



## Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía

El próximo mes de julio entrará en vigor la Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, publicada el pasado 8 de abril, y que tiene por objeto la ordenación y control de las denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios y pesqueros, el establecimiento de normas y el fomento de la calidad de estos productos, así como los requisitos de evaluación y control de la calidad y lucha contra el fraude en materia de alimentación en esa comunidad autónoma. La nueva ley dispone que corresponde a los operadores agroalimentarios y pesqueros asegurar y garantizar que tanto estos productos como las materias para producción y comercialización cumplen con la legislación vigente en materia de calidad y evaluación de la conformidad, debiendo correr con los gastos derivados de las actuaciones de control y certificación; también obliga a los operadores comerciales de estos productos a establecer un sistema de gestión de la calidad comercial de la cual sólo quedan excluidos los que sean agricultores, ganaderos, pescadores o productores directos. Este sistema debe incluir la descripción de los equipos, instalaciones y fases de elaboración de los productos, así como la trazabilidad de lotes o partidas y un sistema de registro y tratamiento de reclamaciones y retirada de productos, así como el sistema de identificación y etiquetado y un registro de información y recuento material de los productos y materias primas empleados.

La ley regula cuatro clases de denominación de calidad diferenciada: la denominación de origen protegida, la indicación geográfica, la indicación de bebidas espirituosas y la especialidad tradicional garantizada, también regula la producción ecológica, las marcas de titularidad pública y los consejos reguladores.

## Nueva Ley de Comercio de la Comunidad Valenciana

El pasado 25 de abril entró en vigor la Ley 3/2011 de Comercio de la Comunidad Valenciana, que regula el fomento de las actividades comerciales minoristas y mayoristas. Tienen la consideración de establecimientos comerciales los locales y construcciones de carácter fijo y permanente destinados a ejercicio regular de actividades comerciales sea de forma continuada o en temporada. La ley regula un registro de actividades comerciales y varios registros específicos, así como los horarios generales especiales y excepcionales y las condiciones de la oferta comercial y la libertad de precios de venta de los productos y de prestación de servicios. La ley también regula las ventas fuera de establecimiento comercial, a distancia, automática y la subasta, así como las ventas promocionales, en rebajas y con descuento y los derechos de información al consumidor.

## Norma de composición y características del queso ibérico

El pasado mes de marzo entró en vigor la norma de composición y características específicas para el queso ibérico aprobada por Real Decreto 262/2011 y que establece los requisitos de composición y características concretas que debe reunir el queso ibérico elaborado con leche de vaca, oveja y cabra, dentro del marco establecido con carácter general por la norma general de calidad para quesos y quesos fundidos que ya se encontraba en vigor. El queso ibérico nunca debe superar el 50% de leche de vaca en su composición, debiendo ser el resto de oveja o cabra, al menos un 15% de cada variedad. Es un queso de pasta prensada no cocida, consistencia semidura y aspecto seco, con una coloración que puede presentar modalidades desde el blanco amarillento hasta negro verdoso. Después de su maduración el queso puede conservarse en aceite de oliva o envasado al vacío y puede comercializarse en piezas enteras o en porciones, tacos, lonchas y rallado, pero, en cualquier caso envasado adecuadamente.



## Norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas

Una norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas, aprobada por Real Decreto 348/2011, entró en vigor el pasado mes de marzo, aunque hasta el próximo mes de marzo de 2012, y hasta que se agoten las existencias, podrán seguir etiquetándose los productos que regula de acuerdo con la reglamentación sanitaria anterior que regulaba esta materia. La nueva norma de calidad define los caramelos como productos alimenticios contemplando diferentes variedades: el chicle o goma de mascar, los confites o grageas, los dulces de regaliz, golosinas y otras variedades. En la elaboración de todos estos productos podrá utilizarse cualquier elemento alimenticio apto para el consumo humano incluyendo aromas y aditivos que cumplan los requisitos de elaboración, además el etiquetado deberá especificar lo establecido en la norma general vigente sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios.

## Comercialización de canales de conejos

El pasado mes de abril entró en vigor el Real Decreto 463/2011 por el que se establecen medidas singulares de aplicación para los lagomorfos (roedores de la familia de los conejos) relativas a materia de higiene de la producción y comercialización de estos productos alimenticios. Las medidas que suponen una especialidad que posibilita la propia reglamentación comunitaria se refiere al marcado de canales de los lagomorfos parcialmente eviscerados autorizando a que contengan las vísceras diferentes al estómago e intestino siempre que mantengan la conexión anatómica con el cuerpo, siendo responsabilidad de cada operador económico correspondiente garantizar la homogeneidad sanitaria de los lotes; además, la inspección veterinaria debe cumplimentar el porcentaje de cada lote en que es necesario examinar las vísceras y, cavidades y si se constatará la presencia de alteraciones, se examinará el lote completo.



## Zumos de frutas y productos similares

El Real Decreto 462/2011, en vigor desde el pasado mes de abril, ha modificado la reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, para incorporar al ordenamiento español las modificaciones introducidas en la regulación de estos productos por la Directiva 2009/106/CE, dictada teniendo en cuenta la evolución de las normas internacionales correspondientes, en especial la norma general del Codex Alimentarius Mundi para zumos (jugos) y néctares de frutas (Codex Stan 247-2005). Las modificaciones se refieren principalmente a la definición del zumo de frutas a base de concentrado, que deberá presentar las características al menos equivalentes a las del tipo medio de zumo obtenido conforme a las disposiciones que se establecen, también modifica aspectos del etiquetado de este tipo de zumo y otros aspectos relativos a los valores mínimos de grados brix para zumo de fruta reconstituido.

*Esta sección ha sido elaborada por*  
**Victor Manteca Valdelande**, abogado

**Más información:**

legislación nacional: [www.boe.es](http://www.boe.es);

legislación europea: [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu);

normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma