

# Comisión del Codex Alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS  
NACIONES UNIDAS PARA LA  
AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39.06.57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Fax: 39.06.5705.4593

Punto del orden del día: 4

CX/AF 00/4-Add.2  
Mayo de 2000

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **GRUPO DE TRABAJO INTERGUBERNAMENTAL AD HOC CODEX SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES**

*Primera Sesión, Copenhague, Dinamarca, del 13 al 15 de junio de 2000*

## **PROPUESTA DEL PRESIDENTE PARA UN PROYECTO REVISADO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS ANIMALES**

### **1. INTRODUCCIÓN**

Este Código tiene el propósito de establecer un sistema de seguridad alimentaria que cubra toda la cadena de fabricación, desde las granjas fincas los consumidores, para eliminar el riesgo potencial para la salud humana, la salud animal y el medio ambiente.

### **2. ALCANCE Y OBJETIVOS**

Este Código se aplica a la fabricación y la utilización de materias primas, a materiales básicos y aditivos, a la fabricación de alimentos para animales y a la utilización de todos los alimentos para animales en las fincas. El objetivo principal del Código es el de fomentar la observancia de la Práctica Correcta de Fabricación (GMP) a lo largo de la adquisición, el manejo, el almacenamiento, la elaboración y la distribución de alimentos para animales productores de alimentos para los seres humanos. Otro de los objetivos consiste en alentar las prácticas adecuadas para la alimentación de los animales en las fincas.

Debido a la situación financiera se ha producido un número limitado de copias de este documento. Los delegados y observadores deben llevar consigo el documento a las reuniones y abstenerse de pedir copias adicionales a menos que sea absolutamente necesario.

Existen riesgos potenciales para la salud humana y animal así como para el medio ambiente relacionados con la contaminación de los alimentos para animales por agentes químicos o biológicos y la utilización incorrecta de aditivos. Este Código explica en términos generales las medidas empleadas para controlar dichos riesgos, a través de la adopción de procedimientos adecuados para la fabricación, elaboración, manejo, vigilancia y utilización de alimentos para animales. El Código internacional de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos<sup>1</sup> deberá funcionar como modelo.

La observancia de la legislación sobre alimentos para animales deberá someterse a vigilancia nacional y a sistemas de control. Se deberá establecer un sistema universal de advertencia que incluya la retirada de alimentos para animales del mercado cuando exista riesgo para la salud humana y animal y para el medio ambiente.

El Código especifica la necesidad de control documental y requisitos para el etiquetado de alimentos para animales para garantizar la rastreabilidad de materiales básicos, el apoyo técnico y los aditivos en alimentos para animales. Se recomienda la aplicación del principio HACCP para garantizar la rastreabilidad en la fabricación, manejo, almacenamiento, transporte y elaboración de materiales básicos.

El manejo de alimentos para animales en las fincas y su utilización deberán incluirse en el Código.

### 3. MARCO DEL CÓDIGO

#### 3.1. DEFINICIONES

- 3.1.1. **Alimentos para animales:** Sustancias orgánicas e inorgánicas utilizadas solas o en mezclas –contenedoras y no contenedoras de aditivos- para la alimentación animal oral.
- 3.1.2. **Materias primas:** Productos diferentes de origen vegetal o animal y sustancias inorgánicas para los que todavía no se ha decidido la destinación.
- 3.1.3. **Materiales básicos:** Productos diferentes de origen vegetal o animal y sustancias inorgánicas utilizadas solas o en mezclas –contenedoras y no contenedoras de aditivos- para la alimentación animal oral.
- 3.1.4. **Alimentos compuestos para animales:** Sustancias orgánicas o inorgánicas mezcladas – contenedoras o no contenedoras de aditivos- para la alimentación animal oral a través de alimentos para animales completos o suplementarios.
- 3.1.5. **Alimentos suplementarios para animales:** Mezclas de materiales básicos con un contenido elevado de ciertas sustancias que, no obstante, gracias a su composición sean suficientes para una ración diaria siempre que se utilicen en combinación con otros alimentos para animales (concentrados).

---

<sup>1</sup> *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene:* CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) in Codex Alimentarius, Volume 1B-Suppl.1, FAO/WHO, Roma 1997.

