3.18. *Anexo V*

El mismo título del Anexo es erróneo toda vez que en realidad intenta regular las «vacunas» y no las «condiciones de vacunación». Su contenido deja de tener significado alguno a partir del momento en que el documento COM(88) 770 final-SYN 190 —que establece normas adicionales para medicamentos inmunológicos veterinarios y les define la aplicación de la Directiva 81/851/CEE— dé lugar a la consiguiente Directiva, que esperamos que, dado el actual proceso en curso se realice brevemente.

Por esta razón, el Comité sugiere la supresión de este Anexo y las referencias respectivas en el texto del Reglamento.

Hecho en Bruselas, el 31 de mayo de 1989.

El Presidente

del Comité Económico y Social

Alberto MASPRONE

Dictamen sobre la propuesta de Directiva del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre productos alimenticios y sus ingredientes tratados con radiaciones ionizantes

(89/C 194/06)

El 26 de diciembre de 1988, de conformidad con el artículo 100 A del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea, el Consejo decidió consultar al Comité Económico y Social sobre la propuesta mencionada arriba.

La Sección de industria, comercio, artesanía y servicios, encargada de preparar los trabajos en la materia, adoptó su dictamen el 3 de mayo de 1989 (ponente: Sr. Gardner).

En su 266ª sesión plenaria (sesión del 31 de mayo de 1989), el Comité Económico y Social adoptó por 85 votos a favor, 43 votos en contra y 16 abstenciones el siguiente dictamen (votación nominal).

1. Introducción

1.1. La ionización de productos alimenticios [1] se utiliza para destruir bacterias peligrosas y organismos patógenos mayores, así como insectos infectantes. También se utiliza para prolongar el tiempo de almacenamiento de algunos alimentos. A tal efecto, los alimentos se exponen a radiaciones ionizantes procedentes de máquinas eléctricas o de fuentes isotópicas, en ambos casos cuidadosamente controladas. El proceso es tecnológicamente complejo y costoso, por lo que su aplicación se limitará a casos específicos.

1.2. Existe una gran preocupación entre la gente corriente por la aceptabilidad de la ionización de productos alimenticios por parte de los consumidores y por la protección de los trabajadores empleados en las instalaciones de ionización. Esta preocupación se refiere en particular a la inocuidad para la salud y a la necesidad tecnológica de este método de conservación, al peligro del procedimiento de ionización y a la negligencia de las normas higiénicas, al aumento de puestos de trabajo expuestos a radiaciones y a la problemática nutritivo-fisiológica de toda hipotética reducción del valor nutritivo de los alimentos como consecuencia de la ionización.

1.3. La técnica de ionización de alimentos hasta 10 kGy se ha sometido durante los últimos treinta años a pruebas nutricionales y toxicológicas muy minuciosas, entre ellas las de multigeneración sobre animales. Buena parte de los datos científicos y técnicos generales se obtuvieron mediante un proyecto internacional financiado por 25 gobiernos. En consecuencia, las normas de la FAO y de la Organización mundial de la salud

[1] Seis Estados miembros: Bélgica (más o menos 10 productos), Dinamarca (2), España (2), Francia (más o menos 9), Italia (3), y Países Bajos (más o menos 40) permiten la irradiación de alimentos en diferentes proporciones (distintos productos). Irlanda, Grecia y Portugal no tienen legislación que autorice o prohiba la ionización de alimentos. La postura de Luxemburgo no está clara. Reino Unido prohibe la ionización. La RFA prohibe, en principio, la irradiación, si bien puede conseguirse permiso administrativo para ciertos productos (p.ej., las especias).

(OMS) (CODEX) reconocen que el proceso de irradiación de alimentos con una dosis media global de hasta 10 kGy se ha establecido como seguro para aplicaciones generales. Estos resultados fueron después refrendados por el Comité científico para la alimentación humana (CCAH) de la CEE.

Por supuesto, como toda evaluación de seguridad, esto es una valoración de la importancia relativa de los riesgos probados y quizá no probados.

1.4. La disponibilidad de la técnica de ionización no debe tener como resultado que se descuide la higiene en la producción o elaboración de productos alimenticios.

2. Instalaciones actuales de ionización

2.1. Actualmente existen al menos 150 instalaciones de ionización en todo el mundo, algunas de las cuales en la CEE. Está previsto crear otras instalaciones en algunos Estados miembros y en otras partes del mundo.

Dado que la ionización no puede detectarse en el producto alimenticio final, la producción de todas estas instalaciones de ionización, comunitarias o no, podrá seguir circulando libremente por todo el territorio de la Comunidad hasta que no se llegue a un acuerdo internacional sobre el establecimiento de controles en estas instalaciones.

3. Detección de alimentos ionizados

3.1. La ionización de alimentos en condiciones controladas, según lo propuesto por la Comisión y por el CODEX, es un tratamiento muy suave, y por lo general los cambios que provoca no son lo suficientemente importantes para ser detectados por los métodos habituales. Además, los métodos actuales de detección potencial son demasiado imprecisos, costosos y complejos para servir de base práctica a un control internacional de alimentos ionizados.

