

**Enero 1998**

**No. 60**

# **REGLAMENTOS TÉCNICOS Y OTROS REQUISITOS DE CALIDAD EN LA UNIÓN EUROPEA PARA ALIMENTOS PROCESADOS**

## **Índice**

Introducción

---

Normas de calidad para alimentos procesados

---

Requisitos fitosanitarios

---

Requisitos de seguridad y de higiene alimentaria

---

Requisitos de etiquetado y empaquetado

---

Transporte y almacenamiento

---

Requisitos de comprobación, inspección y certificación

---

Requisitos de residuos de pesticidas

---

Recomendaciones a exportadores de países en desarrollo

---

Selección de Directivas Comunitarias aplicables a los alimentos procesados

---

Directorio de organismos encargados de controles de calidad en productos  
alimenticios en la Unión Europea

---

Directorio de organismos encargados del control fitosanitario en la Unión Europea

---

## Introducción

La presente nota busca identificar los diferentes requisitos técnicos y otros requisitos de calidad que, de forma obligatoria o voluntaria deben reunir los alimentos procesados que pretendan ser comercializadas en el área de la Unión Europea (EU), procedentes de países en desarrollo.

Se especificarán los requisitos técnicos de calidad, fitosanitarios, de empaquetado y etiquetado etc., sin que se incluyan los aranceles o impuestos que deben ser satisfechos en frontera por no ser el objeto de este estudio.

En diferentes anexos se especificará la normativa aplicable en cada caso, normativa que será la comunitaria y que es común a los quince países miembros de la Unión Europea, lo cual no impide que existan otras normas a nivel nacional, que pueden ser complementarias, pero que en ningún caso pueden ir en contra de la normativa comunitaria.

### **& Descripción de los alimentos procesados**

Según el arancel exterior común de la UE (TARIC) los alimentos procesados pueden estar incluidos en diferentes capítulos del Arancel, en cada capítulo hay partidas que corresponden a productos sin procesar y otros que corresponden a alimentos procesados. Por la gran extensión aquí se citan sólo los diferentes capítulos en los que se incluyen alimentos procesados:

- 02. *Carne y despojos comestibles*
- 03. *Pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos*
- 04. *Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otros capítulos*
- 05. *Los demás productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otros capítulos*
- 09. *Café, té, hierba mate y especias*

- 11. *Productos de la molinería, malta; almidón y fécula; inulina; gluten de trigo*
- 12. *Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forrajes*
- 13. *Gomas, resinas y demás jugos y extractos vegetales*
- 15. *Grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal*
- 16. *Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos, de moluscos o de otros invertebrados acuáticos*
- 17. *Azúcares y artículos de confitería*
- 18. *Cacao y sus preparaciones*
- 19. *Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería*
- 20. *Preparaciones de legumbres u hortalizas, de frutos o de otras partes de plantas*
- 21. *Preparaciones alimenticias diversas*
- 22. *Bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre*

En cualquier caso, la legislación aplicable para alimentos procesados es común a todos ellos, porque la UE ha desarrollado normas de carácter horizontal para aditivos, etiquetado, materiales en contacto con los alimentos, alimentos congelados, métodos de análisis y de muestreo etc, que nos sirven para todo tipo de alimentos procesados.

A manera de ejemplo, nos centraremos en el Capítulo 20 del Arancel que está dedicado por completo a productos procesados derivados de frutas y hortalizas (conservas, zumos, concentrados etc..)

### **& Descripción del mercado de la Unión Europea**

El Mercado Común Europeo nació en 1957 con la unión comercial de los seis países fundadores. Después de sucesivas ampliaciones de nuevos países, hoy en día este mercado común se ha transformado

en la Unión Europea, tras pasar de la unión meramente comercial a una unión económica, política y social, con la desaparición de fronteras y la libre circulación de mercancías, de personas y de capitales.

En estos momentos la UE consta de quince países miembros, a saber: Alemania (D), Francia (F), Bélgica (B), Países Bajos (NL), Luxemburgo (L), Italia (I), Reino Unido (UK), Irlanda (IRL), Dinamarca (DK), Grecia (G), España (E), Portugal (P), Austria (A), Suecia (S) y Finlandia (SF). En conjunto representa un mercado de más de 340 millones de consumidores. Tras la firma del Tratado de Maastrich, para 1999 está prevista la Unión Monetaria, lo que conllevará a una

moneda única, el Euro y a la creación de un Banco Central y a otras instituciones comunes. La Unión Europea se configura como el primer mercado en materia de producción, consumo e importación de alimentos procesados. La tabla siguiente presenta datos sobre importación de alimentos procesados:

**Tabla 1. Importaciones de países terceros de alimentos procesados (Capítulo 20)**

Países	1993	1994	1995(en Oct.)	Países	1993	1994	1995(en Oct.)
Francia	288.348	272.311	225.295	Irlanda	11.852	6.804	7.866
Bélgica-Lux.	141.435	236.132	248.563	Dinamarca	43.152	37.360	30.706
Países Bajos	556.566	672.531	631.980	Grecia	10.663	17.886	12.889
Alemania	738.458	779.094	583.291	Portugal	11.730	10.328	9.203
Italia	76.108	90.103	118.578	España	55.999	81.083	91.909
Reino Unido	278.080	267.750	253.727	<b>EUR-12</b>	<b>2.212.391</b>	<b>2.471.382</b>	<b>2.214.007</b>

Datos en Tm.

Fuente EUROSTAT, no disponibles los datos de Austria, Suecia y Finlandia

**Tabla 2. Datos de producción, importación y exportación de alimentos procesados en la UE ( año 1992)**

	Aceite de oliva y de orujo	Azúcar de caña o remolacha y sacarosa	Carnes y despojos de animales bovinos, sus preparaciones y conservas	Carnes y despojos de animales ovinos, sus preparaciones y conservas	Carnes y despojos de animales porcinos, sus preparaciones y conservas	Carnes y despojos de aves de corral, sus preparaciones y conservas
Producción	1.869.000	17.102.000	8.398.000	1.206.000	14.388.000	7.369.000
Importación	135.000	1.786.000	480.000	262.000	46.000	158.000
Exportación	200.100	4.983.000	1.239.000	5.000	537.000	519.000

Datos en Tm.

	Frutas y hortalizas transformadas	Mantequilla	Leche desnatada en polvo	Quesos	Conservas de pescado, crustáceos y moluscos	Vino y mosto de uva (miles de Hl)
Producción	6.018.000	1.660.000	1.200.000	5.103.000	219.719	160.650
Importación	8.091.038	60.000	5.000	110.000	50.919	3.324
Exportación	6.772.145	250.000	389.000	466.000	----	8.525

Datos en Tm.

## Normas de calidad para alimentos procesados

En la UE no existen normas de calidad para alimentos procesados como las que existen para frutas y hortalizas, pero hay otras normas que son de aplicación para estos productos.