- 3.1.6. **Alimentos completos para animales:** Mezclas de materiales básicos que debido a su composición sean suficientes para una ración diaria.
- 3.1.7. **Aditivos en alimentos para animales:** Sustancias o preparaciones utilizadas en la nutrición animal para influir en las características de materiales básicos, alimentos para animales o productos animales, para satisfacer las necesidades nutritivas, para mejorar la producción animal, para satisfacer unas necesidades nutritivas específicas de animales en un momento determinado, para reducir los efectos dañinos de la excreción de animales y para mejorar el ambiente animal.
- 3.1.8. **Alimentos medicados para animales:** Las mezclas de un producto medicinal veterinario/de productos medicinales veterinarios y de un pienso que estén preparadas para la comercialización y que se destinen a la alimentación de animales sin elaboración adicional debido a sus características curativas o preventivas o debido a otras características de producto medicinal.
- 3.1.9. **Productos auxiliares de elaboración:** Apoyo técnico que no deja desechos en los alimentos para animales una vez terminada la elaboración.

### 3.2. LEGISLACIÓN E INSPECCIÓN OFICIAL

El Código deberá incluirse en la legislación sobre alimentos para animales y en los sistemas informativos sobre alimentos para animales de cada estado miembro del Codex.

Los estados miembros del Codex deberán establecer sistemas de inspección oficial y de control de los alimentos para animales.

Deberán implementarse programas que permitan a la industria establecer sistemas de autocontrol para inspecciones propias (reglas GMP).

El proyecto de Código reconoce la legislación y las reglas internacionales vigentes sobre la nutrición animal.

#### 3.2.1. **Control documental**

Los estados miembros deberán tomar las medidas necesarias para garantizar que cuando los productos sean introducidos en el territorio en cuestión se sometan a una inspección documental de todos los lotes y a inspecciones aleatorias de identidad, realizadas por el órgano competente con la finalidad de controlar su naturaleza, origen y destinación geográfica.

Se requiere un certificado de origen para todos los ingredientes alimentarios.

#### 3.2.2. **Requisitos de etiquetado**

Las etiquetas deberán cumplir con los requisitos legales y deberán facilitar una descripción del pienso e instrucciones de uso. Los requisitos para el etiquetado deberán garantizar la rastreabilidad de todos los alimentos para animales de origen animal, el etiquetado completo de ingredientes, la declaración de todos los ingredientes derivados genéticamente modificados, la utilización correcta de los aditivos permitidos, los asuntos

relacionados a los piensos de fabricación orgánico, los programas de vigilancia de contaminantes y de perfil de nutrición y finalmente la evaluación de las consecuencias para la salud humana y animal.

La etiqueta también deberá contener información sobre las especies o categorías de animal y sobre el propósito del alimento para animales compuesto.

Para garantizar la rastreabilidad de todos los alimentos para animales, se requiere el etiquetado completo de todos los ingredientes, aditivos y el apoyo técnico.

Los organismos genéticamente modificados (productos GMO) y los piensos de fabricación orgánica deberán llevar etiquetado. Los fabricantes deberán indicar en la etiqueta o en el documento de acompañamiento, que el producto se ha producido en base a, puede contener, o puede componerse de organismos genéticamente modificados. Para los productos comercializados en el mercado en mezclas con organismos no genéticamente modificados, la etiqueta deberá indicar la posible presencia de organismos genéticamente modificados.

El etiquetado deberá contener la marca comercial, nombre y dirección del fabricante o de intermediarios, número de registro, si lo hubiera, composición de producto, modo de empleo, incluyendo precauciones de uso, identificación de lote, fecha de fabricación y fecha de caducidad.

### 3.2.3 **Aditivos**

Todos los aditivos en alimentos para animales deberán ser aprobados con instrucciones para su uso.

Se deberán definir estrictamente los materiales básicos, aditivos y medicamentos veterinarios utilizados en la nutrición animal. Se deberá establecer una distinción clara entre materiales básicos y aditivos, y entre aditivos y medicamentos veterinarios para prevenir la mala o doble utilización.

Los minerales, productos auxiliares de elaboración y otros aditivos deberán obtenerse de fabricantes registrados que garanticen la concentración y pureza de los ingredientes y faciliten instrucciones para su uso correcto.

Los antibióticos no se deben utilizar en los alimentos para animales con el fin de fomentar el crecimiento.

### 3.2.4 **Materiales básicos**

La vigilancia de ingredientes debe incluir la inspección y el muestreo de ingredientes para contaminantes con la ayuda de protocolos basados en el riesgo.

La posible realización de pruebas en laboratorio debe cumplir con los métodos estandarizados.