3.2. No obstante, debido a estos problemas de detectabilidad, diversos representantes de organizaciones sindicales, agrarias y de consumidores de la CEE se muestran preocupados por los aspectos de control internacional de los alimentos ionizados.

3.3. El Comité reconoce que actualmente se está haciendo un notable esfuerzo de I y D en los Estados miembros para resolver el problema de la detección. Dada su crucial importancia, el Comité insta encarecidamente a la Comisión a aumentar de forma substancial los fondos destinados a financiar la investigación para poder descubrir lo antes posible un método de detección práctico y viable. Por consiguiente, el Comité pide que se retrase la aplicación de esta propuesta de Directiva hasta que se disponga de métodos aceptables de detección de radiaciones.

4. Comercio comunitario

4.1. Basándose en el procedimiento habitual, la Comisión propone un sistema de aprobación e inspección de instalaciones para superar los problemas actuales relacionados con la detección de la ionización en productos alimenticios.

4.2. Dado que a partir de 1993 los productos alimenticios podrán circular libremente por todo el territorio de la Comunidad, sólo parece haber dos opciones:

a) seguir dejando el control de la ionización de alimentos a las legislaciones nacionales, lo que en la práctica significa permitir la libre circulación de los alimentos ionizados procedentes de aquellos países que permiten el proceso;

b) empezar a construir un marco legislativo comunitario, tal como propone la Comisión.

4.3. Además, es particularmente importante garantizar que los Estados miembros sólo puedan importar productos alimenticios ionizados procedentes de países terceros que cumplan las normas comunitarias previamente establecidas (como se propone en el artículo 8).

5. Observaciones generales

En las condiciones mencionadas, el Comité considera que no es aconsejable aprobar un marco legislativo comunitario, para la ionización de productos alimenticios, aparte de la ionización de las especias, hasta que la Comisión no haya presentado una prueba concluyente con respecto a la necesidad tecnológica y a la inocuidad para la salud de este método de conservación.

Por lo tanto, el Comité solicita a la Comisión que haga un informe sobre:

— la valoración que determinadas organizaciones internacionales hacen de la ionización de productos alimenticios,

— el desarrollo de métodos alternativos de conservación,

— las posibilidades de detección de las radiaciones,

— las prácticas internacionales de ionización,

— la importación de productos en los que se practican frecuentemente irradiaciones,

— la determinación de la capacidad de las instalaciones comunitarias que son adecuadas para efectuar irradiaciones de productos alimenticios, y

— el estado del debate sobre la ionización de productos alimenticios en los Estados miembros de la Comunidad, en la Comisión y en el Consejo.

6. Observaciones específicas

Artículo 1.2 (a)

De cara únicamente al desarrollo de los dispositivos antiterroristas en los aeropuertos, el nivel máximo de energía debería elevarse a 10 MeV. Ello permitiría la detección de armas en envíos de alimentos mediante equipos de rayos X.

Artículo 4.1

Este artículo, que trata de la reirradiación, no está nada claro. El Comité considera preferible el texto del CODEX, que utiliza la noción de dosis máximas.

Artículo 5

Este artículo se remite a la Directiva 79/112/CEE relativa al etiquetado. Dicha Directiva está siendo actualmente revisada, por lo que la referencia debería modificarse para adaptarla a la versión revisada. Es importante señalar que las frutas y verduras frescas no aparecen siempre cubiertas por la Directiva 79/112/CEE en su versión revisada. Es necesaria la inclusión de una reglamentación clara e inequívoca en materia de señalización. No se ha adoptado todavía ninguna decisión respecto a la Directiva modificada sobre el etiquetado.

Artículo 5.2

Mientras que la Directiva sobre el etiquetado, en su versión revisada, regula las descripciones destinadas al consumidor final, la presente Directiva soló trata del etiquetado para el comercio intermedio. Por lo tanto, el artículo 5.2 (e) debería modificarse para exigir la misma descripción que la Directiva 79/112/CEE revisada, de forma que el fabricante sepa qué debe poner en la etiqueta del producto final. La expresión actualmente utilizada es « irradiado » o « tratado con radiación ionizante ». El símbolo internacional, que puede añadirse a la declaración, se presta a confusión en ciertos países, por cuya razón el Comité invita a la Comisión a crear otro símbolo para su utilización en los productos que circulen en la CE.

Artículo 6

En este contexto, el Comité debe llamar la atención sobre la importancia de la protección de los trabajadores. Afortunadamente, ya se han desarrollado sistemas adecuados de protección de los trabajadores en las instalaciones de ionización utilizadas en la Comunidad para la esterilización de material sanitario. Las mismas garantías deberían aplicarse a la ionización de productos alimenticios y otros usos futuros.

Artículo 7

El Comité considera preferible que los registros se conserven durante veinte años o de conformidad con las prácticas vigentes en lo que se refiere a este tipo de documentación.

Artículo 8.2

El Comité invita a la Comisión a incluir en este artículo un párrafo que recoja el sentido de las observaciones indicadas en la exposición de motivos (p. 5), es decir, que la Comunidad se reservará el derecho a establecer un sistema independiente de inspección si la cooperación internacional actualmente en curso no llegase a resultados satisfactorios.

