

Decret d'aprovació del Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals

Exposició de motius

Les normes bàsiques relacionades amb la legislació sobre els aliments i els pinsos estan establertes en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

La legislació sobre els aliments i els pinsos conté disposicions relatives a l'autorització sanitària i la inscripció al Registre dels establiments alimentaris i de pinsos. Es tracta, en particular, del Reglament relatiu a la higiene dels aliments i del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Amb aquest Reglament es pretén crear un nou marc normatiu per garantir les mesures necessàries per protegir la salut pública, adaptat a la realitat de l'entorn nacional.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició del Reglament (CE) núm. 882/2004, relatiu als controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria d'aliments i pinsos, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals.

Considerant el següent:

I. L'autoritat competent ha de vetllar perquè es compleixi la legislació sobre els pinsos i els aliments, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals, fer-ne el seguiment corresponent i verificar que els operadors d'empresa alimentària compleixin els requisits pertinents de les dites normatives en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució. Per aquest motiu s'han d'organitzar controls oficials.

II. Per efectuar els controls oficials, les autoritats competents han de complir una sèrie de criteris operatius que en garanteixin la imparcialitat i l'eficàcia. Han de comptar amb personal suficient que tingui la qualificació i l'experiència adequades, i disposar d'instal·lacions i equips apropiats per desenvolupar correctament les seves funcions.

III. Els controls oficials s'han de dur a terme mitjançant tècniques apropiades desenvolupades a aquest efecte, entre les quals s'inclouen les activitats regulars de vigilància i els controls més intensius, com les inspeccions, les verificacions, les auditories, la presa de mostres i l'anàlisi. L'aplicació correcta d'aquestes tècniques requereix que el personal que porti a terme els controls oficials rebi la formació adequada. La formació és necessària, també, perquè

les autoritats de control prenguin decisions de manera uniforme, en particular pel que fa a l'aplicació dels principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (HACCP en sigles angleses).

IV. La freqüència dels controls oficials ha de ser regular i proporcional a la naturalesa del risc, tenint en compte els resultats dels propis controls efectuats pels operadors d'empresa alimentària i de pinsos, de conformitat amb els programes d'assegurament de la qualitat, quan estiguin dissenyats per complir els requisits de la legislació sobre els pinsos i els aliments, i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals. S'han d'efectuar controls ad hoc davant la sospita que hi hagi hagut un incompliment. A més, poden efectuar-se controls ad hoc en qualsevol moment, fins i tot quan no hi hagi sospita d'incompliment.

V. Els controls oficials s'han de fer basant-se en procediments documentats a fi d'assegurar que es portin a terme d'una manera uniforme i amb una qualitat elevada constant.

VI. Quan en els controls oficials participin diferents unitats de control, les autoritats competents han de garantir procediments de coordinació adequats i d'aplicació eficaç.

VII. És necessari complementar aquests controls amb controls oficials relacionats amb aspectes no previstos pels controls veterinaris, com els additius, l'etiquetatge, la traçabilitat, la irradiació dels aliments i els materials en contacte amb els aliments.

VIII. Les autoritats competents han d'establir i aplicar plans nacionals coherents i determinar-ne les prioritats en funció dels riscos, així com els procediments de control més eficaços.

IX. Les infraccions de la legislació sobre els pinsos i els aliments, i de la normativa sobre la salut i el benestar dels animals poden constituir una amenaça per a la salut humana i la salut i el benestar dels animals. Per tant, han de ser objecte de mesures nacionals eficaces, dissuasòries i proporcionades en tot el territori. Entre aquestes mesures s'han d'incloure accions administratives per part de les autoritats competents, que han d'aplicar procediments a aquest efecte. L'avantatge que ofereixen els dits procediments és que permeten actuar ràpidament per resoldre una situació.

X. Els operadors d'empresa alimentària han de tenir el dret de recórrer contra les decisions adoptades per l'autoritat competent arran dels controls oficials i han de ser informats d'aquest dret.

XI. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 34 de la Llei general de sanitat del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat;

A proposta del Ministeri de Salut, Benestar, Família i Habitatge, el Govern, en la sessió de data 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals, que entra en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició derogatòria

Amb l'entrada en vigor d'aquesta norma queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior, en tot el que s'oposi al seu contingut.

