

► Normas de inspección y control de las Direcciones Regionales y Territoriales de Comercio

La Orden PRE/3026/2003 establece una nueva regulación de la estructura administrativa relativa al control e inspección en materia comercial que contempla las modificaciones que han tenido lugar desde 1995, fecha de la orden anterior.

Las Direcciones Regionales y Territoriales de Comercio desempeñan las funciones de inspección del control y calidad comercial de los productos objeto de comercio exterior, informe de las deficiencias encontradas, expedición de certificados, tareas de control e inicio de expedientes sancionadores correspondientes.

El personal técnico adscrito a los servicios de inspección tendrá acceso a los lugares o instalaciones donde se realice la selección y el control de la calidad de los productos objeto de comercio exterior.

Todo expedidor, exportador o importador de una mercancía debe facilitar los medios necesarios para mejor cumplimiento de las actuaciones de inspección y control, así como aportar los documentos, registros y certificados que les sean solicitados por los responsables del control.

Los importadores o exportadores de mercancías están obligados a notificar sus operaciones con los datos de identificación de las mismas. Los servicios de inspección actuarán a la vista de las notificaciones y también mediante inspecciones de carácter sistemático cuando las circunstancias así lo aconsejen o cuando lo exija la normativa aplicable.

Realizada la inspección y control, si se comprueba la adecuación de la mercancía a los requisitos legales, la Administración emite el correspondiente certificado que será exigido para el despacho aduanero.

Cuando las características del producto lo aconsejen, la Administración podrá autorizar la exportación o importación de la partida, pero el interesado asumirá la responsabilidad de los análisis definitivos.



■ Indicación de los ingredientes en los productos de alimentación

La Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ha venido a modificar la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la aproximación de legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Ciertas sustancias son susceptibles de provocar alergias e intolerancias en los consumidores, que en muchos casos constituyen un riesgo para la salud de las personas afectadas. Además, ciertos aditivos alimentarios pueden provocar reacciones adversas y además a menudo es difícil evitar los aditivos alimentarios porque no todos se mencionan en el etiquetado.

Por ello, esta nueva norma exige que los aditivos figuren en el etiquetado de los productos. Además, la lista de sustancias alergénicas debe incluir los productos alimenticios, ingredientes y otras sustancias reconocidos como causantes de hipersensibilidad.

De este modo cualquier ingrediente de los que enumera la directiva que se utilice en la elaboración de un producto alimenticio que siga presente en el producto final, aunque sea de forma modificada, deberá indicarse en la etiqueta mediante referencia clara de su nombre.



Condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor



El Real Decreto 1376/2003 establece las condiciones sanitarias aplicables a la preparación, elaboración, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados para suministrarlos directamente al consumidor final, excepcionalmente con reparto a domicilio.

La norma se aplica a los comercios al por menor en materias referentes a vigilancia y control de encefalopatías espongiiformes transmisibles, normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano y la identificación de los animales y rastreabilidad de los productos. Con un amplio apartado dedicado a definiciones legales de diferentes tipos de carnes, productos cárnicos, productos de origen animal y platos cocinados se regulan además las condiciones de los productos en lo que respecta a manipulación, preparación y tratamientos así como el control.

Se regula la autorización de establecimientos, los autocontroles y controles oficiales. Los primeros serán establecidos por los titulares del establecimiento mediante sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), registros y programas de formación del personal. Los segundos se llevan a cabo por organismos oficiales competentes, con aplicación de un sistema propio de infracciones y sanciones, de conformidad con la Ley General de Sanidad.

En un anexo se establecen las condiciones exigidas a los establecimientos de comercio al por menor de carnes, las condiciones de manipulación, almacenamiento, conservación, transporte y venta, el envasado, etiquetado y marcado sanitario.



Normas europeas de comercialización de huevos

El Reglamento CE 2052/2003, sobre normas europeas de comercialización de huevos, incorpora como novedad el permiso para el lavado de los huevos hasta el 31 de diciembre de 2006, siempre que se cumplan determinadas circunstancias.

Hasta la fecha, los huevos de categoría A eran lavados sufrían una disminución de categoría, pasando a la B. Desde 2004 se refunden las categorías B y C en una sola, la B, que no podrá seguir vendiéndose como huevos de consumo.

Lavar huevos es considerado por muchos como una práctica que puede usarse para ocultar una higiene inadecuada en la granja y centros de embalaje, además el huevo puede deteriorarse con el lavado. Otros se muestran favorables al lavado porque elimina parásitos y otros elementos perjudiciales.

La Comisión Europea ha optado por pedir informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria sobre los posibles riesgos sanitarios del lavado de huevos, mientras tanto lo autoriza con carácter provisional.

El reglamento publicado posibilita a aquellos centros de embalaje que desde el 1 de junio de 2003 dispusieran de autorización para lavar huevos, puedan seguir haciéndolo hasta final de 2006, comercializando el producto en aquellos Estados donde esté autorizado el lavado.

El lavado debe ajustarse a los criterios establecidos para la categoría A y llevar la mención de huevos lavados en el embalaje.

Otra novedad se refiere a los huevos vendidos por el productor en mercados locales, que deberán llevar el correspondiente código a partir del 1 de julio de 2005.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado