

Dictamen 26.2006

sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

Índex

DICTAMEN 26/2006 sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural	2
---	---

DICTAMEN 26/2006 sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

Atenent les competències atribuïdes al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya per l'article 72.2 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya i per la Llei 7/2005, de 8 de juny, la Comissió Executiva, en la sessió ordinària del dia 18 de setembre del 2006, aprova, per delegació del Ple, el següent

DICTAMEN

I. ANTECEDENTS

En data 5 de setembre del 2006 va tenir entrada al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya un escrit tramès pel conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya en què sol·licitava l'emissió, pel tràmit d'urgència, del dictamen de caràcter preceptiu, previ a la seva tramitació, del Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

La sol·licitud de dictamen va ser traslladada als membres del Ple. La Comissió de treball de Polítiques Sectorials es va reunir el dia 14 de setembre i va elaborar la proposta de dictamen.

II. CONTINGUT

El Projecte de decret consta d'un preàmbul, vuit articles, una disposició transitòria, dues disposicions finals i dos annexos.

En el preàmbul es posa de manifest la diversitat de petits establiments agroalimentaris que es dediquen a la producció, elaboració i comercialització d'aliments i s'indica que tots han de complir els requeriments per garantir la seguretat alimentària i la protecció de la salut de les persones.

El marc normatiu comunitari estableix els principis informadors i destaca principalment que els establiments alimentaris han de mantenir procediments que es basin en les anàlisis de perills i en els punts de control crític, els quals s'han d'implementar amb flexibilitat per poder-los aplicar en totes les situacions.

Aquest Projecte de decret té per finalitat dictar normes per a l'elaboració i el reconeixement de guies sobre pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema d'anàlisi de perills i en els punts de control crític i també es preveuen actuacions de foment amb la finalitat de promoure la competitivitat dels establiments agroalimentaris en un entorn rural així com per fomentar el teixit econòmic i social del món rural.

L'**article 1** fa referència a l'objecte de la llei, que es dictar normes per a l'elaboració i el reconeixement de les guies de pràctiques correctes

d'higiene.

L'**article 2** defineix conceptes i expressions als efectes del Decret.

L'**article 3** estableix com s'acompleixen els requeriments en matèria d'higiene i autocontrol establerts a la normativa europea.

L'**article 4** estableix el caràcter voluntari de les guies.

L'**article 5** estableix el control oficial dels requeriments en matèria d'higiene i autocontrol.

L'**article 6** regula l'elaboració i el reconeixement de les guies.

L'**article 7** estableix la difusió de les guies.

L'**article 8** estableix mesures de foment.

La **disposició transitòria** estableix que les guies s'han de sotmetre a un procés de reconeixement i que la sol·licitud s'ha de presentar en el termini de sis mesos des de l'entrada en vigor del Decret.

La **disposició final primera** faculta els consellers d'Agricultura, Ramaderia i Pesca; de Treball i Indústria i de Salut per al desplegament i execució del Decret.

La **disposició final segona** disposa l'entrada en vigor de la llei.

En l'**annex 1** es regulen els continguts mínims de les guies.

En l'**annex 2** es regula el procediment d'elaboració i reconeixement de les guies.

III. OBSERVACIONS GENERALS

Primera. El CTEESC considera essencial preservar el valor fonamental de vertebració social i territorial de Catalunya que comporta la gran diversitat de petits establiments rurals que enforteixen el nostre teixit econòmic a partir dels processos productius i de comercialització agroalimentària. Aquest és un teixit econòmic estratègic que cal potenciar a partir de polítiques públiques que permetin la seva dinamització i modernització. Al mateix temps, aquest Consell considera que cal garantir la seguretat alimentària i la salut en general de la ciutadania i és per això que es comparteix la finalitat del Projecte de decret de regular un seguit de requeriments, i que es contemplin mesures de suport perquè es facin efectius, que permetin controlar de manera estricta tots els processos de producció i comercialització dels aliments per part dels petits establiments agroalimentaris.

Segona. En aquest sentit, el CTEESC valora positivament que en aplicació de la normativa comunitària i dels reglaments esmentats en el preàmbul del Projecte de decret, es dictin un seguit de normes per a l'elaboració i reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene que ajudin als petits productors a poder fer front a les obligacions relatives a la higiene dels productes alimentaris. Aquestes guies han de tenir en compte la gran diversitat de petits establiments i de productes, la qual cosa requereix de plantejaments flexibles que facin possible, en cada cas, l'aplicació efectiva

dels principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític que estableix la reglamentació europea. Al mateix temps, també és recomanable que en aquells casos específics de producció molt especialitzada s'hagin de preveure mesures excepcionals de detecció de perills més enllà del que recomanin les guies, que tenen un component més genèric i un caràcter voluntari.

Tercera. El CTESC considera positiu que es dictin normes per a l'elaboració de les guies de pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema APPC (Article 1). El CTESC està d'acord en el contingut de l'annex 1, referit als continguts mínims de les guies i de l'annex 2, referit al procediment d'elaboració i reconeixement de les guies.