La Unión Europea tiene dos clases de legislación, la **horizontal**, para un conjunto de productos alimenticios (aditivos, materiales en contacto con los alimentos, etiquetado, productos destinados a alimentación especial, alimentos ultra congelados, higiene alimentaria, nuevos alimentos, nuevos ingredientes alimentarios etc.) y una legislación **vertical** para regular las condiciones de fabricación y comercialización de determinados productos (confituras, jaleas, mermeladas, crema de castañas, cacao y sus preparaciones, zumos de frutas y otros productos similares, extractos de café y extractos de achicoria, etc.).

A partir de 1985 se elaboró una normativa que fija los requisitos comunes para todos los productos alimenticios, garantizando los requisitos esenciales de protección de la salud pública, protección de los consumidores, lealtad de las transacciones y el control público de los productos alimenticios.

Los poderes legislativos del Consejo se ocupan, mediante Directivas marco, de fijar los criterios esenciales de seguridad y salud. La Comisión se encarga, asistida del Comité Permanente de Productos Alimenticios, de establecer y gestionar las disposiciones más detalladas y técnicas de la

Reglamentación, a través de Directivas específicas.

La legislación por productos aún subsiste en lo referente a modificaciones necesarias, aunque la mayor parte de la legislación sobre productos alimenticios se

---

refiere a los elementos comunes a todos los productos alimenticios como aditivos, etiquetado o materiales de contacto.

En cuanto a los aditivos, las Directivas fijan aquellos que se pueden utilizar por medio de listas positivas en las cuales no se indican en que cantidades se pueden utilizar ni en que tipo de productos. Estos aspectos se desarrollan por las legislaciones nacionales de cada país, por lo que un aditivo puede estar autorizado para zumos en un país y no estarlo en otro.

Al ser listas positivas, no se pueden utilizar otros aditivos que los indicados por las Directivas comunitarias. Sin embargo, la sentencia del Tribunal de Justicia denominada de Cassis-Dijon aclara que cualquier producto legalmente fabricado o producido en un país de la UE puede circular y ser vendido libremente en otro país miembro. De esta manera aunque la legislación sobre aditivos varía ligeramente de un país a otro no existen trabas en el comercio pero si pueden existir en el comercio con terceros países.

La legislación comunitaria de aditivos asigna un número de identificación a cada aditivo de la siguiente manera: la letra E seguida de un número de identificación (p.e. E-100) corresponde a un colorante alimentario, la curcumina.

En la legislación sobre aditivos están incluidos los agentes conservadores, colorantes, antioxidantes, aromatizantes, emulgentes, estabilizantes, espesantes, gelificantes y edulcorantes. No se encuentran incluidos en la legislación los acidulantes y los correctores de la acidez, antiaglomerantes, potenciadores del sabor, gasificantes y algunos aditivos sin función específica.

---

---

## Requisitos fitosanitarios

La legislación fitosanitaria europea surge como consecuencia de la necesidad de la protección de los vegetales contra los organismos nocivos. Cuando se estableció el Convenio Internacional para la Protección de los Vegetales de 6 de Diciembre de 1951, elaborado en el seno de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se habían desarrollado legislaciones nacionales en cada Estado miembro y era necesario unificarlas.

La primera Directiva comunitaria que apareció al respecto fue la 77/93/CEE y a partir de ella se han producido numerosas modificaciones a lo largo de los años. Esta es una lista de las directivas y reglamentos:

### REGLAMENTOS FITOSANITARIOS EUROPEOS

- Directiva 77/93 de 21-12-76 ( L 26, 31-01-77 )
- Directiva 84/378 de 28-06-84 ( L 207, 02-08-84 )
- Directiva 85/173 de 28-02-85 ( L 65, 06-03-85 )
- Directiva 86/545 de 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Reglamento 3768/85 de 20-12-85 ( L 362, 31-12-85 )
- Directiva 85/574 de 19-12-85 ( L 372, 31-12-85 )
- Directiva 86/545 de 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directiva 86/546 de 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directiva 86/547 de 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directiva 86/651 de 18-12-86 ( L 382, 31-12-86 )
- Directiva 87/298 de 02-03-87 ( L 151, 11-06-87 )
- Directiva 88/271 de 05-04-88 ( L 116, 04-05-88 )
- Directiva 88/272 de 08-04-88 ( L 116, 04-05-88 )
- Directiva 88/430 de 01-07-88 ( L 208, 02-08-88 )
- Directiva 88/572 de 14-11-88 ( L 313, 19-11-88 )
- Directiva 89/359 de 29-05-89 ( L 153, 06-06-89 )
- Directiva 89/439 de 26-06-89 ( L 212, 22-07-89 )
- Directiva 90/168 de 26-03-90 ( L 92, 07-04-90 )
- Directiva 90/490 de 25-09-90 ( L 271, 03-10-90 )
- Directiva 90/506 de 26-09-90 ( L 282, 13-10-90 )
- Directiva 90/654 de 04-12-90 ( L 353, 17-12-90 )
- Directiva 91/27 de 19-12-90 ( L 16, 22-01-91 )
- Directiva 91/107 de 13-02-91 ( L 56, 02-03-91 )
- Directiva 91/278 de 02-05-91 ( L 142, 06-06-91 )
- Directiva 91/683 de 19-12-91 ( L 376, 31-12-91 )
- Directiva 92/10 de 19-02-92 ( L 70, 17-03-92 )
- Directiva 92/98 de 16-11-92 ( L 352, 02-12-92 )
- Directiva 92/103 de 01-12-92 ( L 363, 11-12-92 )
- Directiva 93/10 de 19-04-93 ( L 96, 22-04-93 )
- Directiva 93/19 de 19-04-93 ( L 96, 22-04-93 )
- Directiva 93/50 de 24-06-93 ( L 205, 17-08-93 )
- Directiva 93/51 de 24-06-93 ( L 205, 17-08-93 )
- Directiva 93/106 de 29-11-93 ( L 298, 03-12-93 )
- Directiva 93/110 de 09-12-93 ( L 303, 10-12-93 )
- Directiva 94/3 de 21-01-94 ( L 32, 03-02-94 )
- Directiva 95/4 de 21-02-95 ( L 44, 28-02-95 )
- Directiva 95/41 de 19-07-95 ( L 182, 02-08-95 )
- Directiva 95/65 de 14-12-95 ( L 308, 21-12-95 )
- Directiva 95/66 de 14-12-95 ( L 308, 21-12-95 )
- Directiva 96/14 de 12-03-96 ( L 68, 19-03-96 )
- Directiva 96/15 de 14-03-96 ( L 70, 20-03-96 )
- Directiva 96/232 de 13-03-96 ( L 77, 27-03-96 )
- Directiva 96/301 de 03-05-96 ( L 115, 09-05-96 )

La legislación fitosanitaria se estructura de la siguiente manera:

- Organismos nocivos cuya introducción debe prohibirse en todos los Estados Miembros.
- Organismos nocivos cuya introducción puede prohibirse en algunos Estados Miembros.
- Organismos nocivos cuya introducción debe prohibirse en todos los Estados Miembros cuando se presenten en algunos vegetales o productos vegetales.
- Organismos nocivos cuya introducción puede prohibirse en algunos Estados Miembros cuando se presenten en determinados vegetales o productos vegetales.
- Vegetales y productos vegetales cuya introducción debe prohibirse en todos los Estados Miembros.
- Vegetales, productos vegetales y otros objetos cuya introducción puede prohibirse en determinados Estados Miembros.
- Requisitos particulares que debe exigirse por todos los Estados miembros para la introducción de vegetales, productos vegetales y otros objetos.
- Requisitos particulares que pueden exigirse por algunos Estados Miembros para la introducción de vegetales y productos vegetales.
- Vegetales, productos vegetales y otros objetos que deben someterse al examen fitosanitario por parte del país de origen o de expedición, para la introducción en todos los Estados Miembros.
- Vegetales y productos vegetales que se pueden someter a un régimen particular.