Reglament relatiu als controls oficials efectuats per garantir el compliment de la legislació alimentària i la normativa sobre la salut i el benestar dels animals

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1 Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes generals per organitzar i realitzar els controls oficials a fi de comprovar el compliment de les normes orientades a prevenir, eliminar i reduir fins a nivells acceptables els riscos que amenacen directament o a través del medi ambient les persones i els animals.
2. La realització dels controls oficials d'acord amb aquest Reglament s'entén sense perjudici de la responsabilitat principal dels operadors d'empreses alimentàries i de pinsos pel que fa a la seva obligació de garantir la seguretat dels pinsos i dels aliments, d'acord amb el que es disposa en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, i de la responsabilitat civil o penal derivada de l'incompliment de les seves obligacions.

Article 2 Definicions

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:
 - 1) auditoria: un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests plans s'apliquen amb eficàcia i són adequats per aconseguir els objectius;
 - 2) control: la realització d'una sèrie programada d'observacions o mesures amb la finalitat d'obtenir una visió general del grau de compliment de la legislació de pinsos i aliments i també de la normativa en matèria de salut i benestar animal;
 - 3) control oficial: qualsevol forma de control efectuat per l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació alimentària i de pinsos, i també les normes relatives a la salut i el benestar dels animals;

- 4) control documental: l'examen de la documentació comercial i, si escau, dels documents que acompanyen obligatòriament la partida conforme a la legislació sobre els pinsos i els aliments;
 - 5) control físic: el control del pinso o de l'aliment en si, que pot incloure el control dels mitjans de transport, de l'emalatge, de l'etiquetatge de la temperatura, el mostreig per a l'anàlisi i els assajos de laboratori, i qualsevol altre control necessari per verificar el compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments;
 - 6) control identificatiu: la inspecció visual per confirmar que els certificats o altres documents que acompanyin la partida coincideixin amb l'etiquetatge i el contingut;
 - 7) equivalència: la capacitat de diferents sistemes o mesures d'assolir els mateixos objectius; per equivalents s'entenen diferents sistemes o mesures capaces d'assolir els mateixos objectius;
 - 8) importació i exportació: les importacions i les exportacions de mercaderies regulades en aquest Reglament procedents o destinades a països tercers o a països comunitaris sense convenis d'harmonització sanitària per als productes concernits;
 - 9) incompliment: el fet de no complir la legislació en matèria de pinsos i aliments, i les normes per a la protecció de la salut i el benestar dels animals;
 - 10) inspecció: l'examen de tots els aspectes relatius als pinsos, els aliments, la salut i el benestar dels animals a fi de verificar que els dits aspectes compleixin els requisits legals establerts en la legislació sobre els pinsos i els aliments, i en la normativa en matèria de salut i benestar animal;
 - 11) mostreig per a l'anàlisi: la presa de mostres de pinsos o aliments o de qualsevol substància (fins i tot a partir de l'entorn ambiental) relacionada amb la producció, la transformació i la distribució de pinsos o aliments o amb la salut dels animals, per verificar, mitjançant l'anàlisi, si es compleix la legislació sobre els pinsos i els aliments o les normes en matèria de salut animal;
 - 12) pla de control: descripció elaborada per l'autoritat competent que conté informació general sobre l'estructura i l'organització dels seus sistemes de control oficial;
 - 13) verificació: la comprovació mitjançant l'examen i l'estudi de proves objectives relatives al compliment dels requisits especificats;
 - 14) vigilància: l'observació atenta d'un o diversos establiments i de les seves activitats.
2. Les definicions establertes en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, vigent.
3. Les definicions establertes en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments, vigent.

Capítol II. Controls oficials

Article 3 Obligacions generals respecte a l'organització dels controls oficials

1. Les autoritats competents han de garantir que s'efectuïn controls oficials amb regularitat, basats en els riscos i amb la freqüència adequada, de manera que s'assoleixin els objectius d'aquest Reglament, tenint en compte:

- a) els riscos identificats en relació amb els animals, els pinsos i els aliments, amb les empreses alimentàries o de pinsos, amb l'ús de pinsos i aliments, i amb qualsevol procés, material, substància, activitat o operació que puguin afectar la seguretat dels pinsos i els aliments, o la salut i el benestar dels animals;
- b) l'historial dels operadors d'empreses alimentàries o de pinsos pel que fa al compliment de la legislació sobre pinsos o aliments o de les normes en matèria de salut i benestar dels animals;
- c) la fiabilitat dels autocontrols que ja s'hagin fet; i
- d) qualsevol dada que pugui indicar incompliment.

