

Norma de calidad del jamón, paleta y caña de lomo ibérico

El pasado mes de junio entró en vigor el real Decreto 255/2016 por el que se modifica la norma de calidad para la carne del jamón, paleta y caña de lomo ibérico para dar aplicación a la equivalencia de los productos de los cerdos españoles con los de los cerdos de raza alentejana de Portugal que, siempre que se hallen inscritos en Libros genealógicos gestionados por una organización reconocida oficialmente, tendrán equivalencia con los inscritos de raza ibérica, siéndoles de aplicación los mismos requisitos y designaciones que a los productos procedentes de los animales ibéricos.

Menciones reservadas para los aceites de oliva

El pasado mes de agosto entró en vigor el Reglamento delegado (UE) 2016/1226 en lo que atañe a las menciones reservadas facultativas para el aceite de oliva derivadas del nuevo método de valoración organoléptica de este producto aprobado el pasado año por el Consejo Oleícola Internacional. Las menciones reservadas facultativas son las siguientes: primera extracción en frío, extracción en frío, acidez, picante, atributo afrutado: maduro o verde, amargo, intenso, medio, ligero, equilibrado y aceite dulce.

Por otra parte, también ha entrado en vigor el Reglamento de ejecución (UE) 2016/1227 relativo a las características de los aceites de oliva y de orujo de oliva y a sus métodos de análisis. Entre otras aspectos se incluye una actualización de la terminología opcional para el etiquetado y otra de la clasificación del aceite, indicando que se hace comparando el valor de la mediana de los defectos y de la mediana del atributo afrutado que se expresarán con una sola cifra decimal; también se regula el sistema de cata, la regulación de las muestras y el rechazo de duplicados.

Cambios en el reglamento de la DOP Queso Tetilla

El pasado mes de julio entró en vigor el Reglamento de ejecución (UE) 2016/928 por el que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Tetilla/Queixo Tetilla (DOP) que afecta, entre otros aspectos a la denominación, descripción, prueba de origen, método de obtención, etiquetado y corte del producto.

La IGP Gall del Penedès se inscribe en el registro europeo de denominaciones de origen



El pasado mes de julio entró en vigor el Reglamento de ejecución (UE) 2016/929 por el que se inscribe en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas a la Indicación Geográfica protegida Gall del Penedès (IGP).

La carne de la IGP Gall del Penedès se caracteriza por su calidad gustativa, el color rojizo de las canales y una carne y unos músculos firmes y jugosos. El proceso productivo del Gall del Penedès se inicia en las instalaciones reproductoras y salas de incubación. Los polluelos son suministrados a los criadores cuando tienen 24-48 horas y se crían en gallineros que disponen de acceso al exterior durante todo el año a partir de los 42 a 56 días de vida. Su alimentación se caracteriza por incluir semilla de uva en la dieta.

Aguas para consumo humano

El Real Decreto 314/2016 ha modificado la normativa que regula los criterios sanitarios de la calidad, proceso de elaboración, explotación y comercialización de las aguas preparadas para consumo humano, regulando, entre otros aspectos, el control de presencia de sustancias radiactivas, las exigencias adicionales en el etiquetado de las aguas minerales naturales, en control en las aguas de manantial y las aguas preparadas para consumo humano, constituyendo las normas básicas de protección radiológica de los consumidores.

Control del níquel en los alimentos

El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado la Recomendación (UE) 2016/1111 de la Comisión Europea sobre control del níquel en los alimentos, disponiendo que los Estados miembros con la participación de las empresas alimentarias deben proceder al control de presencia de níquel en los alimentos durante los años 2016, 2017 y 2018, centrándose en los cereales, preparados para lactantes y de continuación, preparados para lactantes y niños de corta edad, alimentos infantiles, complementos alimenticios, verduras, frutos de cáscara y semillas, oleaginosas, leche y productos lácteos, bebidas y no alcohólicas, azúcar y productos de confitería, frutas y hortalizas, partes secas de las plantas utilizadas para infusiones y moluscos bivalvos.

Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdellande, abogado
Más información:

legislación nacional: www.boe.es; legislación europea: eur-lex.europa.eu;
normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma