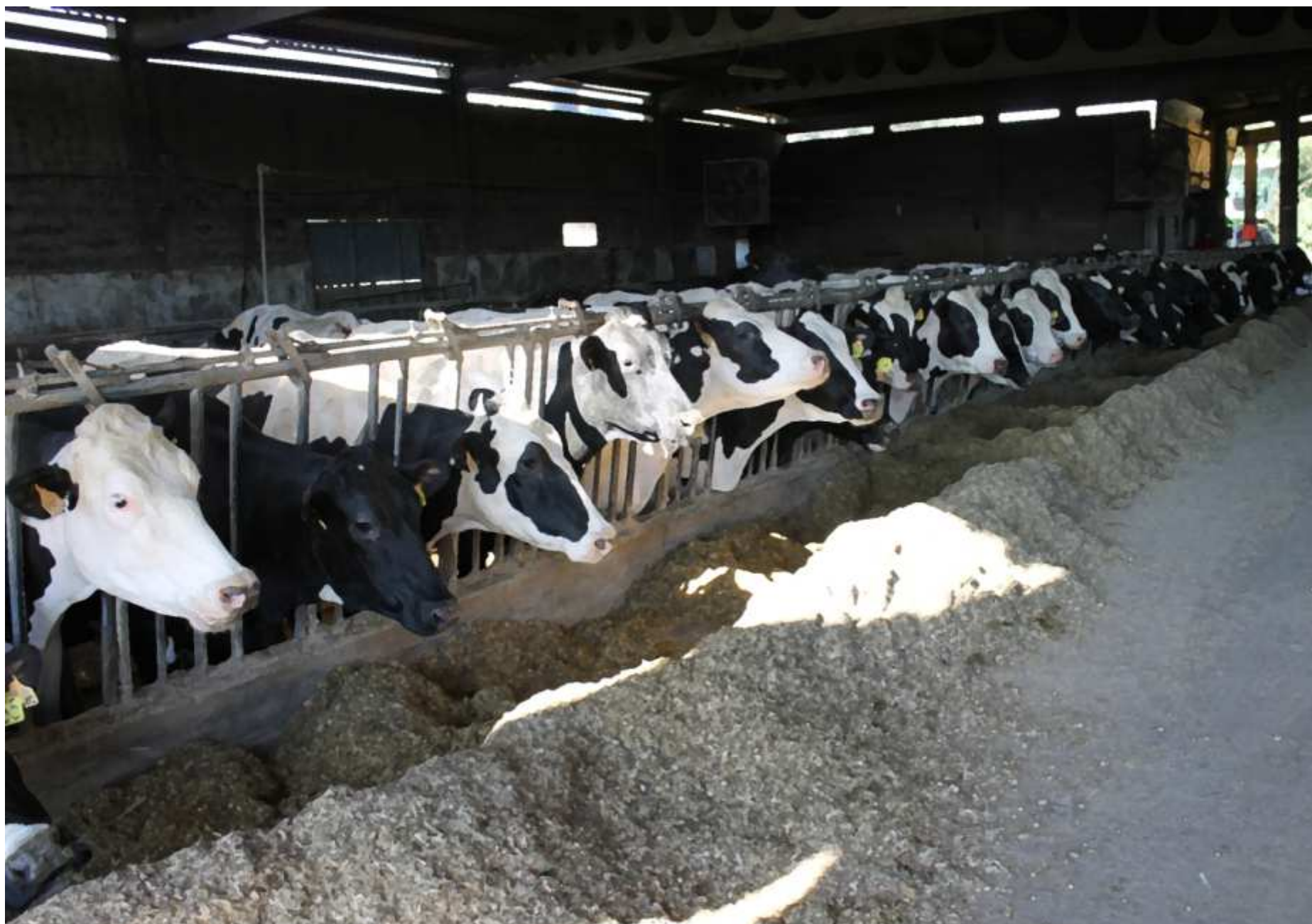


MANUAIS PARA O CUMPRIMENTO DA
CONDICIONALIDADE

SEGURIDADE ALIMENTARIA



1.- O QUE VOSTEDE TEN QUE CUMPRIR

REQUISITO 1.- Os produtos da explotación destinados a ser comercializados como alimentos deben ser seguros, non presentando en particular signos visibles de estar putrefactos, deteriorados, descompostos ou contaminados por unha materia estraña ou doutra forma.

