

Govern

Disposicions de caràcter general

Decret

Vist l'article 28 de la Llei qualificada de la nacionalitat andorrana, del 5 d'octubre de 1995,

Atès que les persones interessades han acreditat fefaentment que han perdut la nacionalitat d'origen en aplicació del que es preveu en l'article 28 i han emès la declaració jurada corresponent,

El Govern

Decreta

Reconèixer la nacionalitat andorrana amb plenitud de drets polítics a les persones relacionades a la llista següent:

Nicolau Martí, Nuria Maria Mercedes Punzano Escudero, Ignacio Saldoni Vila, Montserrat Signori Horodeckij, Muriel Fabienne Vander-Gucht Boge, Patrick François

L'adquisició de la nacionalitat andorrana de les persones interessades té efectes a partir de la data en què aquestes han perdut la nacionalitat o les nacionalitats que tenien.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 30 d'abril del 2003

Marc Forné Molné
Cap de Govern

Decret d'aprovació del Reglament de modificació del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries

Exposició de motius

Vista la progressiva entrada en vigor de les normes sanitàries que regulen la producció i la comercialització d'aliments, que ha constituït un repte important per a les empreses alimentàries, les

quals han d'adequar-ne les instal·lacions i els sistemes de producció;

Vist el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 19 de juliol del 2000, que té per objecte fixar les condicions tècniques i higienicosanitàries generals que s'han de complir en l'exercici de les activitats alimentàries i establir les bases legals per instaurar un sistema de vigilància alimentària caracteritzat per un control més integral (prospectiu i retrospectiu), continu, global, tecnificat i científic, amb més responsabilitat de les empreses i de tipus bàsicament preventiu i més eficaç;

Vist que el Reglament esmentat i la resta de normes específiques del sector de la carn i de la restauració estableixen que les empreses alimentàries i els organismes encarregats del seu control sanitari hauran d'adreçar les seves actuacions a l'anàlisi de riscos i a la identificació i el control dels punts crítics, considerant aquestes actuacions com les més idònies per a la prevenció i el control dels riscos associats als aliments;

Considerant que l'experiència assolida en aquestes tasques de control, que s'han portat a terme en execució dels capítols quart i cinquè de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989, desenvolupada pel Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, aconsella fixar uns llibres de visites de control sanitari, a l'efecte d'homogeneïtzar la tasca que duen a terme els inspectors sanitaris en els diferents tipus d'establiments alimentaris. En aquests llibres, hi figuren impresos els principals punts que, d'acord amb la normativa específica de cada sector alimentari, han de ser controlats periòdicament pels inspectors oficials.

Alhora, s'afegeixen nous articulats per tal de simplificar i harmonitzar el sistema d'inspecció, s'inclouen millores d'alguns apartats de la norma que actualment estan poc definits o queden confusos per facilitar-ne la comprensió i aplicació i s'aboleixen al mateix temps aquells articles i títols que han d'estar o ja estan regulats per altres normes generals.

A proposta del Ministeri de Salut i Benestar, el Govern en la sessió del 30 d'abril de 2003 acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament de modificació del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries que entrarà en vigor al cap d'un mes de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Reglament de modificació del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries

Article 1

S'afegeixen cinc nous apartats a l'article 5 del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, que queden redactats de la forma següent:

1. "Article 5.69. Llibre de visites de control sanitari

1. Llibre oficial, facilitat i degudament diligenciat pel ministeri encarregat de la salut, que conté la informació següent:

a) Dades de l'establiment, que figuren al Registre Sanitari del Principat d'Andorra.

b) Fitxa de visita, en què es fan constar els controls efectuats i les dades relatives a la inspecció.

2. Conservació i consulta del llibre:

a) El llibre de visites de control sanitari ha d'estar dipositat a l'establiment a disposició del personal inspector degudament acreditat, durant un període de cinc anys a comptar de la data del seu lliurament.

b) Les persones responsables de l'establiment estan obligades a facilitar la consulta del llibre al personal esmentat en l'apartat anterior, que pot sol·licitar la informació que consideri oportuna."

