

Reglamento europeo sobre aditivos alimentarios

El pasado mes de enero entró en vigor el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo que establece normas sobre aditivos usados en los alimentos a fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado europeo y un adecuado nivel de protección de la salud humana, así como un elevado nivel de protección de los consumidores y las prácticas legales del comercio de productos alimenticios teniendo en cuenta, además, la protección del medio ambiente.

El nuevo reglamento no será de aplicación a los coadyuvantes tecnológicos, a las sustancias empleadas para la protección de producciones vegetales, a las sustancias añadidas a los alimentos como nutrientes ni al tratamiento del agua para consumo humano.

Los aditivos alimentarios deberán cumplir las especificaciones aprobadas que deben contener información que permita identificar claramente el origen del aditivo, así como sus criterios aceptables de pureza. Los aditivos autorizados para usos enológicos deberán cumplir tanto los requisitos legales de esta normativa como la específica relativa a la reglamentación vitivinícola. Entre las condiciones generales de uso de aditivos el reglamento incluye las relativas a colorantes, edulcorantes y otros, también regula en un capítulo específico los requisitos del etiquetado según estén o no destinados al consumidor final.

El nuevo reglamento incluye las listas de aditivos alimentarios autorizados en la Unión Europea, las condiciones de utilización y las normas para el etiquetado que deberán llevar estos productos para comercializarse en el mercado europeo. Quedando prohibida la comercialización de cualquier aditivo alimentario o alimento que no sea conforme con lo establecido con la nueva normativa que será de aplicación a partir del mes de enero del año próximo, aunque ciertas disposiciones deberán esperar hasta el año 2011 para su aplicación.



Cambios en la normativa europea sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas alimentarias

El pasado 22 de enero entró en vigor la Directiva 2008/112/CE del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica varias directivas anteriores para adaptarlas a lo dispuesto por el Reglamento (CE) n° 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, que estableció una armonización normativa en esta materia, quedando expresamente prohibido el uso en productos cosméticos de sustancias clasificadas como carcinógenas o tóxicas. A dicho efecto, la Comisión Europea está obligada a adoptar las medidas necesarias para garantizar esta disposición, señalando que una sustancia clasificada en la categoría 2 sólo podrá utilizarse en la elaboración de cosméticos si hubiera sido evaluada por el Comité Científico de Seguridad de los Consumidores y se ha considerado expresamente aceptable para su uso en los productos cosméticos.

La directiva obliga a los Estados miembros a regular esta materia mediante disposiciones nacionales antes del primero de abril del próximo año.





Reglamento europeo sobre aromas y aromatizantes usados en los alimentos

El pasado 31 de diciembre se publicó el Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, que modifica la normativa anterior sobre esta materia. La nueva regulación establece normativa sobre aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en la alimentación, con el fin de garantizar un adecuado grado de protección de la salud de los consumidores y el correcto funcionamiento del mercado de alimentos en el ámbito europeo, teniendo en cuenta las prácticas leales de comercio y además la protección medioambiental.

El nuevo reglamento será de aplicación a los aromas, ingredientes, alimentos y materiales de base que contienen aromas, pero no será aplicable a las sustancias que tengan exclusivamente sabor dulce, ácido o salado, ni a los alimentos crudos ni a los alimentos no compuestos ni a las mezclas como especias, mezclas de hierbas o de té y mezclas para infusiones como tales, siempre que no se utilicen como ingredientes de alimentos.

El nuevo reglamento diferencia entre aromas, sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes, aromas obtenidos por tratamiento térmico, aromas de humo, precursores de aroma, ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes y materiales de base.

Las disposiciones que regulan el etiquetado de estos productos diferencian los requisitos de los aromas destinados o no al consumidor final; los exigidos para el uso del término "aroma natural" y otros requisitos relativos a la presentación, clasificación alimentaria y envasado. El nuevo reglamento será de aplicación a partir del 20 de enero de 2011.

Procedimiento y tramitación de las importaciones e introducciones de mercancías y sus regímenes comerciales

Una circular de la Secretaría General de Comercio Exterior ha dado instrucciones sobre el procedimiento y tramitación de las importaciones e introducciones de mercancías y sus regímenes comerciales que se refiere a diversos productos, entre ellos los agroalimentarios, para adaptar esta regulación al reglamento europeo sobre certificados de importación y exportación de estos productos de los sectores de aves y huevos, ovino y caprino, porcino, lácteos, aceites y grasas, frutas y hortalizas, cereales y arroz, azúcar y productos vitivinícolas.

La diferencia entre importación e introducción de mercancías reside en que en el primer caso éstas son originarias de terceros países, mientras que la introducción se refiere a mercancías procedentes de Estados miembros de la Unión Europea.

