

Marcado, elaboración y etiquetado de jamones y paletas

El pasado mes de julio entró en vigor el Real Decreto 1079/2008 por el que se regula el marcado de jamones y paletas y los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones facultativas en su etiquetado que tutelen el valor añadido que suponen los diferentes períodos de elaboración de estos productos, que facilite al consumidor la identificación de cada producto y la elección de su compra en el mercado minorista. Esta exigencia legal es de aplicación sin perjuicio de la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad y de otras normativas de calidad de jamones y paletas.

La nueva regulación define legalmente el jamón curado como producto cárnico elaborado con la extremidad posterior del cerdo que se ha sometido a un proceso de salazón, acompañado en algunas ocasiones de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo, maduración y secado durante el tiempo suficiente que le confiera las cualidades que caracterizan a este producto que, atendiendo al periodo mínimo de elaboración, podrán incluirse en el etiquetado las siguientes menciones siempre que cumplan con el periodo mínimo de elaboración establecido para cada una de ellas: jamón de bodega o cava: nueve meses; jamón de reserva o añejo: 12 meses, y jamón gran reserva: quince meses.

Por su parte, la paleta curada es el producto cárnico elaborado con la



extremidad anterior del cerdo que se ha sometido a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de añadido de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo, maduración y secado durante tiempo suficiente para conferirle las cualidades que caracterizan al producto que, atendiendo al periodo mínimo de elaboración, podrán incluirse en el etiquetado las siguientes menciones: paleta de bodega o cava: 5 meses; paleta de reserva o añejo: 7 meses, y paleta gran reserva: 9 meses.

Los jamones y paletas pueden emplear otras menciones facultativas diferentes siempre que cumplan los requisitos de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios; además, los jamones y paletas curados pueden incluir, opcionalmente, en el etiquetado el pe-

riodo mínimo de elaboración, lo cual es obligatorio cuando empleen alguna mención facultativa diferente a las que se refiere este real decreto a fin de que el consumidor pueda conocer el periodo de elaboración del producto que se encuentra en el mercado.

Además, todos los jamones y paletas deben estar individualmente marcados o identificados con la semana y el año de entrada en salazón incluyéndose en el registro de trazabilidad la información contenido en el marcado e identificación así como las posibles incidencias que hayan podido producirse a lo largo de la cadena productiva y de comercialización.

Cambios en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

El Real Decreto 1245/2008, en vigor desde el pasado mes de julio, ha modificado la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios con el fin de adaptar al ordenamiento español el contenido la Directiva Comunitaria 2007/68 CE, relativa a productos alimenticios así como a diversos ingre-

dientes y sustancias que se excluyen de la comercialización y en consecuencia se modifica el anexo V (Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7) de la norma general citada, sustituyéndola por una nueva que se incluye en la nueva regulación. Con todo, el real decreto incluye una prórroga de comercialización de manera

que los productos etiquetados o comercializados antes del 31 de mayo de 2009 que no se ajusten a lo dispuesto en las nuevas exigencias podrán distribuirse hasta que se agoten las existencias (lo cual será de aplicación para los productos alimenticios etiquetados o comercializados de acuerdo con el Real Decreto 1164/2005).

Sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos en contacto con los alimentos

El Real Decreto 866/2008 ha aprobado la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, sus migraciones máximas permitidas y se regulan determinadas condiciones de ensayo.

La normativa es de aplicación a los materiales y objetos que, en estado de productos acabados, están destinados a entrar en contacto con los alimentos, pudiendo ser materiales y objetos plásticos de una o varias capas, para los que se establecen un límite de migración global y límites de migración específica en cuanto el primero, estos materiales y objetos no deben ceder sus componentes a los productos alimenticios en cantidades que excedan de 60 miligramos de constituyentes liberados por kilogramo de producto alimenticio. Sin embargo dicho límite será tan sólo de 10 miligramos cuando se trate de envases susceptibles de llenarse de capacidad inferior a 500 ml o superior a 10 litros, láminas, películas u otros materiales no susceptibles de ser llenados para los que no sea posible calcular la relación entre la superficie y la cantidad de alimento en contacto con ellos.

Los materiales y objetos plásticos deberán ir acompañados en las fases de comercialización, excepto en la venta minorista, de una declaración escrita del responsable de la empresa conteniendo la información exigida en el propio real decreto, además aquél está obligado a poner a disposición de las autoridades competentes, cuando así lo soliciten, la documentación que acredite que los materiales y objetos cumplen los requisitos legales exigidos; dicha documentación debe incluir los resultados y condiciones de los ensayos realizados, así como los análisis y pruebas de seguridad o bien un razonamiento que demuestre el cumplimiento.



Registro de establecimientos de alimentación animal

El Real Decreto 821/2008 ha regulado el Registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal regulando además disposiciones nacionales de aplicación del Reglamento comunitario nº 183/2005 sobre higiene de los piensos. De este modo todos los establecimientos que dependan de alguna empresa de piensos, así como los que lleven actividades de transporte, deberán inscribirse en los registros de la comunidad autónoma. Además, se crea el Registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal, que formará una base de datos incluida dentro del Sistema informático de registro de establecimientos en la alimentación animal (SILUM) dependiente del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Todos los establecimientos de este tipo precisan de una autorización administrativa y además deberán remitir todos los años, a la autoridad competente, informaciones relativas a cada uno de los productos fabricados, así como la cantidad de materias primas, aditivos, premezclas y piensos complementarios empleados referidas al año precedente. Además, las autoridades competentes, la autonómica o la estatal en caso de establecimientos de importación o exportación, podrán suspender o revocar las autorizaciones y dar de baja la anotación en los registros, de conformidad con lo establecido en el Reglamento CE 183/2005 y previa audiencia de los interesados, considerándose como deficiencias graves las infracciones tipificadas por la Ley de Sanidad Animal y en el Real Decreto 1945/1983, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales que pudieran concurrir.

Cataluña crea el Observatorio de la Fruta Fresca

La Generalitat de Cataluña ha creado el Observatorio de la Fruta Fresca de esta comunidad autónoma, compuesto por miembros del sector productivo, la Administración y Mercolleida. La entidad tiene su sede en las dependencias del Departamento de Agricultura y Alimentación en Lleida y sus funciones principales son recoger datos técnicos y económicos sobre este sector productivo, diseñar indicadores que muestren la situación en cada momento del sector, analizar la situación del mercado de la fruta fresca, así como informes y estudios que sean necesarios para información del sector y colaborar con la mesa sectorial de la fruta fresca y los diversos organismos de la Administración competente.

El organismo debe reunirse, al menos, dos veces al año en sesión plenaria y puede crear grupos de trabajo específicos para el estudio de asuntos concretos de interés para el Observatorio.

Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdelandete, abogado