2. "Article 5.70. Establiments de remesa directa

Són establiments de remesa directa, aquells establiments en els quals els aliments/productes alimentaris són comercialitzats, venuts i/o cedits directament al consumidor final"

3. "Article 5.71. Establiments de remesa indirecta

Són establiments de remesa indirecta, aquells establiments en els quals els aliments/productes alimentaris no van destinats directament al consumidor final, sinó a terceres persones que a la seva vegada desenvolupen activitats de comercialització, venda i/o cessió d'aliments/productes alimentaris”

4. “Article 5.72. Traçabilitat

La traçabilitat, és la capacitat de seguir els processos complet al llarg de totes les etapes de fabricació, elaboració, transformació, condicionament, distribució i comercialització o servei d'un producte destinat al consum humà i que permet:

a) disposar d'una identificació exacta i a temps d'un aliment/producte alimentari, en particular el seu origen i procedència, la seva ubicació dins la cadena alimentària i la seva destinació immediata; i

b) la retirada immediata i eficient de la cadena alimentària, quan sigui necessari”

5. “Article 5.73. Intermediari comercial

És intermediari comercial, tot aquell establiment que realitza l'activitat de compra - venda sense disposar d'instal·lacions ni mitjans per a l'emmagatzematge, distribució i exposició d'aliments/productes alimentaris”

Article 2

L'article 33 apartat 5 del Reglament esmentat en l'article anterior queda redactat de la manera següent:

“Article 33.5

1. Han de disposar d'una instal·lació que permeti el subministrament d'aigua potable segons la legislació vigent al Principat d'Andorra a pressió i en quantitat suficient. No obstant això, i amb caràcter excepcional, es pot autoritzar una instal·lació que proporcioni aigua no potable per a la producció de vapor, l'extinció d'incendis i la refrigeració dels equips, sempre que els conductes instal·lats amb aquesta finalitat no permetin la utilització d'aquesta aigua per a altres usos, i no presentin cap risc de contaminació dels aliments, dels productes alimentaris, de les instal·lacions, dels equips i de qualsevol altre estri o utilitat emprat per manipular aliments. Els conductes d'aigua no potable han d'estar degudament separats i identificats de

forma que no es puguin confondre amb els conductes d'aigua potable.

2. Per realitzar les activitats alimentàries i per a la neteja i la desinfecció de les mans, locals, instal·lacions i materials, caldrà disposar d'aigua corrent freda i calenta”

Article 3

S'afegeix al referit Reglament un nou article redactat de la forma següent:

“Article 58 bis

1. L'inspector sanitari que realitza una visita oficial a un establiment inclòs en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament, i que consti a l'annex IV, ha d'emplenar la fitxa de visita corresponent del llibre de visites de control sanitari.

2. La fitxa de visita ha de ser signada, conjuntament, per l'inspector sanitari i un representant de l'establiment, per tal de deixar constància de la visita i dels seus resultats.”

Article 4

Els apartats 2 i 4 de l'article 69 del referit Reglament queden redactats de la manera següent:

“2. Per establir el tipus i la periodicitat dels autocontrols, cal que identifiquin qualsevol aspecte de la seva activitat que sigui determinant per a la seguretat dels productes, i que vetllin perquè es defineixin, es posin en pràctica, es compleixin i s'actualitzin procediments de seguretat adequats als processos i tractaments als quals se sotmeten els productes en el seu establiment, basant-se en els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) que s'exposen a continuació:

Identificar en el temps i en l'espai els riscos específics associats als processos i tractaments als quals se sotmeten els productes al seu establiment, avaluant la possibilitat que es produeixi aquest fet i identificant les mesures preventives per controlar-ho. Determinar les fases, els procediments i/o els punts operacionals que poden controlar-se per eliminar riscos o reduir al màxim la probabilitat que es produeixin (punts crítics).

Establir el límit crític (per a un paràmetre donat en un punt concret i en un aliment concret) que no s'ha de sobre-

passar per assegurar que el punt crític està sota control.

Establir un sistema de vigilància per assegurar el control dels punts crítics mitjançant el programa adequat.

Establir les mesures correctores adequades que han d'adoptar-se quan un punt crític no estigui sota control (quan s'hagi sobrepassat el límit crític).

Establir els procediments de verificació per comprovar que el sistema d'autocontrol funciona correctament.

Establir el sistema de documentació de tots els procediments i els registres apropiats a aquests principis i a la seva aplicació”

“4. El pla d'autocontrol elaborat per l'establiment/indústria ha de ser sotmès a l'avaluació per part del personal inspector i a l'aprovació posterior per part de l'autoritat sanitària competent”

Article 5

L'article 85 del referit Reglament queda redactat de la manera següent:

“Article 85

Tota presa de mostres s'ha de fer mitjançant una acta formalitzada davant el titular de l'empresa sotmesa a inspecció, davant el seu representant legal o, en absència d'aquest, davant qualsevol altre representant.

Tanmateix, totes les dades i circumstàncies que siguin necessàries per identificar les mostres i les seves característiques s'hauran de transcriure íntegrament en l'acta i/o en els fulls de recollida de mostres d'aliments i d'aigua, conforme als models establerts en els annexos V i VI”

Article 6

L'article 104 apartat 1 del referit Reglament queda redactat de la manera següent:

“Article 104

1. Estan subjectes a inscripció els establiments de remesa indirecta”

Article 7

L'article 105 del referit Reglament queda redactat de la forma següent:

“Article 105

Queden exclosos de la inscripció al Registre Sanitari, sense perjudici del que

disposin les autoritzacions sanitàries preceptives:

a) els locals de les indústries o establiments indicats a l'article anterior destinats a l'emmagatzematge d'aliments/productes alimentaris per a ús propi sempre que estiguin ubicats a la mateixa parròquia on es troba situada la indústria o l'establiment titular. Aquests locals han de figurar anotats en l'expedient d'inscripció al Registre Sanitari de la indústria o l'establiment titular;

b) els establiments de remesa directa

c) els intermediaris comercials"

Article 8

S'afegeix al Reglament esmentat un nou article redactat de la forma següent:

"Article 107 bis

Els documents d'acompanyament comercial hauran de portar impreses totes les dades que siguin necessàries per tal d'identificar l'establiment expedidor"

Article 9

L'article 108 del referit Reglament queda redactat de la forma següent:

"Article 108

A fi d'assegurar la traçabilitat dels aliments/productes alimentaris:

1. Els documents d'acompanyament comercial dels aliments/productes alimentaris expedits pels establiments de remesa indirecta hauran de portar imprès el número de registre sanitari atorgat pel ministeri encarregat de la salut.

2. Els envasos, etiquetes, precintes i rètols dels aliments/productes alimentaris fabricats, elaborats, transformats o condicionats en l'establiment de remesa indirecta hauran de portar imprès el número de registre sanitari corresponent"

Article 10

L'article 129 del referit Reglament queda redactat com segueix:

"Article 129

L'incompliment de qualsevol de les disposicions, obligacions o prohibicions establertes en aquest Reglament són sancionades de conformitat amb l'establert

al títol desè de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989.

Excepte norma especial, són responsables de les infraccions comeses els qui per acció o omissió hi hagin participat".

Article 11

Es deroguen els articles 130, 131 i 132 del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries.

Article 12

S'elimina el títol XI del referit Reglament.

Article 13

S'afegeix al referit Reglament un nou annex IV, amb la redacció següent:

"Annex IV

Establiments que han de disposar del llibre de visites de control sanitari:

Sales d'especejament de carn

Magatzems frigorífics de carn

Indústries d'elaboració de productes a base de carn

Càterings

Cuines centrals"

Article 14

S'afegeix al referit Reglament com a annex V el model oficial de full de recollida de mostres d'aliments/productes alimentaris emès per les autoritats sanitàries del Principat d'Andorra, que s'adjunta a la present norma.

Article 15

S'afegeix al referit Reglament com a annex VI el model oficial de full de recollida de mostres d'aigües en establiments alimentaris emès per les autoritats sanitàries del Principat d'Andorra, que s'adjunta a la present norma.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 30 d'abril del 2003

Marc Forné Molné
Cap de Govern

Decret

d'aprovació del Reglament d'ajut al foment de la recerca i del desenvolupament agrari

Exposició de motius

L'agricultura i la ramaderia de muntanya tenen una sèrie de limitacions que no els permeten competir amb les produccions procedents del mercat internacional. Si el sector agrari andorrà no reacciona davant d'aquesta realitat anirà quedant relegat a una funció social de gestió i manteniment de l'entorn natural i fràgilment dependent de les ajudes econòmiques per a la seva supervivència. La millor garantia de futur és la competitivitat intrínseca, que cerca els valors o potencialitats diferencials del nostre medi i del nostre entorn socioeconòmic. És a dir, cal diversificar la producció agrària i anar progressivament cap a l'obtenció de productes amb un valor afegit elevat, i si és possible, que requereixin condicions específiques pròpies i exclusives de les zones de muntanya.

La investigació resulta, doncs, imprescindible per al desenvolupament de l'agricultura i la ramaderia modernes. La recerca permet trobar noves tècniques, estudiar la viabilitat de la implantació de nous conreus i aplicar noves tecnologies tant en la producció com en la transformació i comercialització de productes agropecuaris.

Si bé la recerca agrària està molt desenvolupada en els països que ens envolten, cal fer palès que els estudis disponibles són vàlids per a medis molt concrets, donada la gran quantitat de variables que hi intervenen. En aquest sentit, Andorra té tota una sèrie de condicionants orogràfics, edàfics, climàtics i fins hi tot socioeconòmics que fan necessària la validació i l'adaptació dels resultats obtinguts en àmbits similars a la nostra realitat particular. Les zones de muntanya necessiten uns plans de recerca específics, que respectin l'entorn per al qual estan destinats i que facin que l'activitat agrària sigui econòmicament viable comptabilitzant l'es-