---

Se ha establecido asimismo un modelo de certificado fitosanitario común que se ajusta al del Convenio Internacional para toda la Unión Europea, que es emitido por los servicios oficiales de cada Estado Miembro. Por lo general no es exigido el certificado fitosanitario en alimentos procesados, pero en el caso de que en el alimento aparezcan vegetales y/o productos vegetales que no han sido procesados y que por tanto pueden permitir la introducción en el territorio

comunitario de organismos nocivos, es exigible el control fitosanitario para su importación procedente de terceros países.

---

## Requisitos de seguridad y de higiene alimentaria

La Directiva 93/43 relativa a la higiene de los productos alimenticios, obliga a que las empresas del sector definan cualquier fase de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y se actualicen los procedimientos de seguridad adecuados según el sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

En el caso de metales pesados (plomo, cadmio, mercurio, etc.) no existe una legislación común respecto de los alimentos procesados. Sin embargo, todos los países poseen legislaciones nacionales respecto de metales pesados, especialmente en el caso de conservas de origen animal o vegetal.

Los Estados Miembros fomentarán la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene a las que podrán referirse voluntariamente las empresas. Estas guías se elaborarán bajo el auspicio de un organismo nacional de normalización y siguiendo los códigos internacionales de prácticas recomendadas y los principios generales de higiene alimentaria del Codex Alimentarius.

Los Estados Miembros instarán a las empresas del sector alimenticio a que apliquen las normas europeas de la serie EN 29000 (equivalentes a las ISO 9000) además de las normas generales de higiene y las guías de prácticas correctas de higiene.

Si en el territorio de un país tercero surge un problema de higiene que suponga peligro para la salud humana, la Comisión, tomará las siguientes medidas:

- La suspensión de las importaciones procedentes de la totalidad o parte del país tercero de que se trate.
- La fijación de condiciones específicas para los productos alimenticios procedentes de la totalidad o parte del país tercero de que se trate.

---

En la Directiva 94/62 relativa a envases y residuos de envases sí se especifican niveles de concentración de metales pesados en envases: la suma de los niveles de concentración de plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente presentes en los envases o sus componentes no será superior a:

- 600 ppm en peso transcurridos dos años después de la fecha contemplada en el apartado 1 del artículo 22;
- 250 ppm en peso transcurridos tres años después de la fecha contemplada en el apartado 1 del artículo 22;
- 100 ppm en peso transcurridos cinco años después de la fecha contemplada en el apartado 1 del artículo 22.

El apartado 1 del Artículo 22 fija la fecha del 30 de Junio de 1996.

En Alemania existen tolerancias respecto del contenido en nitratos en diversas hortalizas de hojas, en el caso de espinacas en conserva o congeladas se exige un máximo de 2000 mg/Kg.

Respecto a los problemas microbiológicos, tampoco existe una legislación común en cuanto al contenido máximo en microorganismos, aunque existen niveles diferentes en cada país sobre las cantidades máximas de microorganismos aceptables en alimentos procesados.

Tampoco existe una normativa comunitaria respecto del contenido en aflatoxinas, sin embargo existen legislaciones nacionales que fijan los contenidos máximos autorizados en frutos secos o desecados.

---

## **Requisitos de etiquetado y empaquetado**

Existe una normativa comunitaria en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final basada en la Directiva 79/112. El etiquetado de los productos alimenticios implicará las siguientes indicaciones

obligatorias:

- 1/ Denominación de venta del producto
- 2/ Lista de ingredientes
- 3/ Para los productos alimenticios preembalados, la cantidad neta

- 
- 4/ La fecha de caducidad mínima
  - 5/ Las condiciones especiales de conservación y de utilización
  - 6/ El nombre o razón social y la dirección del fabricante o del embalador o del importador establecido dentro de la Comunidad.
  - 7/ El lugar de origen o de procedencia en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.
  - 8/ Un modo de empleo en el caso de que, de no haberlo, no se pueda hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

Además:

- C La denominación de venta será la prevista por las disposiciones legales.
- C No se requiere indicar los ingredientes en frutas y hortalizas frescas, aguas gasificadas, vinagres de fermentación, quesos, mantequilla, leche y nata fermentadas, ni en productos constituidos por un solo ingrediente.
- C La lista de ingredientes estará constituida por la enumeración de todos los ingredientes del producto alimenticio en orden decreciente de peso en el momento de su preparación.
- C La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:
  - En unidades de volumen en el caso de productos líquidos
  - En unidades de peso en los demás productos. Utilizando, según proceda el litro, el centílitro, el mililitro o el kilogramo o el gramo.
- C La fecha de caducidad mínima se expresará precedida por las palabras: “consúmase preferentemente antes del .....” cuando la fecha incluya el día, y “consúmase preferentemente antes de finales de.....” en los demás casos.
- C La fecha estará compuesta por la indicación, clara y en orden, del día, el mes y el año. En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes, en los de duración superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los 18 meses, bastará el mes y el año y para los de duración superior a 18 meses, bastará el año.
- C El Estado miembro en el que se comercialice el

producto podrá establecer en su territorio la obligación de que las indicaciones del etiquetado figuren al menos en una o varias lenguas que dicho Estado determine.

- C El idioma empleado puede ser cualquiera de los 11 idiomas de la UE, a saber :francés, inglés, español, italiano, alemán, portugués, griego, holandés, danés, sueco y finlandés. Sin embargo la práctica comercial indica que se debe usar el idioma del país al que va dirigida la exportación.

Respecto del empaquetado y a sus repercusiones medioambientales, se ha desarrollado una legislación sobre eliminación de residuos de envases que es necesario respetar.

En 1991 la República Federal de Alemania aprobó el Reglamento sobre eliminación de envases (Reglamento Toepfer) y a partir de entonces otros países también han desarrollado su propia legislación (tales como Francia, Austria y Suecia). En 1944, la UE desarrolló la Directiva 94/62 sobre envases y residuos de envases.