Los ingredientes deben cumplir con unas normas aceptables y también legales, si las haya, para los niveles de metales pesados y otros contaminantes que pueden poner en peligro la salud humana.

Se deberán establecer normas para la calidad de la grasa.

**3.2.5. *Alimentos para animales***

Se permitirá la comercialización de alimentos para animales únicamente cuando se trate de alimentos saludables, no adulterados y de calidad vendible.

No se permitirá que los alimentos para animales se expongan a riesgos para la salud humana y animal, ni que sean presentados o comercializados de manera que se desinforman los consumidores.

Las normas para la radiación de ionización de alimentos para animales se han evaluado por la OMS.

**3.2.6. *Alimentos para animales fabricados y utilizados en las fincas***

Se deberá introducir la práctica agraria adecuada (GAP) para la producción de cultivos de forraje (producción de remolacha, patata, pasto y semilla) destinados a la alimentación animal.

Se deberá introducir el principio de la mejor tecnología disponible junto con la práctica agraria adecuada para obtener una protección vegetal eficaz, a utilizar en los cultivos de forraje destinados a la alimentación animal.

**3.3 RIESGOS ALIMENTARIOS PROCEDENTES DEL PIENSO**

En los anexos se describirán los riesgos procedentes de alimentos para animales que constituyen la mayor amenaza para la salud humana.

El Código internacional de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos<sup>2</sup> deberá funcionar como modelo.

Los antibióticos no se deben utilizar en los alimentos para animales con el fin de fomentar el crecimiento.

Se deberá evitar la dilución de contaminantes.

Se deberá limitar la presencia de zoonosis y la contaminación microbiológica en alimentos para animales.

**3.4. COMERCIO INTERNACIONAL**

El Código está dirigido a toda la cadena de alimentos para animales, incluyendo los fabricantes, comerciantes, transportistas, elaboradores, fabricantes de alimentos para animales y consumidores de piensos para animales.

---

<sup>2</sup> *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) in Codex Alimentarius, Volume 1B-Suppl.1, FAO/WHO, Roma 1997.*

Igualmente, el Código deberá referirse a los requisitos dirigidos a los proveedores de aditivos, materias primas e ingredientes alimentarios con respecto a la rastreabilidad, calidad, contaminación cruzada y contaminantes.

### 3.5. HACCP

El Código va implementando los principios HACCP, según quedan elaborados en el documento Codex: “Código internacional de prácticas recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos”<sup>3</sup>.

## **4. MATERIAS PRIMAS, MATERIALES BÁSICOS Y ADITIVOS**

Las materias primas de origen animal y vegetal deben provenir de fuentes rastreables estrictamente definidas acompañadas de un certificado del proveedor (garantía).

En el Anexo I se presenta una lista global de materias primas que pueden poner en peligro la salud humana y cuya utilización está prohibida en la fabricación de alimentos para animales (semillas tratadas con fungicidas, desechos, productos secundarios de la industria alimentaria, el contenido de estómago de animales para matadero, abono animal etc.).

Los ingredientes deben cumplir con las normas para los niveles de patógenos, micotoxinas, herbicidas, pesticidas y otros contaminantes que pueden poner en peligro la salud humana o pueden dañar los animales o el medio ambiente. Se incluyen las normas correspondientes en el Anexo II.

Se incluyen en el Anexo II las normas para las sustancias no deseadas, contaminantes químicos y otras sustancias que constituyen un riesgo para la salud humana, basado en un análisis del riesgo, incluyendo el contenido máximo convenido de contaminantes (incluidos los metales pesados) y residuos de pesticidas.

En otras comisiones del Codex se tramitan las normas para materiales básicos relacionados a la utilización de carnes y harinas de hueso procedentes de rumiantes (BSE/TSE) y ganado muerto

Se elaborarán directrices para la descontaminación de materias primas e ingredientes.

La vigilancia de ingredientes debe incluir la inspección y el muestreo de ingredientes para contaminantes con la ayuda de protocolos o normas basados en el riesgo.

La posible realización de pruebas en laboratorio debe cumplir con los métodos estandarizados validados.

---

<sup>3</sup> Annex to the *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)* in Codex Alimentarius, Volume 1B-Supp.1, FAO/WHO, Roma 1997.