Para el caso de frutas y hortalizas frescas se precisa el certificado de conformidad con las normas comunitarias de comercialización de estos productos, para las destinadas a la transformación se necesita el certificado de uso industrial de frutas y hortalizas sujetas a normas comunitarias de comercialización y para el resto de los productos se precisa el certificado de control de calidad comercial.

Normativa sobre productos vitivinícolas

La Orden ARM/3219/2008, publicada el pasado mes de noviembre, modifica el anexo II del Real Decreto 1127/2003, sobre designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, estableciendo criterios legales para la utilización de los términos de coloración de los diferentes vinos.

- Vino blanco, aplicables a vinos que procedan de uvas de variedades blancas.
- Vino blanco de uvas tintas, aplicable a vinos de color blanco a partir de mosto procedente de uvas tintas.
- Vino rosado, aplicable a vinos que procedan al menos en un 25% de uvas de variedades tintas.
- Vino clarete, aplicable a vinos que procedan al menos en un 25% de uvas de variedades tintas.
- Vino tinto, aplicable a los vinos que procedan al menos en un 50% de uvas de variedades tintas.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado

Punto de encuentro y servicio público para los mercados municipales minoristas

Mercasa pone en marcha la web MercadosMunicipales.es

Mercasa ha puesto en marcha la web MercadosMunicipales.es, que nace como punto de encuentro de todos los colectivos, empresas, comerciantes e instituciones que actúan en torno a los mercados municipales minoristas. La web se ha desarrollado con la colaboración del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, y está enfocada como un servicio público más de Mercasa, en este caso dentro de un ámbito en el que Mercasa es referencia nacional e internacional, a través del Programa de Remodelación y Modernización de Mercados Municipales.

En España funcionan actualmente unos 1.000 mercados municipales con una amplia oferta comercial, y cuotas de mercado que llegan al 40% del consumo total de alimentos frescos.

Un millar de mercados que integran cerca de 80.000 puestos de venta, con unos 280.000 puestos de trabajo directos y 3.000 indirectos. El valor de los productos comercializados actualmente asciende a unos 5.000 millones de euros anuales, correspondientes a 1,8 millones de toneladas de frutas y hortalizas, 225.000 toneladas de pescado y 420.000 toneladas de carnes y derivados.



Este es el universo en el que trabaja Mercasa a través del Programa de Remodelación y Modernización de Mercados Municipales, y a cuyo servicio está orientada la web MercadosMunicipales.es, cuyos contenidos combinan información técnica y de estudios junto a documentación estadística, académica y profesional. Además, en MercadosMunicipales.es pueden localizarse todos los mercados de España, consultar la evolución de los precios de los alimentos frescos a lo largo de la cadena comercial, conocer las recomendaciones de consumo más interesantes en alimentos frescos y de

temporada, o participar en los foros de debate abiertos sobre diferentes temas.

Otras secciones de interés en MercadosMunicipales.es son el apartado correspondiente a las Unidades Alimentarias de la Red de Mercas, el relativo a la Unión Mundial de Mercados Minoristas, los reportajes que se van a ir incorporando progresivamente sobre mercados del mundo, y las entrevistas que irán apareciendo también sucesivamente con representantes institucionales o sectoriales y profesionales de interés para el colectivo de los mercados minoristas municipales.

Mercagranada implanta un nuevo sistema de etiquetado del pescado

Mercagranada presentó el pasado 15 de diciembre un nuevo sistema de etiquetado del pescado que muestra al consumidor todos los datos sobre el producto. La nueva etiqueta, que ya está visible en las pescaderías granadinas, incorpora, además de los datos exigidos por la reglamentación nacional y comunitaria, como la zona de captura, método de presentación, denominación comercial, tanto por ciento de glaseado para el congelado o precio de venta al público, algunos consejos para la conservación e información sobre la lonja, la comunidad autónoma de procedencia, el nombre y registro sanitario del mayorista o la fecha de salida de Mercagranada. El acto contó con la participación de la secretaria general del FROM, Isabel Hernández; del director general de Ordenación Pesquera de la Secretaría General del Mar, Juan Ignacio Gandarias, y del alcalde de Granada y presidente de Mercagranada, José Torres Hurtado, así como de representantes de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

La secretaria general del FROM, Isabel Hernández, destacó que Mercagranada “da en su etiqueta incluso más información de la que se exige por ley”, y apuntó que ello es “fundamental para el consumidor, que sabe por ejemplo si cuando llegue a casa puede volver a congelar el producto o por el contrario lo tiene que preparar ense-



guida”. Asimismo, Hernández recordó que el FROM, dentro de su actividad como promotor del consumo de pescado, “viene realizando con periodicidad anual campañas de etiquetado del pescado destinadas, por una parte, al sector para que las trabaje y, por otra, al consumidor para que las exija”.