A raíz del Reglamento Toepfer, se creó en Alemania la sociedad Dual System Deutschland GmbH (DSD) (Sistema Dual) por empresas del comercio y la industria alemana con los objetivos de facilitar la recogida de envases cercana a los hogares, garantizar la admisión y aprovechamiento por parte de los fabricantes de envases o los proveedores de materias primas y financiar el sistema.

El Punto Verde (GRÜNER PUNKT ) es el distintivo ( logo ) que llevan en Alemania los envases que se integran en el Sistema Dual y que pretende:

- informar al consumidor para que deposite los envases utilizados en el sistema de recogida DSD;
- clasificar las basuras o residuos de envases;
- ser un instrumento de marketing que identifica los envases que respetan el medio ambiente;
- financiar el Sistema Dual.

Los productos importados deben integrarse en el sistema de la DSD bien a través del importador alemán, bien a través del exportador.

---

En el contrato de solicitud del punto verde debe cuantificarse el volumen anual de ventas para cada envase, producto y material, referidos a todo el territorio, datos que son mas fáciles de suministrar por el importador que por el exportador.

Los envases de transporte y adicionales (blister, plásticos, cartones y embalajes semejantes), no se benefician del sistema del punto verde. Por ello se recomienda que las paletas de mercancías sean homologadas y preferentemente de 800 x 1200 mm (Europaleta 1) o de 600 x 800 mm (Paleta Düsseldorf o Euro 2). También se recomienda que los envases de transporte sean multiuso, de un único material, que se puedan doblar fácilmente y puedan ser utilizados como envase de venta.

En Francia se produjo en 1992 el Decreto sobre eliminación de residuos de envases domésticos y se creó la sociedad S.A. Eco-Embalaje que organiza el sistema de eliminación de residuos de envases y recuperación de materiales.

El logotipo que usa es idéntico al del punto verde alemán, tras un acuerdo con DSD, pero sin la mención Der Grüne Punkt. Este logotipo puede ser empleado tras la firma de un contrato con Eco Embalaje e implica una tasa de utilización. Este contrato debe ser suscrito por el productor, el importador o el responsable de la primera puesta en el mercado de la mercancía.

El CCI ha producido diversos documentos explicativos del sistema del punto verde alemán, además de otros relativos a implicaciones medio-ambientales en los empaques y embalajes, cuya lectura se recomienda. Estos documentos, algunos de los cuales estarán disponibles en español próximamente, son los siguientes:

### ***Export Packaging Notes***

**No. 35.2** *The potential impact of environmental legislation on export packaging from developing countries*

**No. 36** *Environmental considerations influencing the selection of export packaging*

**No. 37** *The trade implications of eco-packaging initiatives*

**No. 39** *The use of modified atmosphere packaging (MAP) for the international distribution of fresh produce*

### ***Packdata Factsheets***

**No. 12** *Takeback Provisions Help List with ref. to the German Packaging Ordinance*

**No. 16** *The German Packaging Ordinance and Duales System Deutschland*

**No. 28** *The European Packaging Directive (EPD)*

**No. 29** *The Packaging Legislation of AUSTRIA and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

**No. 30** *The Packaging Legislation of BELGIUM and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

**No. 31** *The Packaging Legislation of the NETHERLANDS and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

**No. 32** *The Packaging Legislation of FRANCE and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

**No. 33** *The Packaging Legislation of GERMANY and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

**No. 36** *The Packaging Legislation of the United Kingdom and its Implications for the Exporters of Packaged Products*

**No. 41** *The Packaging Legislation of Italy and*

## **Transporte y almacenamiento**

No existen normas comunes respecto a transporte y almacenamiento de alimentos procesados. Sin embargo, la UE está adherida a todos los convenios internacionales sobre transporte de mercancías perecederas que puede ser aplicable a productos congelados o refrigerados. Tanto los países miembros de la UE, como la Comisión Europea forman parte del acuerdo ATP, sobre transporte internacional de mercancías perecederas y vehículos especiales utilizados en este transporte. Los debates del Acuerdo ATP y sus modificaciones se realizan en el seno de la Comisión Económica para Europa, de Naciones Unidas. Las disposiciones de este Acuerdo son de obligado cumplimiento en todos los países comunitarios.

Existe otra normativa relativa a alimentos ultra congelados destinados a la alimentación humana, desarrollado por las Directivas 89/108 de 21 de Diciembre de 1988 ( DO 40, de 11-02-89) y las Directivas 92/1 y 92/2 de 13-01-92, relativas al control de temperaturas de los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos congelados destinados al consumo humano y al procedimiento de muestreo y el método comunitario de análisis para el control oficial de las temperaturas de dichos alimentos.

---

## **Requisitos de comprobación, inspección y certificación**

A diferencia del caso de frutas y hortalizas una vez efectuado el despacho de aduanas, los alimentos procesados pueden circular libremente a través de la UE y no se precisa un control previo a la importación. El responsable de la mercancía es el importador. Los controles y toma de muestras se realizan en los almacenes mayoristas o en los puntos de venta al consumidor por parte de los servicios de control de cada país.

En caso de que la mercancía no cumpla la normativa comunitaria, el importador es el responsable y por ello debe asegurarse antes de realizar la importación de que la mercancía cumpla con las normas higiénicas, fitosanitarias, de calidad, de etiquetado etc. aplicables en la UE.

La Directiva 85/591 establece una normativa

común para el modo de toma de muestras y de métodos de análisis comunitarios para el control de los productos destinados a la alimentación humana. Cuando sea necesario introducir modos de tomas de muestras o métodos de análisis comunitarios, destinados a determinar la composición, las características de fabricación, el acondicionamiento o el etiquetado de un producto alimenticio, dichos modos o métodos serán adoptados por la Comisión.

La introducción de las medidas previstas no será obstáculo para que los Estados Miembros utilicen otros modos o métodos comprobados y científicamente válidos, siempre que no se obstaculice la libre circulación de los productos. No obstante, en caso de divergencia de interpretación de resultados, aquellos que se obtengan mediante modos o métodos comunitarios serán determinantes.

---

Los métodos de análisis deberán cumplir los siguientes criterios:

- C Especificidad
- C Exactitud
- C Precisión: repetibilidad en el seno del mismo laboratorio y reproductibilidad en el mismo tiempo en el seno de un mismo laboratorio o en laboratorios diferentes; variabilidad
- C Límite de detección
- C Sensibilidad
- C Practicabilidad y aplicabilidad
- C Otros criterios que puedan adoptarse según las necesidades.

Los valores que caractericen la precisión se deducirán de un ensayo colectivo realizado de acuerdo con un protocolo internacionalmente admitido para dicho tipo de ensayo (por ejemplo la norma ISO 5725 de 1981: Precisión de los métodos de ensayo). Los valores respectivos de la repetibilidad y de la

reproductibilidad se expresarán en una forma reconocida desde el punto de vista internacional (por ejemplo, intervalos de confianza del 95%, tal y como se definen en la norma ISO 5725/1981). Los resultados del ensayo colectivo se publicarán o su acceso no tendrá restricción.

