del Fondo Fiduciario del Codex. Aunque este fondo llegará a su fin el próximo año, la OMS, en estrecha cooperación con los países donantes, ya está trabajando en una actividad que lo suceda. La UE acoge con satisfacción las opiniones que los países beneficiarios tengan al respecto.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

- i) Normas y textos afines del Codex (actualmente en fase de desarrollo o ya existentes) más importantes y de mayor interés para su país
- ii) Ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales
- iii) Uso y relevancia de las normas del Codex a nivel nacional

Debido al hecho de que la UE es el mayor exportador e importador de alimentos a nivel mundial, la labor de todos los Comités del Codex es de gran interés para ella.

Las normas del Codex revisten gran importancia para la UE y siempre se toman en consideración en la elaboración de su legislación. En ella se hace referencia directa a las normas del Codex cuando conviene. Por ejemplo, en el Reglamento n.º 470/2009 por el que se establecen los procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se introduce la obligación para la UE de adoptar los límites máximos para residuos establecidos por el Codex que haya apoyado en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes. Otro ejemplo tiene que ver con los residuos de plaguicidas, para los cuales la UE cuenta con una política en vigor por la que se armonizan sus límites máximos de residuos con los aprobados por el Codex en aquellos casos en los que la UE no ha expresado sus reservas.

A nivel europeo, la UE y sus Estados miembros están a favor de que los países europeos cuenten con mayor capacidad para participar en la labor del Codex. Primeramente esto puede iniciarse a nivel nacional, pero también se puede complementar a nivel regional. Dado que la región de Europa es la mayor región del Codex y que tiene a menudo opiniones muy particulares, resulta importante que esta capacidad se extienda también a la forma de defender los valores e intereses europeos en el ámbito internacional. La UE se compromete a facilitar este proceso de integración en la región y seguirá invirtiendo recursos en la región de Europa a este respecto.

¹ *Albania, Armenia, Azerbaiyán, Belarús, Bosnia y Herzegovina, la ex República Yugoslava de Macedonia, Georgia, Israel, la República de Moldova, Serbia, Turquía y Ucrania.*