REQUISITO 2: Nas explotacións gandeiras destinadas á produción de alimentos non existen nin se lles da aos animais pensos, que non sexan seguros (os pensos deben proceder de establecementos rexistrados e/ou autorizados de acordo co Regulamento (CE) nº 183/2005 e deben respectarse as indicacións do etiquetado).

REQUISITO 3: Tomar precaucións ao introducir novos animais, para previr a introdución e propagación de enfermidades contaxiosas transmisibles aos seres humanos a través dos alimentos, e no caso de sospeita de focos de estas enfermidades, comunicarllo á autoridade competente.

REQUISITO 4: Almacenar e manexar os residuos e as substancias perigosas por separado e de forma segura para evitar a contaminación.

REQUISITO 5: Empregar correctamente os aditivos para pensos, os medicamentos veterinarios e os biocidas (utilizar produtos autorizados e respectar o etiquetado e as receitas)

REQUISITO 6: Almacenar os pensos separados doutros produtos non destinados á alimentación animal (químicos ou doutra natureza)

REQUISITO 7: Os pensos medicados e os non medicados teñen que ser almacenados e manipulados de xeito que se reduza o risco de contaminación cruzada ou de alimentación de animais con pensos non destinados aos mesmos.

REQUISITO 8: Dispor dos rexistros relativos a:

- A natureza, cantidade e orixe dos pensos e outros produtos utilizados na alimentación animal.
- Rexistro de tratamentos veterinarios.

— Resultado de todas as análises pertinentes efectuadas en plantas, animais ou outras mostras que teñan importancia para a saúde humana.

— Calquera informe relevante obtido mediante controis aos animais ou produtos de orixe animal.

REQUISITO 9: As explotacións están cualificadas como indemnes ou oficialmente indemnes para brucelose ovina-cabrúa e bovina, ou oficialmente indemnes para tuberculose bovina e de cabrúns mantidos con bovinos, (no caso de ter na explotación femias distintas de vacas, ovellas e cabras, susceptibles de padecer estas enfermidades, deben estar sometidas ao programa de erradicación nacional). As explotacións que non estean cualificadas, deberán someterse aos programas nacionais de erradicación, dando resultados negativos ás probas oficiais de diagnóstico, e o leite é tratado termicamente. No caso de ovinos e cabrúns, o leite debe someterse a tratamento térmico, ou ser usada para facer queixos con períodos de maduración superiores a 2 meses.

REQUISITO 10: Destinar o leite a ser tratado termicamente se procede de femias distintas do vacún, ovino e cabrún, susceptibles de padecer estas enfermidades, que deran negativo nas probas oficiais, pero en cuxo rabaño se detectara a presenza da enfermidade.

REQUISITO 11: En explotacións nas que se diagnostica tuberculose bovina (ou do cabrún mantido con bóvidos) ou brucelose bovina ou do ovino-cabrún, a efectos de control oficial por parte da Administración, o produtor ten que dispor e empregar un sistema para separar o leite dos animais positivos do dos negativos e non destinar o leite dos positivos a consumo humano.

REQUISITO 12: Os animais infectados por brucelose ou tuberculose, teñen que estar perfectamente illados ata o seu envío a matadoiro, para evitar un efecto negativo no leite dos demais animais.

REQUISITO 13: Os equipos de muxir e os locais onde o leite é almacenado, manipulado ou arrefriado estarán situados e construídos de xeito que se limita o risco de contaminación do leite.

REQUISITO 14: Os lugares destinados ao almacenamento do leite deben estar protexidos contra as alimañas, claramente separados dos locais onde están estabulados os animais e dispoñer dun equipo de refrixeración axeitado, para cumprir as esixencias de temperatura.