2. Els controls oficials s'han d'efectuar sense avisar prèviament, exceptuant casos com les auditories, en les quals és necessari notificar-ho a l'operador de l'empresa alimentària o de pinsos. També es poden fer controls oficials ad hoc.

3. Els controls oficials s'han de portar a terme en qualsevol de les fases de la producció, la transformació i la distribució dels pinsos i aliments, i dels animals i dels productes d'origen animal. Inclouen controls de les empreses alimentàries i de pinsos, de l'ús i de l'emmagatzematge de pinsos i aliments, de qualsevol procés, material, substància, activitat o operació, inclòs el transport, aplicats a pinsos i aliments i d'animals vius, requerits per assolir els objectius d'aquest Reglament.

4. Andorra ha d'adoptar totes les mesures necessàries per garantir que els productes destinats a intercanvis comunitaris es controlin amb la mateixa cura que els destinats a ser comercialitzats en el mateix territori.

5. Les autoritats competents poden verificar mitjançant controls no discriminatoris que els pinsos i els aliments procedents d'intercanvis comunitaris o importats compleixin els requisits d'aquest Reglament. En la mesura necessària es pot demanar als operadors que estan en possessió de les dites mercaderies que en notifiquin l'arribada.

6. En cas que s'efectués un control al lloc de destinació, o durant l'emmagatzematge o el transport es comprovés un incompliment, s'han d'adoptar les mesures oportunes, que poden incloure la reexpedició al país d'origen.

Article 4 Garanties relatives als controls oficials

1. Les autoritats competents han de garantir:

- a) que els controls oficials dels animals vius, els aliments i els pinsos, i també de l'ús d'aquests darrers, es facin de manera eficaç i adequada en totes les fases de la producció i la distribució;
- b) que el personal que porti a terme els controls oficials:
 - i) no estigui sotmès a cap conflicte d'interessos, i

- ii) disposi d'instal·lacions i equips apropiats i en bon estat per fer els controls oficials amb eficàcia,
 - iii) tingui la capacitat jurídica necessària per efectuar els controls oficials i prendre les mesures que estableix aquest Reglament, i
 - iv) posseeixi o tingui accés a equips adequats de laboratoris d'assaig;
- c) que es disposi de personal suficient amb la qualificació i l'experiència adequades per portar a terme amb eficàcia els controls oficials i les funcions de control;
- d) que es tingui a punt plans d'emergència i estiguin preparades per posar-los en pràctica;
- e) que els operadors d'empresa alimentària i de pinsos estiguin obligats a sotmetre's a inspeccions fetes d'acord amb aquest Reglament i que s'assisteixi el personal de l'autoritat competent en l'acompliment dels seus deures.
2. Les autoritats competents han de garantir la imparcialitat, la qualitat i la coherència dels controls oficials en tots els nivells i han de respectar plenament els criteris enumerats a l'apartat 1.
3. En cas que existeixin diferents unitats competents per fer controls oficials, les autoritats competents han de garantir una coordinació i una cooperació eficaces i efectives entre les dites unitats.

Article 5 Personal encarregat d'efectuar els controls oficials

Les autoritats competents han de garantir que tot el seu personal encarregat d'efectuar els controls oficials:

- a) rebi la formació adequada al seu àmbit d'actuació que el capaciti per complir la seva funció de manera competent i faci els controls oficials de manera coherent. Aquesta formació ha d'incloure, segons que correspongui, els àmbits considerats en el capítol I de l'annex I.
- b) estigui al dia en el seu àmbit de competència i rebi amb regularitat la formació necessària, i
- c) tingui aptituds per a la cooperació multidisciplinària.

