

Nueva Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición



El pasado mes de julio entró en vigor la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que tiene como fines principales la puesta en marcha de instrumentos de seguridad alimentaria y prevención de riesgos para la salud, la fijación de los niveles mínimos que deben cumplir las estrategias y actuaciones públicas de información, educación y promoción de la salud nutricional en todo el territorio nacional, fijar un marco para la colaboración entre Administraciones públicas y la regulación de procedimientos de evaluación, gestión y comunicación de riesgos alimentarios y actuación en situaciones de crisis y emergencia.

Entre las disposiciones que recoge el nuevo texto legal destaca el principio de seguridad en cuya virtud, para determinar que un alimento es seguro, además de lo previsto en la normativa comunitaria europea de aplicación, la ley dispone que también se tendrán en cuenta los posibles efectos previstos por la sensibilidad particular de una categoría específica de consumidores cuando el alimento esté destinado a ella. También prevé el establecimiento de un plan

nacional de control oficial de la cadena alimentaria, de vigencia plurianual y cuyo contenido será establecido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con el resto de Administraciones competentes, y su cumplimiento efectivo deberá ser objeto de verificación mediante un sistema de auditorías.

Entre los instrumentos de seguridad que la ley regula, se incluyen los registros públicos, las actuaciones de formación, el establecimiento de un sistema nacional coordinado de alertas alimentarias y de un sistema de información y comunicación de riesgos, además de los laboratorios de seguridad alimentaria. También dedica un capítulo a la publicidad de los alimentos en general y dirigida a los menores y una serie de principios sobre alimentación saludable, creando además un Observatorio para la nutrición y el estudio de la obesidad. La nueva ley deberá ser desarrollada, en varios aspectos, por reglamentos actualizados, sobre todo en lo relativo a la materia de inspección y sanción en caso de incumplimiento.

Materiales en contacto con los alimentos



El pasado mes de julio entraron en vigor dos reales decretos relativos a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos:

-El Real Decreto 846/2011, por el que se establecen, de manera transitoria, las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos, hasta tanto se adopten las decisiones comunitarias previstas y la propia normativa nacional. Las condiciones se refieren a la solicitud previa ante la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria que debe presentar el responsable del reciclado, la notificación a las autoridades y que los envases finales utilizados contengan, al menos, la mitad de material polietileno tereftalato virgen.

-El Real Decreto 847/2011, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, así como el grado máximo permitido de migración y las condiciones de identidad y pureza de las materias colorantes. Esta normativa es de aplicación a los adhesivos, cauchos, resinas, siliconas recubrimientos, materiales plásticos y ceras, quedando excluidos los materiales y objetos plásticos regulados por el Reglamento (CE) 10/2011 y las películas de celulosa regenerada para uso alimentario.

Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios



El pasado mes de julio entró en vigor el Real Decreto 890/2011 por el que se modifica la Norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para clarificar y unificar la normativa dispersa publicada en diferentes reglamentos comunitarios europeos sobre esta materia. La modificación se refiere exclusivamente a la materia de ingredientes alimenticios definidos como sustancias utilizadas en la fabricación o preparación de

productos alimenticios que se encuentra presente en el producto acabado. No se consideran ingredientes los componentes, los coadyuvantes y otros auxiliares diferenciados contenidos en los propios ingredientes. Los ingredientes se designan de acuerdo con la categoría a la que pertenezcan y si pertenecen a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate. También se incluye una modificación de la regulación sobre aromas en la lista de ingredientes. Los alimentos legalmente etiquetados antes de la entrada en vigor del nuevo real decreto podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

Disolventes autorizados en la elaboración de alimentos

El pasado mes de agosto entró en vigor el real decreto que aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que pueden utilizarse en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes. Los disolventes de extracción son aquellos utilizados durante el tratamiento de materias primas, productos alimenticios, componentes o ingredientes, susceptible de provocar la presencia involuntaria pero técnicamente inevitable de residuos o derivados. La lista consta de tres partes: disolventes cuyo uso está autorizado respetando las buenas prácticas de fabricación para todos los usos, disolventes cuyas condiciones de utilización se especifican y disolventes utilizados en la preparación de aromas a partir de plantas aromáticas naturales. Estas sustancias que enumera la lista aprobada deben comercializarse con la indicación en sus envases, recipientes o etiquetas de los extremos que se exige por la nueva regulación: denominación y mención de su idoneidad, identificación del fabricante, cantidad y condiciones de conservación.



Propiedades saludables de los alimentos (chicle sin azúcar)

El pasado mes de agosto entró en vigor el Reglamento (UE) 665/2011, sobre autorización y denegación de declaraciones de propiedades saludables de alimentos y reducción del riesgo de enfermedad que pueden referirse a alimentos comercializados en la Unión Europea siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas.

En este caso relativas al chicle sin azúcar que ayuda a reducir la desmineralización dental, deberá informarse al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene mascando chicle sin azúcar durante 20 minutos al menos tres veces al día después de las comidas.

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