REQUISITO 15: As superficies dos equipos que están en contacto co leite (utensilios, recipientes, cisternas, etc.), destinados a muxido e recollida, teñen que ser fáciles de limpar, de desinfectar e mantense en bo estado. Tras utilizarse, as devanditas superficies límpanse, e en caso necesario desinféctanse. Os materiais deben ser lisos, lavables e non tóxicos.

REQUISITO 16: Realizar o muxido en animais en bo estado de saúde, e de xeito hixiénico. En particular:

- Antes de comezar o muxido, os tetos, ubres e partes contiguas están limpas e sen feridas nin inflamacións.
- Os animais sometidos a tratamento veterinario que poidan transmitir residuos o leite están claramente identificados.

- Os animais sometidos a tratamento veterinario que poidan transmitir residuos o leite mentres se atopan en período de supresión, son muxidos por separado. O leite obtido destes animais está separado do resto, sen mesturarse con el en ningún momento, e non é destinado ao consumo humano.

REQUISITO 17: Inmediatamente despois do muxido o leite consérvase nun lugar limpo, deseñado e equipado para evitar a contaminación, e arrefríase a unha temperatura non superior a 8°C se é recollido diariamente e non superior a 6°C se a recollida non é diaria. (No caso de que o leite vaia ser procesado nas 2 horas seguintes ou que por razóns técnicas para a fabricación de determinados produtos lácteos sexa necesario aplicar unha temperatura máis alta, non é necesario cumprir o requisito da temperatura).

REQUISITO 18: Nas instalacións do produtor, os ovos manteranse limpos, secos, libres de olores estraños, protexidos contra golpes e da radiación directa do sol.

REQUISITO 19: Identificar aos operadores que subministraron á explotación un penso, un animal

SEGURIDADE ALIMENTARIA

destinado á produción de alimentos, un alimento ou calquera substancia destinada a ser incorporada a un penso ou a un alimento (conservando as facturas correspondentes a cada unha das operacións ou mediante calquera outro medio).

REQUISITO 20: É posible identificar aos operadores aos que a explotación subministra os seus produtos (conservando as facturas correspondentes de cada unha das operacións ou mediante calquera outro medio).

REQUISITO 21: En caso de considerar o agricultor que os alimentos ou pensos producidos poden ser nocivos para a saúde das persoas ou non cumpren cos requisitos de inocuidade, respectivamente, o mesmo informa ao seguinte operador da cadea comercial para proceder a súa retirada do mercado e informa ás autoridades competentes e colabora con elas.

Normativa Comunitaria de referencia (segundo Regulamento (CE) 73/2009)

- **Regulamento (CE) 178/2002** polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, créase a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e fíxanse procedementos relativos á seguridade alimentaria.
- Artigo 14: Requisitos da seguridade alimentaria.
- Artigo 15: Requisitos de inocuidade dos pensos.
- Artigo 17, apartado 1: Responsabilidade dos explotadores das empresas alimentarias e das empresas de pensos.
- Artigo 18: Trazabilidade.
- Artigo 19: Responsabilidades respecto aos alimentos: explotadores de empresas alimentarias.
- Artigo 20: Responsabilidades respecto aos pensos: explotadores de empresas de pensos.

Normativa Nacional e Autonómica de referencia

Real Decreto 821/2008, polo que se regulan as condicións de aplicación da normativa comunitaria en materia de hixiene dos pensos e establécese o rexistro xeral de establecementos no sector da alimentación animal.

Real Decreto 1002/2012, de 29 de xuño, polo que se establecen medidas de aplicación da normativa comunitaria en materia de comercialización e utilización de pensos

Decreto 63/2012, do 12 de xaneiro, polo que se regulan as condicións de comercialización e uso dos medicamentos veterinarios na Comunidade Autónoma de Galicia.