## 5. PRÁCTICA CORRECTA DE FABRICACIÓN (GMP)

### 5.1. GESTIÓN GENERAL

En última instancia, la responsabilidad por la fabricación de unos piensos seguros y conformes a las normas de salubridad corresponde al productor o fabricante, que está obligado a fabricar piensos que representen el nivel mínimo de riesgo posible y que cumplan con todos los requisitos legales aplicables.

La implementación eficaz de los protocolos GMP garantizará que:

- los edificios y el equipo, incluidas las maquinarias de elaboración, estén contruidos de manera que su funcionamiento, mantenimiento y limpieza sea fácil y práctico;
- el personal reciba una formación suficiente y que la formación esté actualizada;
- se registren las fuentes de ingredientes, formulaciones, incluidos detalles y fuentes de todos los aditivos, fechas de fabricación, condiciones de elaboración y posibles fechas de envío, información detallada sobre transporte y destinación y fechas de suministro;
- se registren las fuentes de todos los ingredientes (incluyendo los aditivos), formulaciones detalladas, incluyendo fechas de fabricación, condiciones de elaboración y fechas de envío, información detallada sobre transporte y destinación;
- el agua utilizada en la fabricación de alimentos para animales sea potable;
- la maquinaria que entre en contacto con piensos para animales esté seca después de cualquier proceso de limpieza en húmedo;
- la condensación sea minimizada;
- las aguas residuales, desechos y aguas pluviales se desechen de manera que asegure la no contaminación del equipo, de los ingredientes y de los piensos;
- las instalaciones de almacenamiento de las fábricas de elaboración de alimentos para animales, y sus inmediaciones, se mantengan limpias y libres de parásitos, y que se hayan implementado programas eficaces de lucha contra los parásitos en el sitio;
- todas las escalas y mecanismos de medición utilizados en la fabricación de piensos sean convenientes para la selección de pesos y volúmenes a medir. Además, los protocolos GMP exigirán que se compruebe la exactitud de todas las escalas y mecanismos de medición, en el momento de su instalación y con la frecuencia necesaria para garantizar su buen funcionamiento, aunque con un mínimo de una vez al año;
- todos los mezcladores utilizados en la fabricación de piensos sean adecuados para la selección de pesos y volúmenes a mezclar y puedan fabricar mezclas homogéneas. Además, debido a os protocolos GMP se requiere la verificación del funcionamiento de todos los mezcladores en el momento de su instalación y con la frecuencia necesaria para garantizar su buen

funcionamiento, aunque con un mínimo de una vez al año;

- todos los ingredientes cumplan con las normas mínimas de seguridad (p.ej. niveles de metal pesado en minerales, niveles máximos de micotoxinas en granos, etc.);
- utilización adecuada de las medicaciones de aditivos en piensos, incluyendo estrategias de fabricación para evitar la contaminación cruzada (lavado, secuenciación y limpieza física);
- utilización adecuada de harinas animales como producto secundario, incluyendo la elaboración de estrategias de fabricación para evitar la contaminación cruzada (lavado, secuenciación y limpieza física) entre lotes de, por un lado, alimentos para animales contenedores de carnes rumiantes y harinas de hueso y, por otro lado, alimentos destinados a la alimentación de rumiantes;
- los piensos medicados e ingredientes medicados utilizados en la fabricación de piensos sean recibidos, inspeccionados, identificados, manejados y almacenados de tal manera que se mantenga su potencia y pureza;
- los procedimientos estén disponibles, lo que permitirá una identificación rápida de cualquier forma de pienso que se considere que constituya una amenaza a la salud animal y/o humana.

## 5.2. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

Los piensos deberán almacenarse y manejarse de modo que impida su deterioro y contaminación.

Los piensos elaborados deberán almacenarse separados de los ingredientes no elaborados.

Los contenedores y equipo utilizados para el transporte, el almacenamiento, manejo de transferencia y pesado deberán mantenerse limpios.

El equipo deberá someterse a unos procedimientos racionales y eficaces entre los lotes de las formulaciones diferentes con la finalidad de controlar la contaminación cruzada, incluidas medidas físicas (vacío, barrido, limpieza con chorro) y/o lavado y/o fabricación secuencial de piensos, o a otros procedimientos igualmente eficaces.

Deberán emplearse, en su caso, procedimientos de control de patógenos, tales como la pasteurización (tratamiento térmico) o la adición de un ácido orgánico para inhibir la formación de moho, al igual que deberán vigilarse los resultados.

