

Reglamento europeo sobre producción ecológica



Directiva europea sobre criterios de pureza de aditivos alimentarios

El pasado 10 de octubre entró en vigor la Directiva 2008/84/CE, por la que se establecen criterios específicos de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes y que constituye una codificación y ordenación de diversas normativas dispersas, mediante las cuales la Comisión Europea ha ido regulando esta materia desde hace más de doce años, por ello esta norma es del máximo interés por la seguridad normativa que introduce, sobre todo, para las empresas interesadas en la producción y comercialización del sector de aditivos alimentarios. Además esta codificación ha aprovechado para tener en cuenta la distintas especificaciones y técnicas analíticas para aditivos que establece el Codex Alimentarius del modo en que han sido formuladas por el Comité de expertos en aditivos alimentarios de la FAO. De manera que los aditivos que se hubieran preparado con métodos o materias primas diferentes a los evaluados por el citado comité sobre alimentación humana o diferentes de los mencionados por la directiva deberán someterse al examen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

El pasado mes de septiembre se publicó el Reglamento CE 889/2008 que establece disposiciones para la aplicación efectiva de la normativa que regula la producción y el etiquetado de los productos ecológicos así como el control de los mismos en la Unión Europea. El reglamento, que será de aplicación a partir del próximo 1 de enero de 2009, regula los productos ecológicos del sector vegetal y del ganadero en lo relativo a las especies bovina, equina, porcina, ovina, caprina, aves de corral y a las abejas sin embargo no será de aplicación a los productos derivados de la acuicultura, algas, levaduras y otras especies ganaderas, cuya regulación en este aspecto deberá esperar a una normativa comunitaria posterior como así lo anuncia el propio reglamento. El cultivo ecológico de productos vegetales se basa en la nutrición de las plantas con elementos que procedan de los componentes naturales del suelo, por ello el reglamento no permite el cultivo hidropónico de productos ecológicos que supone el desarrollo de las plantas en un medio inerte, además la producción vegetal ecológica queda funcionalmente limitada de manera que únicamente podrán utilizarse en este tipo de producción los fertilizantes y acondicionadores del suelo que se recogen expresamente en los anexos del reglamento y sólo en los casos en que sea realmente necesario.

En cuanto a las producciones ganaderas, el reglamento reconoce que la producción ecológica exige una producción ganadera vinculada con la tierra, de manera que el estiércol generado se emplee en alimentar la producción de cultivos, de ahí que prohíba la existencia de explotaciones ganaderas ecológicas que carezcan de terreno; además, al escoger las diferentes razas de ganado, deberá tener en cuenta la capacidad de adaptación de cada una a las condiciones locales, así como su vitalidad y resistencia a las enfermedades tratando de fomentar la diversidad biológica en las explotaciones ecológicas.

Norma de calidad para la leche conservada o deshidratada

Ha entrado en vigor el Real Decreto 1472/2008, que modifica la norma de calidad para determinados tipos de leche total o parcialmente deshidratada destinados a la alimentación humana. Se redefine la leche parcialmente deshidratada como el producto líquido con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial de agua de la de la leche entera o desnatada a la que puede haberse añadido nata o leche deshidratada sin que la cantidad de leche adicionada supere la cuarta parte del extracto en seco total procedente de la leche. La leche totalmente deshidratada, por su parte, es el producto sólido, obtenido por eliminación de agua, cuyo contenido en agua es igual o inferior al cinco por ciento en peso del producto final.



Condiciones sanitarias en productos de acuicultura

El pasado mes de octubre entró en vigor el Real Decreto 1614/2008, que regula los requisitos sanitarios de las especies y productos de la acuicultura. Todas las explotaciones de cultivo y los establecimientos de transformación que sacrificuen animales de la acuicultura deben estar registrados y autorizados, de modo que se garantice el cumplimiento de los requisitos legales en materia de obligaciones sobre registros y trazabilidad alimentaria, guías de buenas prácticas sobre higiene y sistema de vigilancia zoonosanitaria que exige la nueva normativa reguladora a que nos referimos, la cual ha previsto además un sistema específico de control que permanece bajo la supervisión de la autoridad competente. Tanto las explotaciones como los centros de expedición y transformación de estos productos deben aplicar en sus procesos productivos guías de buenas prácticas en materia de higiene, en la medida que sean necesarias para dicha actividad y sirvan para evitar la introducción y propagación de enfermedades; estas guías deben ser redactadas por el propio sector, para lo cual tendrá que contar con medidas de apoyo técnico y económico de las Administraciones competentes. Para verificar el cumplimiento de todos estos requisitos se ha creado un registro oficial de explotaciones de acuicultura.

Reglamento sobre controles oficiales de productos de origen animal destinados a consumo humano

El pasado mes de octubre entró en vigor el Reglamento CE 1021/2008, que modifica la normativa sobre controles oficiales de los productos de origen animal con destino a consumo humano (Reglamento CE 854/2004) y la relativa a moluscos bivalvos vivos, determinados productos de la pesca y al personal que presta labores de asistencia en controles oficiales que tiene lugar en mataderos (Reglamento CE 2076/2005). El nuevo reglamento aclara algunas confusiones existentes en el sector cárnico en lo relativo al marcado e identificación de canales aptas para el consumo humano, estableciendo nuevos elementos de marcado con abreviaturas referidas a los Estados miembros que no deben figurar en las marcas que se apliquen a la carne importada. También se regula la formación del personal de asistencia en mataderos cuando se lleven a cabo los controles oficiales. Por otra parte, y por causa de un dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria en materia de contaminantes en determinados productos de la pesca (denominados peces venenosos), debe garantizarse que no sean comercializados. De igual forma, los productos pesqueros frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los escolares *Gempylidae*, *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum* (pescados similares a las brótolas) sólo podrán comercializarse embalados o envasados y debidamente etiquetados, de manera que puedan informar al consumidor sobre los modos adecuados de preparación y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos; en cualquier caso, en la etiqueta deberá figura tanto el nombre científico de la especie como su denominación común.

Nueva ley del comercio de la Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid cuenta con una nueva Ley que regula el comercio minorista, a la vez que actualiza y pone al día la legislación autonómica sobre recintos feriales. La ley regula los establecimientos comerciales minoristas individuales y colectivos incluyendo entre los grandes establecimientos a los parques y centros comerciales. El nuevo texto legal incluye también una regulación específica del régimen de autorizaciones comerciales y el horario comercial de estos establecimientos.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdellande, abogado