Se dará preferencia a los métodos de análisis uniformemente aplicables a diversos grupos de productos, sobre los métodos aplicables únicamente a productos específicos. Los métodos de análisis adoptados de acuerdo con la Directiva deberán formularse de acuerdo con la presentación normalizada de los métodos de análisis recomendados por la Organización Internacional de Normalización.

---

## Requisitos de residuos de pesticidas

La aplicación de plaguicidas (pesticidas) en o sobre los vegetales para combatir las plagas o enfermedades, provoca que se deposite un residuo de plaguicida, que con el tiempo se va degradando, pero que puede persistir por largo tiempo.

Debido a esto, el Codex Alimentarius ha definido la llamada buena práctica agrícola, que consiste en el empleo necesario, oficialmente recomendado o autorizado, de los plaguicidas, para combatir los insectos nocivos en condiciones prácticas en cualquier fase de la producción, el almacenamiento, la distribución y elaboración, teniendo presente las necesidades de una misma región y entre una región y otra, habida cuenta, asimismo, de las cantidades mínimas necesarias para lograr un control adecuado y aplicando el producto de manera que el residuo que deje sea el más pequeño posible y resulte aceptable desde el punto de vista toxicológico.

La UE ha legislado las tolerancias o límites máximos de residuos (LMR) en productos de origen

vegetal y en productos de origen animal, que es la concentración máxima de un residuo de plaguicida que se recomienda que se permita legalmente en o sobre un alimento o producto alimenticio. La concentración se expresa en partes en peso del residuo de plaguicida o en partes por millón (ppm) en peso del alimento o producto alimenticio.

El grupo de productos de origen vegetal en los que hay legislación es el siguiente: frutas, hortalizas, hortalizas secas, semillas oleaginosas, patatas, té, otras infusiones, lúpulo, cereales, derivados de cereales, especias y otros productos de origen vegetal.

El grupo de productos de origen animal en los que hay legislación es el siguiente: carne y despojos comestibles de animales de la especie bovina, porcina, ovina, caprina, equina, asnal y mular, refrigerada o congelada, carne y despojos comestibles de aves de la partida 0105 (gallos, gallinas, patos, gansos, pavos y pintadas) refrigerada o congelada, tocino, leche y

---

nata, concentrada o no, con o sin adición de azúcar, queso, requesón, mantequilla y otras grasas derivadas de la leche, huevos de ave con cáscara, sin cáscara y yemas, embutidos y productos similares, y el resto de preparaciones de carne en conserva, despojos y sangre.

También se ha legislado sobre la parte del vegetal en que deben hacerse los análisis y sobre la forma de toma de muestras, con el objeto de que los datos fueran homogéneos entre diferentes laboratorios.

Como es lógico no todos los plaguicidas tienen tolerancias fijadas y a medida que aparecen nuevos plaguicidas y se tienen datos científicos acerca de su aplicación, toxicidad, forma de empleo etc., la UE incluye LMRs para ese plaguicida.

La legislación comunitaria de plaguicidas está basada en las siguientes Directivas del Consejo de las Comunidades Europeas:

- 67/427 de 27 de junio (DO 11-07-67)
- 71/160 de 30 de marzo (DO 30-07-71)
- 76/895 de 23 de noviembre (DO 9-12-76)
- 79/700 de 24 de julio (sobre toma de muestras)
- 80/428 de 28 de marzo (DO 19-04-80)
- 81/36 de 9 de febrero (DO 19-02-81)
- 82/528 de 19 de julio (DO 9-08-82)
- 86/362 de 24 de julio (DO 7-08-86)
- 86/363 de 24 de julio (DO 07-08-86)
- 88/298 de 16 de mayo (DO 20-05-88)
- 89/186 de 6 de marzo (DO 10-03-89)
- 90/642 de 27 de noviembre (DO 14-12-90)
- 93/57 de 29 de junio (DO 23-08-93)
- 93/58 de 29 de junio (DO 23-08-93)
- 94/29 de 23 de junio (DO 23-07-94)
- 94/30 de 23 de junio (DO 23-07-94)
- Decisión de 13 de julio de 1995 (DO 20-07-95)
- 95/38 de 17 de julio (DO 22-08-95)
- 95/39 de 17 de julio (DO 22-08-95)
- 95/61 de 29 de noviembre (DO 07-12-95)

La legislación se modifica casi todos los años y se adapta a los conocimientos científicos de cada momento. Existe un programa por el cual cada país debe realizar un Plan Nacional de control de residuos de plaguicidas y sus resultados son comunicados

anualmente a la Comisión para conocer los problemas que se presentan.

En caso de que nuevos datos científicos indiquen que un plaguicida tiene una toxicidad superior a la conocida hasta entonces, los Estados Miembros pueden adoptar las medidas necesarias para salvaguardar la salud de sus ciudadanos, pero debe comunicarse cuanto antes al Comité de Residuos de Plaguicidas para que se establezca lo antes posible un nuevo LMR para dicho plaguicida.

Algunas tolerancias tienen carácter provisional y se considera definitiva a partir de una fecha (por ejemplo se da un plazo de tres años) si antes no se aportan datos científicos que permitan fijar una tolerancia diferente a la establecida por la legislación.

En el caso de alimentos procesados si no se contemplan tolerancias en la legislación de la UE, algunos países aplican tolerancias en función de la forma en que se presenta el producto. Es decir que si un producto se presenta deshidratado se aplica la tolerancia base multiplicada por el grado de deshidratación que posea o en el caso de un zumo concentrado se multiplica la tolerancia en el zumo por el grado de concentración del zumo.

---

## Recomendaciones a exportadores de países en desarrollo

Para exportar alimentos procesados a la Unión Europea, primero debe buscarse un importador legalmente establecido en la UE y con reconocida solvencia. El importador asesorará al exportador sobre las indicaciones que desea que figuren en la etiqueta del producto y sobre las características que debe cumplir para su comercialización respecto del peso neto, peso escurrido, etc.

El siguiente paso será el envío de una muestra del producto que se desea vender al importador, para que éste de su visto bueno. La muestra que se envíe debe coincidir totalmente con el lote que posteriormente se exportará.

Los alimentos deben ajustarse a las normas de calidad aplicables en la UE, a las normas fitosanitarias, a las normas de etiquetado, de residuos de plaguicidas etc., que ya se han comentado anteriormente

Dependiendo de la distancia que haya entre el país exportador y el país de la UE que recibe la mercancía, debe elegirse el medio de transporte más adecuado, ya que por lo general los alimentos son productos perecederos y deben transportarse en las mejores condiciones posibles. Una vez elegido el medio de transporte se elegirá el más económico.

Se entiende por medio de transporte adecuado aquel que permita el transporte a una temperatura determinada si el producto es refrigerado o congelado, que permita, si es preciso, el envío en atmósfera controlada si así se recomienda. La mercancía refrigerada o congelada se carga en el medio de transporte sin perder la cadena de frío y se recomienda colocar termo hidrógrafos que permitan seguir las condiciones de humedad y temperatura durante el transporte y que en caso de que se rompa la cadena de frío se pueda conocer el momento y las causas. En caso de romperse la cadena de frío se pueden producir daños irreparables.

