

► Reglamento de la UE sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Desde mediados del pasado mes de abril, todos los productores de la Unión Europea deben etiquetar todos los alimentos que contengan algún tipo de ingrediente de carácter transgénico.

La norma que entró en vigor en noviembre dio de plazo hasta mediados de abril para la plena aplicación en los Estados miembros.

Los objetivos del Reglamento CE nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo se dirigen a garantizar, en lo relativo a alimentos y piensos modificados genéticamente, un nivel elevado de protección de la vida y de la salud humanas y de los intereses de los consumidores asegurando además el buen funcionamiento del mercado interior, establecer procedimientos comunitarios para la autorización y vigilancia de los alimentos y piensos modificados genéticamente y establecer disposiciones sobre etiquetado de los alimentos y de los piensos OMG.

Se establece un procedimiento único de autorización para los alimentos y piensos que contengan OMG, incluida la difusión voluntaria en el medio ambiente. Este procedimiento implica la realización de una evaluación llevada a cabo por los comités científicos de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. La autorización expedida por la Agencia Europea tendrá una vigencia de diez años pudiendo ser renovada.

Por otra parte, con la entrada en vigor de este reglamento dejará de utilizarse el procedimiento simplificado de autorización para comercializar productos que tengan OMG.

Este reglamento, es bastante más estricto que la legislación anteriormente vigente en materia de etiquetado de estos productos, pues comprende todos los alimentos y piensos elaborados con OMG, sin diferenciar entre aquellos que contengan ADN o proteínas modificadas genéticamente y los que no. La normativa sobre etiquetado aplicable hasta el pasado mes de abril sólo se refería a los restos de OMG en el ADN.

Todos los productos autorizados desde la aplicación del reglamento deben someterse al etiquetado obligatorio, con lo cual el

consumidor sale ganando pues dispone de mucha más información sobre los productos OMG destinados al consumo humano. Si un producto está elaborado a partir de cultivos transgénicos, su etiqueta deberá especificar "producto modificado genéticamente". Si contiene algún ingrediente transgénico, deberá hacerse constar la condición de "modificado genéticamente" junto al nombre del ingrediente.

Las etiquetas se basan en las declaraciones del fabricante, del agricultor, del productor de semillas, etc., de modo que cubren los responsables de cada entrega en toda la cadena productiva alimentaria. De este modo se recoge el concepto de trazabilidad que es la idea dorsal del nuevo reglamento. Todos los segmentos de la cadena alimentaria tienen responsabilidades en materia de trazabilidad y están obligados a recabar información a los segmentos anteriores y a transmitirla complementada a los eslabones posteriores y todos deben conservar esa información durante un plazo de cinco años a disposición de la Administración. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria es el organismo encargado de vigilar el cumplimiento de estas disposiciones y quien informa sobre las solicitudes de autorización de comercialización de estos productos a la Agencia Europea.

Los alimentos y piensos que entren dentro del ámbito de aplicación del reglamento deben cumplir requisitos en materia de etiquetado que aseguren que el consumidor conoce que ha sido compuesto por ingredientes modificados genéticamente. Además debe mencionar cualquier característica o propiedad que se especifique en la autorización de comercialización cuando el alimento sea diferente de su homólogo convencional por lo que respecta a características o propiedades.

Cuando un producto pueda utilizarse como alimento y como pienso, debe presentarse una única solicitud y sobre ella se tomará una única decisión, además se creará un registro comunitario de acceso público de alimentos y piensos modificados genéticamente.



► Etiquetado energético de frigoríficos congeladores y aparatos combinados electrodomésticos

El Real Decreto 219/2004, que modifica el R.D. 1326/1995, transpone la Directiva 2003/66/CE en lo que respecta al etiquetado energético de frigoríficos, congeladores y aparatos combinados electrodomésticos, que considera que la indicación del rendimiento energético por medio del etiquetado puede disminuir o desaparecer si no se definen las categorías de rendimiento más estrictas y dado que la cuota de mercado de categoría A ha aumentado con rapidez, se han introducido dos categorías adicionales (A+ y A++) hasta que se efectúe una revisión global de las categorías de etiquetado energético.

