

Cambios en la normativa de morosidad en operaciones comerciales de productos agroalimentarios

El Congreso de los Diputados aprobó el pasado mes de junio una proposición de ley por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

Los aplazamientos de pago de productos de alimentación frescos y perecederos no excederán en ningún caso de 30 días a partir de la fecha de la entrega de las mercancías.

Se entenderá por productos de alimentación frescos y perecederos aquellos que por sus características naturales conservan sus cualidades aptas para comercialización y consumo durante un plazo inferior a treinta días o que precisan de condiciones de temperatura regulada de comercialización y transporte.

Con relación a los productos de alimentación que no sean frescos o perecederos, los aplazamientos de pago no excederán en ningún caso de 60 días a partir de la fecha de la entrega de las mercancías.

Los destinatarios de los productos agroalimentarios están obligados a documentar la operación de entrega y recepción mediante un recibo en que figure la fecha; además, el proveedor debe hacer constar, en su factura, la fecha concreta en la que deberá hacerse el pago y debe hacer llegar la factura, al destinatario, dentro del plazo de treinta días desde la entrega de las mercancías.



Asimismo, esta reforma suprime la posibilidad de pactos entre las partes dirigidos a alargar los plazos de pago, de los cuales las pymes resultan las más perjudicadas; además, también se establece un calendario de pagos referido a las operaciones comerciales de carácter general.

Denominación de Origen Castaña de Galicia

El pasado 1 de junio entró en vigor el Reglamento (UE)

nº 409/2010, por el que se inscribe la Indicación Geográfica Protegida Castaña de Galicia en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas.

El área de cultivo abarca zonas de las cuatro provincias gallegas y las castañas de esta indicación de calidad se comercializan en embalajes de red, rafia o arpillera para producto en fresco y en envases legalmente autorizados para el producto congelado. Además, deben llevar la etiqueta comercial de cada producto/ensavador y una etiqueta propia de la indicación geográfica protegida con la correspondiente numeración autorizada por el organismo de control, además en los productos transformados como puré, crema, marrón glacé o castañas en almíbar puede indicarse que las castañas empleadas en la elaboración proceden de la indicación de calidad siempre que la materia prima cumpla las condiciones reglamentariamente exigidas.

Reclamaciones y consultas de los consumidores

El pasado 2 de junio se publicó una recomendación de la Comisión Europea sobre el uso de una metodología armonizada para la clasificación y notificación de las reclamaciones y consultas de los consumidores a fin de que los órganos de gestión de reclamaciones, sobre todo las administraciones competentes en materia de consumo de los Estados, unifiquen sus criterios.

Entre los datos que deben recogerse figuran el nombre del órgano gestor de reclamaciones, la fecha de recepción y el método de venta (establecimiento mayorista o minorista), el sistema publicitario y la forma de pago, así como la denominación del comerciante y nombre del consumidor. También debe figurar un apartado dedicado a la información sectorial, ya sea relativa a bienes de consumo (alimentación y otros bienes de consumo) y servicios a los consumidores y usuarios. En lo relativo a la reclamación o consulta, los datos se refieren a la calidad de bienes y servicios, a los sistemas de entrega y prestación, al precio, facturación, mantenimiento y prácticas comerciales desleales.



Denominaciones de calidad alimentaria en Extremadura

El pasado mes de mayo entró en vigor la Ley 4/2010, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de calidad agroalimentaria de Extremadura, que regula tanto aquellas indicaciones de productos agrícolas y alimenticios como de los productos derivados de la vid cuya demarcación territorial se encuentra comprendida íntegramente en Extremadura.

Define la denominación de origen como el nombre de una región o lugar determinado que sirve para designar un producto alimenticio originario de la misma y cuya calidad o características se deban fundamentalmente al medio geográfico, con sus factores naturales o humanos, y cuya producción se realice en la zona geográfica delimitada tienen la misma consideración las denominaciones tradicionales. También regula otros aspectos como la certificación que es la actividad sometida a lo establecido en la norma UNE-EN 45011:1998 o aquella que la sustituya, y el manual de calidad así como los organismos de certificación y los de inspección agroalimentaria.

Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas tienen la consideración de bienes de dominio público de la comunidad autónoma y por ello no son susceptibles de tráfico comercial o jurídico.

Transposición de la Directiva de Servicios en el Mercado Interior

La aplicación de la Directiva de Servicios en el Mercado Interior en el ámbito de la Unión Europea es, además de una obligación legal, una oportunidad para reformar un ámbito importante de nuestra economía en el que se encuentra plenamente integrado el sector comercial.

Dos leyes autonómicas (Ley Foral 6/2010 de Navarra y Ley 2/2010 de Cantabria) de reciente entrada en vigor establecen disposiciones para la transposición de la citada Directiva en sus territorios, regulando materias relativas a los establecimientos comerciales cuya actividad se lleva a cabo, sea en forma individual o colectiva, de manera continuada o en días o temporadas determinadas, quedando excluidos de este concepto los espacios situados en la vía pública autorizados por las entidades locales competentes para la realización de venta no sedentaria al por menor.

Las leyes definen los establecimientos comerciales colectivos aquellos integrados en un conjunto de establecimientos situados en uno o diversos edificios en un mismo espacio comercial en los que se realicen diferentes actividades comerciales, así como los centros y recintos comerciales. También se regulan como principios de instalación de establecimientos comerciales la libertad, proporcionalidad, favorecer la actividad comercial en el núcleo urbano, crecimiento armonioso, garantía de diversidad de la oferta y ahorro y eficiencia en el consumo de energía.

Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería

El pasado mes de mayo entró en vigor una nueva norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería fabricados en España, que ha sido aprobada por Real Decreto 496/2010, que resulta más simplificada a petición del propio sector y que trata de mantener los requisitos de reelaboración teniendo en cuenta los avances en materia de elaboración y las nuevas preferencias de los consumidores en relación con estos productos. Esta norma se aplica a estos productos sin perjuicio de la que sea de aplicación a turrones, mazapanes, chicles, caramelos y otros productos similares.

La norma de calidad regula los productos de bollería ordinaria, simple, rellena o guarnecida; los productos de pastelería y repostería dulce o salada, distinguiendo en ambas cinco masas principales: de hojaldre, azucarada, escaldada, batidas y masas de repostería, que se utilizan para elaborar diferentes productos que se ofrecen en el mercado. También regula los productos semielaborados, así como las materias primas y aditivos autorizados: colorantes, edulcorantes y otros aditivos, disponiendo expresamente que estos productos se encuentran sometidos a la norma general de etiqueta de productos alimenticios.

Normas de protección de pollos y terneros

El pasado 30 de junio entró en vigor el Real Decreto 692/2010, que regula varios aspectos relativos al bienestar animal de explotaciones avícolas destinadas a la explotación de pollos de carne y de terneros cuya responsabilidad recae en el criador.

Las explotaciones de crianza de pollos con destino a producción de carne deben cumplir una serie de requisitos relativos a bebederos, camas, ruido e iluminación, así como en relación con la vigilancia, limpieza y registro, entre otros. También regula los requisitos de formación de los criadores y las inspecciones que debe llevar a cabo la Administración responsable, así como las actuaciones de fomento para la elaboración de guías de buenas prácticas de manejo y producción.



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