Respecto de los residuos de plaguicidas se recomienda un análisis de laboratorio previo, para

comprobar que cumple la normativa de la UE.

En lo posible, no deben cargarse cargas mixtas en un mismo medio de transporte, ya que se pueden transferir sabores u olores desde unos productos a otros si no están debidamente preembalados. También debe controlarse la carga y estiba en el medio de transporte para que no haya corrimientos de carga durante el transporte.

Los alimentos envasados deben respetar la legislación comunitaria sobre capacidades nominales.

## Selección de Directivas Comunitarias aplicables a los alimentos procesados

(\*) Diario Oficial, Serie L

### LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE ADITIVOS PARA USO ALIMENTARIO: ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Directiva 88/344 de 13-06-88 (L 157, 240-6-88) Disolventes de extracción
- Directiva 88/388 de 22-06-88 (L 184, 15-07-88) Aromatizantes
- Directiva 89/107 de 21-12-88 (L 40, 11-02-89) Aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano
- Directiva 91/71 de 16-01-91 (L 42, 15-02-91) Aromatizantes
- Directiva 92/115 de 17-12-92 (L 409, 31-12-92) Disolventes de extracción
- Directiva 94/34 de 30-06-94 (L 237, 10-09-94) modifica la anterior
- Directiva 94/35 de 30-06-94 (L 237, 10-09-94) Edulcorantes utilizados en productos alimenticios
- Directiva 94/36 de 30-06-94 (L 237, 10-09-94) Colorantes utilizados en productos alimenticios
- Directiva 95/2 de 20-02-95 (L 61, 18-03-95) Aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

### AGENTES EMULSIONANTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

- Directiva 74/329 de 18-06-74 (L 189, 12-07-74) relativa a agentes emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes que pueden emplearse en los productos alimenticios
  - (DO L)\* 197, 22-07-78
  - DO L 155, 23-06-80
  - DO L 002, 03-01-85 (85/6)
  - DO L 002, 03-01-85 (85/7)

- DO L 88, 03-04-86
- DO L 186, 30-06-89

### AGENTES CONSERVADORES

- Directiva 64/54 de 05-11-63 (L 12, 27-01-64) Agentes conservadores
  - DO L 87, 17-04-71
  - DO L 298, 31-12-72
  - DO L 38, 11-02-74
  - DO L 208, 30-07-74
  - DO L 126, 14-05-76
  - DO L 101, 11-04-81
  - DO L 357, 21-12-83
  - DO L 256, 26-09-84
  - DO L 002, 03-01-85
  - DO L 372, 31-12-85

### ANTIOXIDANTES

- Directiva 70/357 de 13-07-70 (L 157, 11-07-67)
  - DO L 44, 15-02-78
  - DO L 354, 09-12-81
  - DO L 002, 03-02-85
  - DO L 24, 27-01-84

### COLORANTES ALIMENTARIOS

- DO L 115, 11-11-62
- DO P 178, 26-10-65
- DO P 263, 30-10-67
- DO L 309, 24-12-68
- DO L 157, 18-7-70
- DO L 002, 01-01-73
- DO L 108, 26-04-76
- DO L 044, 15-02-78

- DO L 043, 14-02-81
- DO L 002, 03-01-85
- DO L 001, 03-01-94
- Directiva 94/36 de 30-06-94 (DO L 237, 10-09-94) sobre colorantes alimentarios
- DO L 226, 22-09-95

#### **CRITERIOS DE PUREZA DE AGENTES CONSERVADORES Y DETERMINADOS ADITIVOS**

- DO L 022, 09-02-65
- DO P 148, 11-07-67
- DO L 126, 14-05-76
- DO L 223, 14-08-78
- DO L 257, 10-09-81
- DO L 230, 05-08-82
- DO L 297, 23-10-82
- DO L 352, 13-12-86
- DO L 326, 24-11-90
- DO L 001, 03-01-94
- Directiva 95/31 de 05-07-95 ( L 178, 28-07-95) sobre edulcorantes
- Directiva 95/45 de 26-07-95 ( L 226, 22-09-95) sobre colorantes

#### **AROMAS Y SUSTANCIAS BASE PARA PREPARACIÓN DE AROMAS**

- DO L 184, 15-07-88
- DO L 042, 15-02-91
- DO L 001, 03-01-94

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE PRODUCTOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**

- Directiva 78/142 de 30-01-78 (L 44, 15-02-78) cloruro vinilo monómero
- Directiva 80/766, de 08-07-80 (L 213, 16-08-80) sobre cloruro de vinilo
- Directiva 81/432 de 29-04-81 (L 167, 24-06-81) sobre analisis de cloruro de vinilo
- Directiva 82/711 de 18-10-82 (L 297, 23-10-82) sobre materiales plasticos
- Directiva 83/229 de 25-04-83 (L123, 11-05-83) materiales y objetos de película de celulosa regenerada
- Directiva 84/500 de 15-10-84 (L 277, 20-10-84) sobre cerámica en contacto con alimentos
- Directiva 85/572, de 19-12-85(L 372, 31-12-85). Lista de simulantes utilizados para verificar la emigración de los constituyentes de materiales plásticos en contacto con productos alimenticios
- Directiva 86/388 de 23-07-86 (L228, 14-08-86) celulosa regenerada
- Directiva 89/109 de 21-12-88 (L 40, 11-02-89). Materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios

- Directiva 90/128 de 23-02-90 (L 75, 21-03-90). Regeneración de cloruro de vinilo
- Directiva 92/39 de 14-05-92 (L 168, 23-06-92) modificación plásticos
- Directiva 93/9 de 15-03-93 (L 90, 14-04-93) modificación plásticos
- Directiva 93/10 de 15-03-93 (L 93, 17-04-93) sobre pelicula de celulosa regenerada
- Directiva 95/3 de 14-02-95 (L 41, 23-02-95) modificación plásticos

#### **LEGISLACION SOBRE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS**

- Directiva 93/43 de 14-06-93 (L 175, 19-07-93) sobre higiene en los alimentos
- 80/1089, recomendacion de 11-11-80 sobre ensayos de evaluación de inocuidad de aditivos alimentarios (L 320, 27-11-80)

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE CONTROL Y METODOS DE ANALISIS**

- Directiva 85/591 de 20-12-85(L372, 31-12-85) directiva general relativa al muestreo y a los métodos de análisis para productos destinados a la alimentación humana
- Directiva 89/397 de 14-06-89 (L 186, 30-06-89). Directiva general sobre control de productos alimenticios
- Directiva 93/43 de 14-06-93 (L 175, 19-07-93) directiva sobre control de productos alimenticios
- Directiva 93/99 de 29-10-93 (L 290, 24-11-93). Directiva sobre control de productos alimenticios

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS**

- Directiva 90/496 de 24-09-90 (L276, 06-10-90). Etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE ALIMENTOS CONGELADOS**