El real decreto indica entre otras cosas que cuando la oferta de venta, arrendamiento o arrendamiento con opción de compra de un aparato se haga mediante comunicación escrita o impresa o por cualquier otro medio que implique que el cliente potencial no pueda ver el aparato como en el caso de ofertas escritas, catálogos de venta por correspondencia, anuncios de internet, etc., la comunicación incluirá la información que el propio anexo III del real decreto establece.



Más garantías para el comercio electrónico

El Real Decreto 292/2004 ha creado el distintivo público de confianza en los servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico, y regula los requisitos y procedimiento de concesión. Tiene por objeto crear un distintivo que podrán mostrar quienes presten servicios y se adhieran a códigos de conducta que cumplan las condiciones exigidas por el real decreto. Además, también se regulan las condiciones de concesión y retirada del distintivo así como el procedimiento.

Los códigos de conducta deben respetar la legalidad e incluir como mínimo los siguientes elementos:

- Garantías concretas que ofrecen a los consumidores y usuarios que mejoren o incrementen las reconocidas por el ordenamiento jurídico.
- Un sistema de resolución extrajudicial de conflictos.
- Los compromisos específicos que asumen los prestadores de servicios adheridos.
- El ámbito de actividades del prestador de servicios.

Además, los códigos de conducta pueden contemplar otros compromisos adicionales como el grado de accesibilidad de los consumidores y usuarios discapacitados o de la tercera edad, las medidas adoptadas en materia de protección de menores, la adhesión a códigos de conducta sobre clasificación y etiquetado, los procedimientos para comprobar que los prestadores de servicios reúnen las condiciones para la adhesión al código de conducta. El distintivo se denomina "Distintivo público de confianza en línea". Los códigos de conducta que pretendan obtener el distintivo público deberán establecer procedimientos de evaluación independientes para comprobar el cumplimiento de obligaciones asumidas por los prestadores de servicios adheridos. Este procedimiento deberá garantizar la sencillez de acceso y gratuidad, la independencia e imparcialidad, la audiencia del reclamado y el principio de contradicción y un sistema de sanciones graduadas que permita ajustarlas a la gravedad del incumplimiento. Las sanciones deben ser disuasorias y podrán establecer la publicidad, suspensión o expulsión de la adhesión al código de conducta.

Proyectos legales comunitarios en materia de seguridad alimentaria

El pasado mes de febrero fue publicada (DOCE 24.2.2004) la posición común CE núm. 1/2004 aprobada por el Consejo en materia de higiene y controles oficiales de los productos alimenticios y alimentos de origen animal destinados a consumo humano (2004/C48E/01). La propuesta prevé que un reglamento comunitario entre en vigor a partir de 2006, cuando los agentes económicos del sector alimentario deberán asumir la obligación de adoptar medidas de seguridad alimentaria para los consumidores.

La propuesta recoge los siguientes principios fundamentales:

- El ámbito de aplicación abarca toda la cadena alimentaria: del productor a la mesa.
- Los responsables principales son las empresas alimentarias.
- Se establece un sistema de evaluación de puntos peligrosos y de control (HACCP) con el cual las explotaciones podrán controlar las situaciones peligrosas en el ámbito alimentario.
- El sistema mantiene unos criterios flexibles respecto a la elaboración tradicional de alimentos por empresas pequeñas y familiares.
- Se otorga importancia fundamental al registro y otros requisitos en materia de instalaciones y equipos de las empresas alimentarias.

La posición mantiene el criterio de que los requisitos sean aplicados sólo a las empresas, puesto que implica una cierta continuidad de las actividades profesionales y un grado de organización estable. Cuando se trate de suministro de pequeñas cantidades de productos primarios a los consumidores finales o establecimientos locales al por menor se sugiere la conveniencia de que la protección de la salud pública se regule mediante la legislación nacional.

Los principios recogidos en la propuesta suponen un primer paso sobre todo en lo que se refiere a los segmentos de la cadena ubicados en la producción primaria, por ello la flexibilidad en este punto se ha tenido muy en cuenta para que los procedimientos tradicionales puedan seguir siendo de aplicación. Como se ha dicho en muchas ocasiones, los procedimientos tradicionales no necesariamente deben ser incompatibles con las exigencias de higiene alimentaria en el consumo, se trata de establecer límites flexibles de seguridad.



Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdellande, abogado