Quarta. El CTESC també valora positivament l'objecte expressat en el decret respecte a la necessitat d'establir mesures de foment destinades a la millora de la qualitat i la seguretat dels productes alimentaris que produeixen i comercialitzen els petits establiments agroalimentaris. Amb això, es garantirà amb major eficàcia l'aplicació de la norma des del punt de vista de la higiene dels productes alimentaris i també es contribueix a la modernització del teixit productiu de l'economia rural. Tot i això, el CTESC considera que en relació amb la previsió d'aquestes mesures de foment, en el Projecte de decret seria convenient establir una major concreció de les mesures i els criteris que es seguiran per a fer-les efectives.

Cinquena. El CTESC entén que aquest Projecte de decret respon a les demandes explicitades en el "Primer Congrés del món Rural" en relació amb la conveniència de flexibilitzar la normativa sanitària en relació amb aquest tipus d'establiments.

Aquesta demanda no és contradictòria amb els continguts del Reglament 852/2004/CEE de 29 d'abril relatiu a la higiene dels productes alimentaris. La consideració 15 d'aquest Reglament estableix: Els requisits relatius al APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) han de tenir en compte els principis inclosos en el Codex Alimentarius. Han de ser suficientment flexibles per a poder-se aplicar en totes les situacions, incloent-hi les petites empreses. En particular, és necessari reconèixer que en determinades empreses alimentàries no és possible identificar punts de control crític i que, en alguns casos, les pràctiques higièniques correctes poden substituir el seguiment de punts crítics. De manera similar, el requisit d'establir "límits crítics" no implica que sigui necessari adoptar una xifra límit en cada cas. A més, el requisit de conservar documents ha de ser flexible per evitar càrregues excessives per empreses molt petites.

Sisena. El CTESC considera inicialment insuficients les partides expressades en l'estudi econòmic, ja que difícilment garantirán l'aplicació efectiva de la norma respecte a l'edició i distribució de les guies i molt especialment en relació amb les mesures de foment que contempla el Projecte de decret. Aspectes tan importants com aquests han de venir acompanyats d'una partida pressupostària inicial per poder fer una valoració de la incidència real del Projecte de decret en la millora que pot comportar per aquestes petites explotacions.

Setena. Atès que aquest dictamen és preceptiu en base a l'article 2.1.a) de la Llei 7/2005, de 8 de juny, del CTESC, i que el Projecte de decret menciona el de la Comissió Jurídica Assessora, el CTESC considera que seria convenient que en el preàmbul del Projecte de decret també es fes menció al present dictamen.

IV. OBSERVACIONS A L'ARTICULAT

1. El CTESC considera que el títol de l'article 3 no és prou explícit amb el seu contingut, per la qual cosa es proposa el següent títol: "Requisits per al compliment de requeriments en matèria d'higiene i autocontrol".
2. El CTESC considera que l'expressió "han de ser conscients", recollida en el segon paràgraf de l'article 3, és una expressió indeterminada que pot provocar indefensió als destinataris de la norma.
3. El CTESC considera que en l'article 7, apartat 2, seria convenient substituir "poden donar a les guies la difusió que considerin convenient" per "donaran la difusió necessària per tal de garantir la seva distribució".
4. El CTESC considera insuficients les mesures contemplades en l'article 8. Entre d'altres mesures, es considera rellevant preveure el disseny d'un pla formatiu per garantir la participació en cursos de formació dels petits productors i on es tinguin presents les dificultats d'accessibilitat d'aquests donada la seva localització dispersa en el territori. Addicionalment, el CTESC proposa substituir, en el primer paràgraf, l'expressió "i podran consistir" per "consistiran".
5. El CTESC vol fer constar un error de numeració en els apartats de l'Annex 1. El 6, aplicació simplificada, és en realitat el 5.
6. El CTESC proposa suprimir de l'apartat 4 de l'Annex 2 el següent text.: "i els representants de qualsevol altres parts els interessos de les quals puguin veure's afectats de manera substancial per l'aplicació de la Guia de què es tracti". Aquest text és indeterminat i no indica a quines parts es refereix, mentre que deixa entreveure que n'hi ha d'altres. Consultats els representants de les persones o empreses que es dediquen a l'elaboració de productes agroalimentaris i els dels consumidors, essent la pròpia autoritat competent la que les reconeix, l'exigència de la lletra a) del punt 1 de l'article 8 del Reglament (CE) 852/2004 ja queda suficientment complerta. Aquesta indeterminació col·loca als promotors de la Guia, a les empreses dedicades a l'elaboració de productes agroalimentaris que s'hagin acollit a la Guia i, fins i tot, a la pròpia autoritat competent en una inseguretat jurídica, ja que qualsevol que consideri que hi té interessos podria recórrer per defecte de forma qualsevol Guia reconeguda per l'Agència.

V. CONCLUSIONS

El Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya ha valorat el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, i sol·licita al Govern que sigui receptiu a les recomanacions formulades en el present dictamen.

Barcelona, 18 de setembre del 2006

La Presidenta
Mercè Sala Schnorkowski

La secretària executiva
Teresita Itoiz i Cruells