- Directiva 89/108 de 21-12-88 (L 40, 11-02-89). Directiva general sobre alimentos congelados

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE ALIMENTOS ESPECIALES**

- Directiva 89/398 de 03-05-89(L 186 , 30-06-89). Productos alimenticios destinados a alimentación especial

#### **LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE ETIQUETADO PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS**

- Directiva 79/112 de 18-12-78 (L33, 08-02-79 ). Sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
- Directiva 85/7 de 19-12-84 ( L 002, 03-01-95)
- Directiva 86/197 de 26-05-86 ( L 144, 29-05-86)
- Directiva 89/397 de 14-06-89 (L186 ,30-06-89 ). Sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios
- Directiva 91/72 de 16-01-91 (L 42, 15-02-91)

#### **LEGISLACION SOBRE CONFITURAS, JALEAS, MERMELADAS Y CREMA DE CASTAÑAS**

- Directiva 79/692 de 24-07-79( L 205 , 13-08-79 ). Relativa a confituras, jaleas, mermeladas y crema de castañas
- Directiva 80/1276 de 22-12-80 (L 375, 31-12-80)
- Directiva 88/593 de 18-11-88 (L 318,25-11-88).Modifica la anterior

#### **LEGISLACION COMUNITARIA RELATIVA A ZUMOS DE FRUTAS**

- Directiva 75/726 de 17-11-75 (L 311,01-12-75). Relativa a zumos de frutas y otros productos similares
- Directiva 79/168 de 05-02-79 (L 37, 13-02-79) modificación
- Directiva 81/487 de 30-06-81 (L 189, 11-07-81) modificación
- Directiva 89/394 de 14-06-89 (L 186, 30-06-89). Relativa a zumos de frutas
- Directiva 93/77 de 21-09-93 ( L 244, 30-09-93). Relativa a zumos de frutas y otros productos similares
- Directiva 93/45 de 17-06-93 ( L 159, 01-07-93) sobre elaboración de néctares

#### **MIEL**

- Directiva 74/409 de 22-07-74 ( L 221, 12-08-74) armonización legislaciones sobre miel

#### **EXTRACTOS DE CAFE Y EXTRACTOS DE ACHICORIA**

- Directiva 77/436 de 27-06-77 ( L 172, 12-07-77), extractos de café y de achicoria
- Directiva 85/7 de 19-12-84 ( L 002, 03-01-85)
- Directiva 85/573 de 19-12-85 ( L 372, 31-12-85)

#### **PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE**

- Directiva 73/241 de 24-07-73 ( L 228, 16-08-73) productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana
  - DO L 221, 12-08-74
  - DO L 349, 28-12-74
  - DO L 64, 11-03-75
  - DO L 223, 16-08-76
  - DO L 197, 22-07-78
  - DO L 291, 17-10-78
  - DO L 170, 03-07-80
  - DO L 002, 03-01-85
  - DO L 142, 25-05-89

#### **CIERTOS AZUCARES**

- Directiva 73/437 de 11-12-73 (L 356, 27-12-73), sobre ciertos azúcares destinados a la alimentación humana

#### **CAPACIDADES NOMINALES AUTORIZADAS PARA DETERMINADOS PRODUCTOS ENVASADOS**

- Directiva 75/106 de 19-12-74 (L 42, 15-02-75)
- Directiva 79/1005 de 23-11-79 (L 308, 04-12-79)
- Directiva 80/232 de 15-01-80 (L 51, 25-02-80)
- Directiva 85/10 de 18-12-84 (L 04, 05-01-85)
- Directiva 86/96 de 18-03-86 (L 80, 25-03-86)

---

## Directorio de organismos encargados de controles de calidad en productos alimenticios en la Unión Europea

Países	Teléfono	Fax
<b>ALEMANIA</b>		
Baden-Württemberg	49/721/1353611	49/721/1353549
Bayern	49/89/315601	49/89/31560425
Berlin	49/30/397051	49/30/39705380
Brandenburg	49/355/638265	
Bremen	49/421/36115247	49/421/36115504
Hamburg	49/40/78964301	49/40/78964274
Hessen	49/561/31010	49/561/3101242
Mecklenburg-Vorpommern	49/3843/62003	49/3843/61047
Niedersachsen		49/531/4841001
Nordrhein- Westfalen	49/241/514045	49/241/505296
Rheinland-Pfalz	49/261/3911	49/261/391350
Saarland	49/681/5865701	49/681/5865727
Schleswig- Holstein	49/4321/5017	49/4321/53590
Thüringen	49/3681/5609	49/3681/21562
<b>AUSTRIA</b>		
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung und -forschung Kinderspitalgasse 15 A-1090 Wien	431/404910	431/40491540
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Linz Bürgerstrasse 47 A-4020 Linz	43732/779071	
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Salzburg Schopperstrasse 13 A-5020 Salzburg	43662/451027	43662/52770
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Graz Beethovenstrasse 8 A-8010 Graz	43316/327588	43316/327588
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Innsbruck Technikerstrasse 70 A-6020 Innsbruck	43512/22440	43512/22440-15
Lebensmitteluntersuchungs- anstalt der Stadt Wien	43179514-0	

---

Henneberggasse 3  
A-1030 Wien

---

<b>Países</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
Landwirtschaftl.-chem. Versuchs- und Lebensmitteluntersuchung sanstalt für Kärnten Lastenstrasse 40 A-9020 Klagenfurt	43463/32130	43463/341-74
Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Landes Vorarlberg Monfortstrasse 4 A-6901 Bregenz	435574/511420	435574/5114212
<b>BELGICA</b> Ministère de la Santé Publique Inspection Générale des Denrées Alimentaires Cité Administrative de l'État Quartier Esplanade - 11ème étage 1010 BRUXELLES	02/2104846	02/2104816
<b>DINAMARCA</b> Levnedsmiddel Styrelsen Mørkhøj Bygade, 19 2860 Søborg	45/39696600	45/39660100
<b>ESPAÑA</b> Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria (Sanidad Vegetal) Velázquez, 147 E-28002 Madrid	913478233	913478245
Dirección General de Política Alimentaria Subdirección General de Calidad Agroalimentaria AGRIM E  Paseo Infanta Isabel, 1 E-28014 Madrid	913475394	913475727
Instituto Nacional del Consumo Príncipe de Vergara, 54 E-28071 Madrid	914311836	915763927
<b>FINLANDIA</b> Finnish Customs Laboratory Tekniikantie 13 02510 Espoo 15	+3589/6143210	+3589/463383
<b>FRANCIA</b>		

---

Direction générale de la concurrence, de la consommation (331)44972347  
et de la répression des fraudes  
Sous-direction D - Produits agricoles et alimentaires  
Télédoc 251 -59, boulevard Vincent-Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13