2.- PARA CUMPRIR ESTAS OBRIGAS, VOSTEDE DEBERÁ

1. Non comercializar nunca alimentos que non sexan seguros para o consumidor, é dicir, que podan ser nocivos para a súa saúde, ou que non sexan aptos para o consumo humano, por estar contaminados, putrefactos, deteriorados ou descompostos.
2. Impedir a introdución e difusión na explotación de enfermidades contaxiosas transmisibles ao ser humano a través dos alimentos, tomando medidas preventivas ao adquirir novos animais, e comunicando aos Servizos Veterinarios Oficiais a sospeita da existencia dun foco de calquera enfermidade.
3. Non dar aos animais pensos ou alimentos que non sexan seguros, é dicir, que podan ter un efecto prexudicial para a saúde humana ou dos animais, ou que fagan que o alimento obtido a partir deles non sexa seguro para o consumo humano.
4. Obter e utilizar unicamente pensos procedentes de establecementos rexistrados e/ou autorizados.



5. Almacenar os pensos separadamente das substancias químicas e doutros produtos prohibidos na alimentación animal, para evitar a súa contaminación.
6. Almacenar os pensos medicados e os non medicados destinados a clases ou especies diferentes de animais de tal xeito que se reduza a posibilidade de alimentar cun penso a animais para o que non está destinado.
7. Manipular os pensos non medicados de forma separada dos medicados, evitando así calquera forma de contaminación entre eles.
8. Empregar correctamente os aditivos para pensos e os medicamentos para animais, segundo estea establecido na normativa.
9. Almacenar e manipular correctamente os residuos e substancias perigosas que haxa na explotación, para evitar calquera tipo de contaminación.
10. No caso de detectarse problemas ou deficiencias durante os controis dos Servizos Veterinarios Oficiais, tomar inmediatamente medidas para emendalos, en canto sexan comunicados.
11. Levar rexistros, e/ou arquivo documental, sobre:
 - A natureza, cantidade e orixe dos alimentos e dos pensos subministrados aos animais.
 - O nome e receitas dos medicamentos veterinarios ou outros tratamentos administrados aos animais, as datas de administración, posoloxía e tempos de espera. Estes rexistros serán gardados un mínimo de 5 anos a contar dende o último tratamento reflectido nos mesmos.
 - Os resultados de todos os análises efectuados en mostras tomadas en animais que teñan importancia para a saúde humana.
12. No caso do leite cru:
 - Os animais dos que procede non deben presentar síntomas de enfermidades contaxiosas transmisibles ao home polo leite, deben estar nun bo estado de saúde xeral e non presentar signos de enfermidade que poida contaminar o leite, en particular enfermidades do aparato xenital con fluxo, enterite con diarrea acompañada de febre nin inflamacións perceptibles da ubre.
 - Os animais non deben presentar ningunha ferida na ubre que poida afectar ao leite.