Article 6 Procediments de control i verificació

1. Els controls oficials efectuats per les autoritats competents s'han de portar a terme d'acord amb procediments documentats. Aquests procediments han de contenir informació i instruccions per al personal que faci els controls oficials, inclosos, entre d'altres, els àmbits considerats en el capítol II de l'annex I.

2. Les autoritats competents han d'establir procediments per:

- a) verificar l'eficàcia dels controls oficials que fan,
- b) i assegurar que s'adoptin les mesures correctores quan sigui necessari, i que la documentació esmentada en l'apartat 1 s'actualitzi en la mesura necessària.

Article 7 Activitats, mètodes i tècniques de control

1. Les tasques relacionades amb els controls oficials s'han d'efectuar, en general, mitjançant mètodes i tècniques de control adequats, com el control, la vigilància, la verificació, l'auditoria, la inspecció, el mostreig i l'anàlisi.

2. Els controls oficials de pinsos i aliments consisteixen, entre d'altres, en les activitats següents:

- a) l'examen de tots els sistemes de control posats a punt pels operadors d'empreses alimentàries i de pinsos i dels resultats obtinguts;
- b) la inspecció de:
 - i) les instal·lacions de producció primària, empreses alimentàries i de pinsos, amb inclusió de les seves immediacions, locals, oficines, equips, instal·lacions, maquinària i transport, i també dels pinsos i els aliments,
 - ii) les matèries primeres, els ingredients, els coadjuvants tecnològics i altres productes utilitzats en la preparació i la fabricació de pinsos i aliments,
 - iii) els productes semielaborats,
 - iv) el material i els objectes que puguin estar en contacte amb els aliments,
 - v) els productes i els processos de neteja i manteniment, i els plaguicides,
 - vi) l'etiquetatge, la presentació i la publicitat;
- c) la comprovació de les condicions d'higiene de les empreses alimentàries i de pinsos;
- d) l'avaluació dels procediments de bones pràctiques de fabricació, pràctiques correctes d'higiene, bones pràctiques agrícoles i APPCC, tenint en compte l'ús de guies;
- e) l'examen de la documentació escrita i altres registres que puguin ser rellevants per avaluar el compliment de la legislació sobre pinsos o la legislació alimentària;
- f) les entrevistes amb els operadors de les empreses alimentàries i de pinsos i amb el seu personal;
- g) la lectura dels valors registrats pels instruments de mesura de l'empresa alimentària o de pinsos;
- h) els controls realitzats amb el propi instrumental de l'autoritat competent per verificar les mesures portades a terme pels operadors de l'empresa alimentària o de pinsos;
- i) qualsevol altra activitat requerida per garantir el compliment dels objectius d'aquest capítol.

Capítol III. Mostreig i anàlisi

Article 8 Mètodes de mostreig i anàlisi

1. Els mètodes de mostreig i anàlisi utilitzats en els controls oficials han de ser conformes a la normativa en vigor o:
 - a) a falta d'aquesta normativa, a les normes i els protocols internacionalment reconeguts, o
 - b) a falta de les anteriors, a altres mètodes adequats amb l'objectiu perseguit o desenvolupat d'acord amb protocols científics.
2. Quan no sigui aplicable l'apartat 1, la validació dels mètodes d'anàlisi poden realitzar-se en un únic laboratori conforme a un protocol acceptat internacionalment.
3. Sempre que sigui possible, els mètodes d'anàlisi s'han de caracteritzar mitjançant els criteris pertinents establerts en l'annex II.
4. Les autoritats competents han de garantir el dret dels operadors d'empreses alimentàries i de pinsos de sol·licitar un dictamen d'experts addicional quan els seus aliments siguin sotmesos a un mostreig i una anàlisi, sense perjudici de

l'obligació de les autoritats competents d'actuar ràpidament en cas d'emergència.

5. En particular, han de vetllar perquè els operadors d'empreses alimentàries i de pinsos puguin aconseguir una quantitat suficient de mostres per a l'obtenció d'un dictamen d'experts addicional, fora que resulti impossible a causa del caràcter altament periple dels productes o que es disposi de molt poca quantitat de substrat.