Aparte de los piensos húmedos, tales como el ensilaje y productos secundarios de la fabricación de cerveza, los ingredientes y piensos deberán mantenerse secos con la finalidad de reducir la formación de hongos y bacterias. Esto puede hacer necesario el control de ventilación y de temperatura.

Los desechos y sustancias no vendibles deberán aislarse e identificarse, y no deberán recuperarse como alimentación animal.

Los desechos y sustancias no vendibles que contengan unos niveles peligrosos de medicamentos veterinarios, contaminantes u otros peligros, deberán ser eliminados.



La utilización de los piensos contenedores de medicamentos se permitirá solamente como un ingrediente en un pienso que contenga este mismo medicamento, al igual que los alimentos para animales contenedores de carnes rumiantes y harinas de hueso se utilizarán únicamente como un ingrediente en alimentos destinados a la alimentación para animales no rumiantes.

Los materiales de envase y contenedores deberán mantenerse limpios y sin residuos de riesgos para la salud humana ocasionados por la alimentación.

Los materiales de envase utilizados originalmente para piensos medicados pueden ser envases reutilizados, solamente destinados antes a piensos contenedores de un medicamento idéntico, al igual que los materiales de envase utilizados antes para piensos no rumiantes deberán reutilizarse únicamente para el envasado de piensos no rumiantes.

Las etiquetas deberán cumplir con los requisitos legales y deberán facilitar una descripción del pienso e instrucciones de uso. Los requisitos para el etiquetado deberán garantizar la rastreabilidad de todos los alimentos para animales, el etiquetado completo de ingredientes, la declaración de todos los ingredientes derivados genéticamente modificados, la utilización de los aditivos permitidos, los asuntos relacionados a los piensos de fabricación orgánica, los programas de vigilancia de contaminantes y de perfil de nutrición, incluido el etiquetado, y finalmente la evaluación de las consecuencias para la salud humana y animal.

Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos para animales deberán almacenarse por separado y suministrarse y utilizarse tan pronto como sea posible, tras su fabricación.

### **5.3. REGISTROS**

Los fabricantes de piensos deberán disponer de registros, incluyendo formularios de base, hojas de mezclado, registros de la producción diaria, registros de inventario, facturas, archivo de reclamaciones, archivo de errores de fabricación y medidas correctivas correspondientes, resultados analíticos e investigaciones de los resultados de muestreo “fuera de tolerancias”, registros sobre la disposición de piensos devueltos o retirados, registros sobre la disposición de material lavado o reciclado, registros sobre la validación de mezclado y la verificación de equipo de escala/medida etc.

## **6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Se recomienda la aplicación del principio HACCP para garantizar la rastreabilidad en la fabricación, almacenamiento, transporte y elaboración de materiales básicos.

Durante el transporte internacional de mercancías a granel y el almacenamiento, evite cualquier contaminación introduciendo programas de limpieza. Deberá minimizarse el rastro de desinfectantes.

Los camiones y contenedores destinados al transporte de alimentos para animales deberán mantenerse limpios para evitar la contaminación cruzada. La temperatura deberá mantenerse tan baja como ello sea posible, y habrá de evitarse la condensación.

## **7. PRÁCTICA AGRARIA ADECUADA**

### **7.1 PRÁCTICAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES**

El Código contiene normas para de alimentación adecuada de los animales por parte de los agricultores, las que garantizan la utilización correcta de los alimentos para animales.

En la medida de lo posible, en el anexo del proyecto de Código se incluirán normas para la alimentación animal con respecto al bienestar de los animales y del medio ambiente.

El agua potable deberá cumplir las normas higiénicas.

### **7.2 PRODUCCIÓN DE CULTIVOS DE FORRAJE**

Las materias primas y cultivos de forraje deberán cumplir con la práctica agraria adecuada. Se deberá disponer de registros sobre la utilización de semillas, fertilizante, pesticidas, almacenamiento de lucha contra los parásitos etc.

Los cultivos y granos de forraje deberán almacenarse a una temperatura que sea lo suficientemente baja y con un contenido bajo de agua para inhibir la formación de moho y toxinas.

## **LISTA DE ANEXOS**

- Anexo I** Lista de materias primas, como p.ej. la calidad de la grasa, que pueden poner en peligro la salud y que serán prohibidas en la fabricación de alimentos para animales.
- Anexo II** Normas para sustancias no deseadas, contaminantes químicos, descontaminación y sustancias que pueden poner en peligro la salud humana y animal.
- Anexo III** Normas para la alimentación adecuada de los animales.