SEGURIDADE ALIMENTARIA

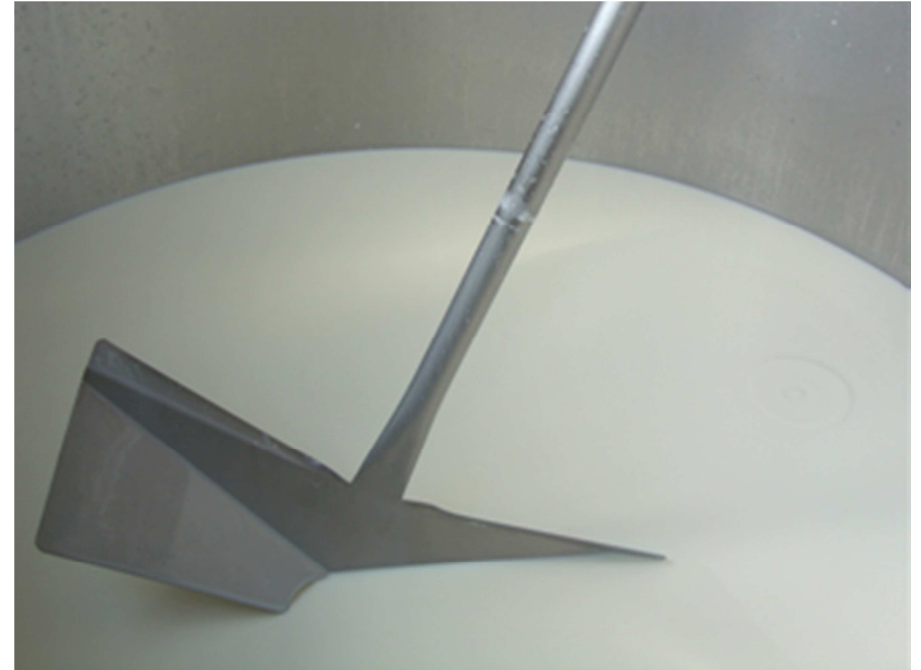
- Non debe proceder de animais aos que se lles administraran substancias ou produtos non autorizados, ou que foran obxecto dun tratamento ilegal.
- No caso de animais tratados con medicamentos autorizados con período de supresión no leite, non se utilizará este para consumo humano ata que finalice o período de espera prescrito para os produtos ou substancias empregados.
- Debe proceder de explotacións oficialmente indemnes á tuberculose e á brucelose bovina, e a brucelose ovina e cabrúa ou, no seu caso, que estean sometidas ás probas rutineiras da Campaña de Saneamento. No caso de que convivan xuntos gando bovino e cabrún, este último tamén deberá ser revisado de tuberculose.
- No caso de detectarse animais positivos a tuberculose ou brucelose, illar inmediatamente a estes animais, ata o seu envío ao matadoiro.
- O leite dos animais negativos debe separarse do dos positivos, non destinando en ningún caso o leite destes últimos a consumo humano. O leite dos restantes animais negativos debe ser entregada para ser sometida a tratamento térmico, ou no caso do gando ovino e cabrún tamén poderá utilizarse na elaboración de queixos con período de maduración superior a dous meses.
- Antes de comezar o muxido os tetos e a ubre deben estar limpos. Os produtos para rozar os tetos deben estar autorizados.
- Debe controlar o leite de cada animal para detectar anomalías no leite, e se as detecta, non destinalo ao consumo humano.
- Os animais sometidos a tratamentos que podan transmitir residuos de medicamentos, ao leite deben estar perfectamente identificados, e o leite destes animais non debe ser destinado ao consumo humano ata que finalice o prazo de espera.
- O equipo que entra en contacto co leite debe ser fácil de limpar e desinfectar, e de materiais lisos, lavables e non tóxicos.
- As instalacións dedicadas á muxidura e almacenamento do leite deben estar en perfecto estado de hixiene.

SEGURIDADE ALIMENTARIA

— Os locais destinados ao almacenamento do leite deben estar separados dos locais nos que están estabulados os animais, e disporán do equipo de refrixeración axeitado. Ao finalizar a muxidura, o leite debe arrefriarse inmediatamente a unha temperatura non superior a 8°C no caso de recollida diaria do leite, e non superior a 6°C no caso de que a recollida non sexa diaria

13.No caso dos produtores de ovos, mantelos limpos, secos, apartados de olores externos, protexidos fronte aos golpes e apartados da luz directa do sol.

14.Conservar sempre a documentación (facturas, albarás rexistros) que identifique aos operadores que subministraron á explotación os pensos, os alimentos, ou animais destinados á produción de alimentos.





3.- LEMBRE QUE:

No caso de que vostede non cumpra con algunha das obrigas da condicionalidade ou se non colaborara cos inspectores da Consellería do Medio Rural e do Mar, poden reducirse ou mesmo anularse as axudas da PAC que percibe.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Para acceder á Oficina Agraria Virtual, precisa un número de identificación persoal, que se lle facilitará na Oficina Agraria Comarcal.

No caso de necesitar máis información respecto á condicionalidade pode solicitala nas Oficinas Agrarias Comarcais ou nos Servizos Provinciais de Gandería da Consellería do Medio Rural e do Mar.

Tamén dispón de información sobre a condicionalidade en http://www.medioruralemor.xunta.es/nc/es/fogga/politica_agraria_comun/condicionalidad/ ou na Oficina Agraria Virtual (<http://emediorural.xunta.es/oav>).

SEGURIDADE ALIMENTARIA



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL
E DO MÁR