6. Les mostres han de ser manipulades i etiquetades de forma que se'n garanteixi la validesa legal i analítica.

Capítol IV. Controls oficials sobre la introducció de pinsos i aliments procedents de països tercers

Article 9 Controls oficials de pinsos i aliments d'origen animal

1. El procediment de control oficial de pinsos d'origen animal s'ha d'acordar en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

2. El procediment de control oficial d'aliments d'origen animal queda establert de conformitat amb la legislació relativa als controls de les importacions d'animals vius i productes d'origen animal procedents de països tercers.

Article 10 Controls oficials de pinsos i aliments d'origen no animal

El procediment de control oficial de pinsos i aliments d'origen no animal s'ha d'acordar en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

Capítol V. Autorització sanitària i inscripció al Registre

Article 11 Autorització sanitària i inscripció al Registre dels establiments alimentaris i de pinsos

1. Els operadors d'empreses alimentàries i de pinsos han de sol·licitar l'autorització sanitària dels seus establiments conforme al Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

2.a) Quan l'autoritat competent rebí d'un operador d'empresa alimentària o de pinsos una sol·licitud d'inscripció al Registre, ha de fer una visita . Només s'inscriuen al Registre els establiments pels quals l'operador d'empresa alimentària o de pinsos hagi demostrat que compleixen els requisits corresponents de la normativa en matèria d'aliments o de pinsos.

b) L'autoritat competent pot concedir la inscripció condicional al Registre en cas que la visita posi de manifest que l'establiment compleix tots els requisits d'infraestructura i d'equipament. Únicament concedeix la plena inscripció al Registre si en una nova visita efectuada tres (3) mesos després de la inscripció condicional comprova que l'establiment compleix la resta dels requisits pertinents de la normativa d'aliments o de pinsos. En cas que s'hagin produït clars progressos però l'establiment no complís encara tots aquests requisits, l'autoritat competent pot prorrogar la inscripció condicional. No obstant això, la durada total no pot ser superior a sis (6) mesos.

c) L'autoritat competent ha de verificar la inscripció al Registre dels establiments mitjançant els controls oficials. En cas que l'autoritat competent observi deficiències greus o hagi d'interrompre de manera reiterada la producció d'un establiment, i l'operador d'empresa alimentària o de pinsos no pugui oferir garanties adequades pel que fa a la producció futura, l'autoritat competent ha d'incoar un procediment per a la retirada parcial o total de les activitats inscrites al Registre de l'establiment.

3.a) Les autoritats competents han d'atorgar, a cada establiment de remesa indirecta autoritzat, incloent-hi els que disposin d'una inscripció condicional, un número de registre.

b) Les autoritats competents han d'elaborar i mantenir actualitzada una llista dels establiments alimentaris i de pinsos que disposin d'una inscripció al Registre.

c) Les autoritats competents han d'establir una llista d'establiments que vulguin destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions. Aquesta llista, que ha de ser pública, s'ha de posar a disposició de les autoritats competents dels estats membres de la Unió Europea i de la Comissió a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

Capítol VI. Mesures d'execució.

Article 12 Actuació en cas d'incompliment

1. En cas que l'autoritat competent observi un incompliment, ha de prendre mesures per garantir que l'operador d'empresa alimentària posi remei a la situació. Quan es decideixin les mesures que s'hagin d'emprendre, l'autoritat competent ha de tenir en compte la naturalesa de l'incompliment de l'operador d'empresa alimentària.

2. Entre les mesures que es poden adoptar s'inclouen les següents:

a) imposar procediments de sanejament o qualsevol altra mesura que s'estimi necessària per assegurar la innocuïtat dels pinsos i els aliments, i el compliment de la legislació sobre pinsos i aliments i de la normativa en matèria de salut i benestar dels animals;

b) restringir o prohibir la comercialització, la importació i l'exportació de pinsos, aliments i animals;

c) controlar i, si resulta necessari, ordenar la recuperació, la retirada i la destrucció de pinsos o aliments;

d) autoritzar l'ús del pinso o l'aliment per a finalitats diferents d'aquelles per a les quals estaven destinats originàriament;

e) suspendre les activitats o tancar la totalitat o part de l'establiment afectat durant un període de temps convenient;

f) suspendre o retirar l'autorització i/o la inscripció al Registre de l'establiment;

g) aplicar les mesures indicades establertes de conformitat amb la legislació relativa als controls de les importacions de les partides d'aliments i pinsos procedents de països tercers;

h) aplicar qualsevol altra mesura que l'autoritat competent consideri adequada.

