

Reglamentación técnico-sanitaria de bebidas refrescantes

El pasado mes de mayo entró en vigor la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por Real Decreto 650/2011, que tiene por objeto definir lo que legalmente debe entenderse por bebidas refrescantes y fijar la ordenación jurídica de dichos productos, que obliga a todos los operadores afectados ya se encuentren ubicados en territorio nacional o en países terceros.

Son bebidas refrescantes las bebidas sin alcohol (analcohólicas), carbonadas o no, preparadas con aguas de consumo humano, preparadas, minerales, naturales o de manantial que contengan anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés, disgregados de frutas y/o vegetales, extractos, vitaminas y minerales, aditivos autorizados u otros ingredientes alimenticios.

Las denominaciones e ingredientes legalmente admitidas para las bebidas refrescantes son las siguientes:

- Agua de seltz: agua con un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico.
- Agua de soda: agua con un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico que contiene, además, bicarbonato sódico.
- Agua aromatizada: agua con o sin anhídrido carbónico que contiene aromas.
- Gaseosa: bebida incolora preparada con agua, anhídrido carbónico, aromas, azúcares o edulcorantes y aditivos autorizados.



- Otras bebidas refrescantes: la denominación de bebida refrescante podrá concretarse con una denominación que corresponda con su composición o características, entre las que se encuentran las siguientes:
 - Bebidas refrescantes de zumos, purés o disgregados de frutas.
 - Bebidas refrescantes de extractos de frutas.
 - Bebidas refrescantes mixtas, que contienen bebidas refrescantes y otros alimentos.
 - Bebidas refrescantes para diluir y productos sólidos para su preparación.
 - Bebidas refrescantes aromatizadas con adición de otros ingredientes alimenticios.

Ninguna de ellas puede contener alcohol en cantidad superior a un 0,5% en volumen.

La reglamentación establece los requisitos mínimos de composición que deben cumplir los ingredientes de acuerdo con su propia y específica normativa de regulación: agua, anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés y disgregados de fruta, jarabes, extractos de frutas, cafeína y quinina, aditivos y aromas, vitaminas y otros ingredientes autorizados, así como los coadyuvantes en los procesos de elaboración como gases filtrantes, etc.

Los envases de bebidas refrescantes pueden ser reutilizables o no siempre que quede garantizado el cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria; la etiqueta debe cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y otras normas nacionales o comunitarias de directa aplicación, además las bebidas refrescantes de zumo de frutas deberán indicar, expresamente, el porcentaje de zumo que contienen.

También se establecen normas para la venta de estas bebidas en el propio local para consumo inmediato y por medio de máquinas dosificadoras, siendo obligatorio en ambos casos que figure en lugar destacado a la vista del consumidor un rótulo en que se detallen de forma legible la denominación del producto, la lista de ingredientes y el nombre o razón social del fabricante, envasador o vendedor, así como su domicilio. Solamente se permite el rellenado a la empresa autorizada, responsable del producto.

Una dieta sana para una vida sana

El pasado mes de mayo, el *Diario Oficial de la Unión Europea* publicó la recomendación de la Comisión relativa a la iniciativa de programación conjunta de la investigación “Una dieta sana para una vida sana”, en la que se insta a los Estados miembros a elaborar una perspectiva común sobre la manera en que la cooperación y coordinación en la investigación pueden contribuir a mejorar la prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación;

también a elaborar una agenda estratégica de investigación incluyendo en ella y en el plan de ejecución las acciones para identificar e intercambiar información sobre los programas y actividades de investigación, intercambio de información y compartir las infraestructuras de investigación, además de fomentar y respaldar la colaboración más estrecha entre los sectores público y privado y establecer una estructura común de investigación.



Modificación de la reglamentación europea sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas

El pasado 11 de mayo se publicó el Reglamento UE 401/2010 que modifica y corrige la normativa sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, al etiquetado y presentación de determinados productos vitivinícolas (Reglamentos 607/2009 y 479/2008).

Por otra parte, el 2 de junio se publicó el Reglamento UE 538/2011 que también modifica los citados reglamentos.

Las principales modificaciones realizadas por ambos reglamentos se refieren, entre otros, a los aspectos siguientes:

- El registro de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas se incluye en la base de datos “E-Bachchus”. Los términos tradicionales incluidos en esta base de datos estarán protegidos contra cualquier usurpación, cualquier falsa indicación y cualquier práctica que pretenda inducir a error, en la lengua y con respecto a los productos que figuran en la solicitud.
- Los agentes económicos que deseen participar en la producción o envasado de un producto deben notificarlo a la autoridad de control de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente.
- La comprobación anual de elaboración, de los productos protegidos, se llevará a cabo por las autoridades nacionales competentes por medio de controles aleatorios basados en análisis de riesgos, por muestreos, sistemáticamente o a través de algún procedimiento que incluya una participación de todos ellos.
- Se entiende por embotellador la persona física, jurídica o agrupación de ellas, con establecimiento en la Unión Europea que lleve a cabo el embotellado directamente por sí mismo o por su cuenta a través de otro.
- Los costes de cada certificación correrán a cargo de los operadores sujetos a ella.
- Normas aplicables a los términos tradicionales de terceros países.
- Cualquier solicitante puede pedir la modificación de un término tradicional del vino o vinos considerados en la denominación.
- El nombre y la dirección del productor o vendedor deben completarse con los términos “productor” o “producido por” y “vendedor” o “vendido por” o alguna expresión equivalente.
- Los vinos espumosos sólo podrán comercializarse y exportarse en botella de vidrio del tipo “vino espumoso” con los cierres que se indican según el volumen, salvo los casos en que las autoridades nacionales autoricen otro sistema a los productos que el propio reglamento enumera.

Denominación de Origen Protegida Chorizo de Cantimpalos

El pasado mes de junio fue publicado el reglamento de ejecución UE 533/2011 por el que se inscribe en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas protegidas, Clase 1.2 Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.), la Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos (IGP).

Condiciones sanitarias de la carne fresca

El pasado 3 de junio entró en vigor el Real Decreto 728/2011 que modifica la normativa reguladora de las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en establecimientos de comercio minorista (R. D. 1376/2003) a fin de adaptar sus disposiciones a la normativa europea sobre higiene de los productos alimenticios (Reglamentos CE 852/2004 y 853/2004), sobre todo en lo relativo al suministro de productos cárnicos frescos preparados por comercios minoristas a bares y restaurantes de acuerdo con una moción del Senado dirigida al Ministerio de Sanidad y Consumo.

De este modo, los comercios autorizados podrán suministrar estos productos alimenticios a establecimientos de comidas preparadas siempre que el suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados para la elaboración higiénica del volumen de producción requerido en cada caso, se limite a las carnes autorizadas y se lleve a cabo en el mismo municipio o unidad sanitaria local o zona de salud.



Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado

Más información:

legislación nacional: www.boe.es;

legislación europea: eur-lex.europa.eu;

normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma

*Para muchos el mejor
jamón del mundo*



**BELLOTA
JABUGO**

50 **MAS** **36** **MESES DE**
CURACION



dompal

Joyas de bellota



Dompal. Joyas de bellota