---

<b>Países</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
Direction Générale de l'Alimentation Service de la qualité alimentaire et des actions vétérinaires et phytosanitaires 175, rue du Chevaleret 75013 Paris	(331)49558177	(331)49555106
<b>GRECIA</b> Ministry of Agriculture Department of food control	(1)5228066	(1)5228066
State Chemical laboratory	(1)64282101	6465123
<b>IRLANDA</b>		
Department of Agriculture, Food and Forestry Horticulture Division	(01)6072000 (01)6789011	(01)6616263 (01)6620198
Agriculture House Kildare Street IRL - Dublin 2	(Ext. 3000/2300)	(01)6785214
<b>ITALIA</b> Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria P. Le Marconi, 25 Palazzo Italia I-00144 Roma	396/59943946	
Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali Direzione Generale delle Politiche Agricole e Agroindustriali Via XX Settembre, 20 I-00187 Roma	396/46654047	
<b>LUXEMBURGO</b> Administration des services techniques de l'agriculture Service de l'horticulture, service de contrôle des fruits et légumes 16, route d'Esch, boîte postale 1904 L-1019 Luxembourg	443232	

---

**REINO DE LOS PAISES BAJOS**

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport  
Hoofdinspecie Gezondheidsbescherming (HIGB)  
P O Box 5840  
2280HV RIJSWIJK

+31703405060

+31703405435

---

<b>Países</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
<b>PORTUGAL</b>		
Portugal Continental	01/7967650	7971750
Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar	01/7967658	
Avenida Conde Valbom, nº 98	01/7967659	
P-1050 Lisboa		
Região Autónoma da Madeira	091/222058	091/248230
Direcção Regional de Agricultura	091/222059	
Avenida Arriaga, nº 21 A - Edifício Golden, 2º andar		
P-9000 Funchal		
Região Autónoma dos Açores	096/653333	096/653707
Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA)		
Rua do Passal, nº 150		
P-9500 Ponta Delgada		
<b>REINO UNIDO</b>		
HorticulturalMarketing Inspectorate	441712383000	441712386735
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food		
c/o Nobel House		
17 Smith Square		
UK-London SW1P 3JR		
Scottish Office Agriculture and Fisheries Department	0315548400	0312446001/2
Pentland House		
47 Robbs Loan		
UK-Edinburgh EH14 1TY		
Department of Agriculture for Northern Ireland	0232520100	0232524266
Dundonald House		
Upper Newtonards Road		
UK-Belfast BT4 3SB		
Welsh Office Agriculture Department	0222825757	0222823352
New Crown Building		
Cathay's Park		
UK-Cardiff, Wales, CF1 3NQ		

**SUECIA**

---

Statens Livsmedelsverket  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Sweden

+46/18175500

+46/18105848

-----

---

## Directorio de organismos encargados del control fitosanitario en la Unión Europea

---

Países	Teléfono	Fax
<b>ALEMANIA</b>		
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rochuestrasse 1 D- 53123 Bonn 1	49-228-5293590	49-228-5294262
Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft ( BBA) Messeweg 11-12 D- 38104 Braunschweig	49-531-2993370	49-531-2993007
<b>AUSTRIA</b>		
Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft Spargelfeldstrasse 191 A-1220 Wien	43-1-28816-5214	43-1-28816-5216
Abteilung I A 2 Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft Stubering 1 A-1012 Wien	43-1-71100-5842	43-1-71100-6503
<b>BÉLGICA</b>		
Ministère de l'Agriculture Service de la Protection des Végétaux Boulevard Simon Bolivar, N° 30 W.T.C. 3, 6ème étage B-1210 Bruxelles	32-2-2083701	32-2-2083705
Ministerie van Landbouw Dienst Plantenbescherming St. Lievenslaan 33A B- 9000 Gent	32-9-2359090	32-9-2352523
<b>DINAMARCA</b>		
Ministry of Agriculture and Fisheries The Danish Plant Directorate Skovbrynet 20 DK- 2800 Lyngby	45-45966820	45-45966613

<b>Países</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
<b>ESPAÑA</b> Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación M.A.P.A. Subdirección General de Sanidad Vegetal c/ Velazquez 147, 1 planta E-28002 Madrid	34-1-3478254	34-1-3478263
<b>FINLANDIA</b> Ministry of Agriculture and Forestry Department of Rural Development Mariankatu 23 P.O. Box 232 FIN-00171 Helsinki	358-0-1602449	358-0-1602443
Plant Production Inspection Centre Plant Protection Division Vilhonvuorenkatu 11.c P.O. Box 42 FIN-00501 Helsinki	358-0-13421402	358-0-13421499
<b>FRANCIA</b> Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation Sous Direction de la Protection des Végétaux 175, rue du Chevaleret F - 75646 Paris Cedex 13	33-1-49558153	33-1-49555949
<b>GRECIA</b> Ministry of Agriculture Plant Protection Service Ippokratu 3-5 GR- Athens	30-1-3605480	30-1-3617103
<b>IRLANDA</b> Department of Agriculture, Food and Forestry Kildare Street IRL- Dublin 2	353-1-6072699	353-1-6785214
Forest Service- Forest Protection Section Department of Agriculture, Food and Forestry Lesson Lane IRL Dublin 2	353-1-6072957	353-1-6623180

---

<b>Países</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
Department of Agriculture, Food and Forestry Agriculture House Kildare Street IRL- Dublin 2	353-1-6072089	353-1-6616263
<b>ITALIA</b> Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali Servizio Fitosanitario Via XX Settembre 20 I- Roma	39-6-4884293	39-6-4814628
Università degli Studi di Bologna Istituto Patología Vegetale Via Filippo Re 8 I- Bologna	39-51-351431	39-51-351438 39-51-351438
<b>LUXEMBURGO</b> Ministère de l'Agriculture Adm. des Services Techniques de l'Agriculture 16, route d'Esch - BP 1904 L- 1019 Luxembourg	352-457172-218 (switchboard 457172-1)	352-457172-340
<b>PAISES BAJOS</b> Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries Department of Agriculture Division Crop Protection Bezuidenhoutseweg 73/Postbus 20401 NL- 2500 EK's- Gravenhage	31-70-3793911	31-70-3476896
Policy Matters Plant Protection Service Phytosanitary Development Geertjesweg 15/ Postbus 9102 NL-6700 EK Wageningen	31-317-496911	31-317-421701
<b>PORTUGAL</b> Centro Nacional de Protecção da Produção Agricola Quinta do Marquês	351-1-4435058	351-1-4420616

---

P-2780 Oeiras

Centro Nacional de Protecção da  
Produção Agrícola  
Tapada da Ajuda  
P-1300 Lisboa

351-1-3635013

351-1-3635016

---

**Países**

**Teléfono**

**Fax**

---

**REINO UNIDO**

Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food ( MAAF)  
Plant Health Division, Room 351  
Foss House, King's Pool  
1-2 Peasholme Green  
UK-York Yo1 2PX

44-1904-455161

44-1904-455163

**SUECIA**

Head of Service  
Jordbruks Verket  
Swedish Board of Agriculture  
Plant Protection Service  
S-55182 Jönköping

46-36-155913

46-36-122522