3. L'autoritat competent ha de facilitar a l'operador d'empresa alimentària o al seu representant:

- a) una notificació per escrit de la seva decisió relativa a l'acció que s'ha d'emprendre de conformitat amb l'apartat 1 de l'article 12, juntament amb les raons en les quals es basa la dita decisió, i
 - b) informació sobre el seu dret a recórrer les dites decisions i sobre el procediment i els terminis aplicables.
4. Quan procedeixi, l'autoritat competent ha de notificar la seva decisió a l'autoritat competent de l'estat membre d'expedició.
5. Tots els costos que s'originin en aplicar aquest article són a càrrec de l'operador de l'empresa alimentària o de pinsos responsable.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 2 de desembre del 2009

Jaume Bartumeu Cassany

Cap de Govern

Annex I

Controls oficials

Capítol I. Àmbits temàtics que ha d'incloure la formació del personal encarregat dels controls oficials

1. Les tècniques de control, com auditories, mostrejos i inspeccions.
2. Els procediments de control.
3. La legislació en matèria de pinsos i aliments.
4. Les fases de la producció, la transformació i la distribució, i també els possibles riscos per a la salut humana i, si procedeix, per a la salut d'animals i plantes i per al medi ambient.
5. L'avaluació dels incompliments de la legislació en matèria de pinsos i d'aliments.
6. Els perills inherents a la producció d'animals, pinsos i aliments.
7. L'avaluació de l'aplicació dels procediments d'APPCC.
8. Els sistemes de gestió, com els programes per garantir la qualitat, aplicats per les empreses alimentàries i de pinsos, i també la seva avaluació, quan siguin pertinents respecte als requisits de la legislació en matèria de pinsos o d'aliments.
9. Els sistemes de certificació oficial.
10. Les mesures que s'han de prendre en casos d'emergència.
11. Els procediments i les implicacions legals dels controls oficials.
12. L'examen de la documentació escrita i altres registres, inclosos els relacionats amb les proves d'aptitud, l'acreditació i la determinació del risc, que poden ser pertinents per avaluar el compliment de la legislació en matèria de pinsos i d'aliments; s'hi poden incloure els aspectes financers i comercials.
13. Qualsevol altre àmbit, en particular el de la salut i el benestar dels animals, necessari per assegurar els controls oficials, es porten a terme d'acord amb aquest Reglament.

Capítol II. Àmbits temàtics que han de tractar els procediments de control

1. L'organització i les relacions entre les autoritats competents.
2. Les tasques, les responsabilitats i les funcions del personal.
3. Els procediments de mostreig, els mètodes i les tècniques de control, la interpretació dels resultats i les decisions conseqüents.
4. Els programes de seguiment i vigilància.
5. L'assistència mútua en cas que els controls oficials facin necessària l'actuació d'un o més d'un estat membre de la Comunitat europea.
6. L'actuació que s'ha d'emprendre arran dels controls oficials.
7. La cooperació amb altres serveis o departaments que puguin tenir responsabilitats en la matèria.
8. La verificació de la idoneïtat dels mètodes de mostreig, dels mètodes d'anàlisi i dels assajos de detecció.
9. Qualsevol altra activitat o informació necessària per al funcionament efectiu dels controls oficials.

Annex II

Característiques dels mètodes d'anàlisi

1. Els mètodes d'anàlisi es caracteritzen per seguir els criteris següents:
 - a) exactitud,
 - b) aplicabilitat (matriu i gamma de concentració),
 - c) límit de detecció,
 - d) límit de determinació,
 - e) precisió,
 - f) repetibilitat,
 - g) reproductibilitat,
 - h) recuperació,
 - i) selectivitat,
 - j) sensibilitat,
 - k) linealitat,
 - l) incertesa de mesura, i
 - m) altres criteris que es puguin adoptar segons les necessitats.
2. Els mètodes d'anàlisi que es puguin aplicar uniformement a diversos grups de productes tenen preferència sobre mètodes que únicament es puguin aplicar a determinats productes.