Se debería cambiar « podrá » por « deberá ».

Artículo 9

Añadir « de conformidad con la Directiva del 22 de diciembre de 1988 relativa al embalaje de productos alimenticios ».

Artículo 11

El procedimiento descrito en el artículo 11 de la propuesta de Directiva se aplica a las modificaciones que puedan revelarse necesarias en diversos casos, sobre todo los descritos en los artículos 10, 12 y 13. El Comité considera que el procedimiento propuesto deberá incluir también la consulta del Comité Económico y Social, y establecer que la decisión sobre las modificaciones que deban introducirse será competencia del Consejo. Por lo tanto, el procedimiento previsto en el artículo 11 debería modificarse en este sentido.

Artículo 12

Añadir « que deberá tener en cuenta los resultados de cualquier evaluación de la FAO/OMS ».

Anexo I

Preocupa al Comité que la ionización de alimentos pueda utilizarse para encubrir productos alimenticios poco higiénicos, y por consiguiente recomienda encarecidamente a la Comisión que establezca un amplio marco de normas microbiológicas comunitarias. El Anexo I debería revisarse críticamente en función de las necesidades, según se establece más abajo (primer guión del apartado 1 del Anexo V).

La lista difiere en algunos casos de la evaluación del Comité científico para la alimentación humana. La Sección desearía que se hiciesen las siguientes modificaciones:

a) Debería precisarse en cada caso el motivo de la ionización, por ejemplo reducir la carga bacteriana, desinsectación, etc.;

b) « copos de cereales » debería sustituirse por « cereales » como en el informe del CCAH.

Anexo III

Ver observaciones sobre el artículo 5.2.

Anexo IV

El término «lote» debe definirse en función del tratamiento continuado. Existen precedentes de esto en otras Directivas.

Anexo V, 1

Primer guión

Modificar de conformidad con la Directiva sobre aditivos alimentarios, añadiendo lo siguiente:

«La necesidad se define como una ventaja o beneficio tecnológico, económico o de otro tipo comprobable para el consumidor.»

Hecho en Bruselas, el 31 de mayo de 1989.

Segundo guión

Añadir «de conformidad con la evaluación del CCAH».

Anexo V, 2

La frase de introducción debería ser redactada de nuevo, con el siguiente texto:

«La irradiación de los alimentos sólo podrá realizarse con los siguientes fines:»

Último guión

Sustituir «desinfectar» por «desinfestar».

El Presidente
del Comité Económico y Social
Alberto MASPRONE

ANEXO

al dictamen del Comité Económico y Social

Los siguientes consejeros, presentes o representados, votaron a favor del dictamen:

Sras./Srtas./Sres. Amato, Aparicio Bravo, Ataide Ferreira, Bazianas, Bento Gonçalves, Beretta, Berger, Bleser, Boddy, Boisserée, Bos, Breyiannis, Briganti, Broicher, Burnel, Lobo-Brandão R. Cal, Calvet Chambon, Carroll, Cavazzuti, Ceballo Herrero, Christie, Conde, Corell Ayora, Cortois, Dassis, Della Croce, De Tavernier, Dos Santos, Droulin, van Eekert, Elstner, Etty, Eulen, Flum, Forgas, Frandi, Freeman, Gayetot, Germozzi, Geuenich, Glesener, Gomez Martinez, Gredal, Haas, Hagen, Hilkens, Houthuys, Hörsken, Jaschick, Jenkins, Kirchfeld, Lappas, Larsen, Laur, Liverani, Machado von Tschusi, Maddocks, Marvier, Morselli, Mourgues, Muhr, Muller, Murphy, Neto Da Silva, Nierhaus, Orsi, Petropoulos, Polyzos, Proença, Raftopoulos, Rouzier, Santillan Cabeza, Schmitz, Schnieders, Silva, Smith L.J., Städelin, Vallejo Calderón, Vassilaras, Velasco Mancebo, Vercellino, Vidal, Wick, Williams, Yverneau.

Los siguientes consejeros, presentes o representados, votaron en contra del dictamen:

Sras./Srtas./Sres. Arena, Arets, Bagliano, Beltrami, Berns, Ceyrac, Clavel, Collas, Coyle, van Dam, Dodd, Donck, Flather, Gardner, Green, Hancock, Hovgaard Jakobsen, Kaaris, Lustenhouwer, Mainetti, Moreland, Noordwal, de Normann, Panizo Arcos, Pardon, Pearson, Pelletier, Perrin-Pelletier, Poëton, Proumens, Ribière, Robinson, Rolão Gonçalves, Roseingrave, Schade-Poulsen, Speirs, Storie-Pugh, Tamlin, Telles, Termes Carrero, Tukker, Wagner, Whitworth.

Los siguientes consejeros, presentes o representados, se abstuvieron:

Sras./Srtas./Sres. Aspinall, Bordes-Pages, Bredima-Savopoulou, Campbell, Giacomelli, Kazazis, Kröger, Löw, Mantovani, Margot, Mayayo Bello, Muñiz Guardado, Quevedo Rojo, Riera Marsa, Serra Caracciolo, Strauß.