

Protección internacional para las Indicaciones Geográficas Protegidas

El pasado mes de julio entró en vigor la Decisión del Consejo Europeo relativa a la posición de la Unión Europea en el seno del acuerdo de asociación entre ésta y varios países de Centroamérica relativa a la inclusión de la lista de nombres para los que se solicita protección como indicaciones geográficas protegidas en el territorio de las partes del acuerdo de asociación. Las indicaciones españolas objeto de protección son: Bierzo,

Brandy de Jerez, Campo de Borja, Cariñena, Castilla, Cataluña, Cava, Empordá-Ampurdan, Idiazabal, Jamón de Teruel, Jerez, Xérés, Sherry, Jijona Jumilla, La Mancha, los Pedroches, Málaga, Manzanilla, San Lúcar de Barrameda, Navarra, Penedès, Priorat, Queso manchego, Rias baixas, Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Somontano, Toro, Turrón de Alicante, Utiel Requena, Valdepeñas y Valencia.

Nueva norma de calidad para los derivados cárnicos

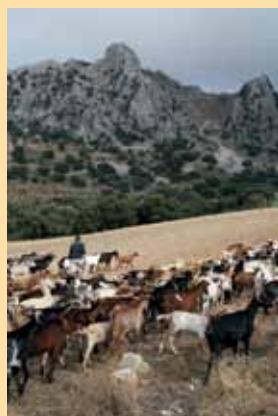
El pasado 19 de junio entró en vigor el Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos que establece la caracterización de estos productos en función del tratamiento recibido, los factores de composición, calidad y etiquetado así como el marcado e identificación de jamones y paletas para control de elaboración y trazabilidad.

La normativa es de aplicación a todos los productos: jamones, paletas, chorizos, salchichones, salamis, sobrasadas etc. elaborados y comercializados en España; sin embargo no será aplicable a los productos, con destino a la exportación, que no se comercializan en España.

La regulación clasifica estos productos según hayan sido tratados por el calor: esterilizados, pasteurizados o con tratamiento térmico incompleto o no lo hayan sido: curado-madurados, oreados, marinado-adobados, salmuerizados o productos no sometidos a tratamiento. Todos estos productos deben tener como ingredientes esenciales, carne, grasa, sangre, menudencias o tripas naturales y como contenidos facultativos especias, agua, vinos o licores, grasas, harinas, proteínas, azúcares, gelatinas y otros productos autorizados. El etiquetado se rige por las disposiciones generales sobre esta materia y también se incluye una serie de reglas para el uso de las designaciones de raza y alimentación de los derivados de cárnicos ibéricos.



Entra en vigor el término de calidad facultativo “producto de montaña”



El pasado 13 de junio entró en vigor el Reglamento (UE) nº 665/2014 por el que se completa la regulación comunitaria sobre las condiciones de utilización del término de calidad facultativo “producto de montaña” que podrá ser de aplicación a productos de origen animal y vegetal, productos de apicultura piensos e ingredientes.

Podrán denominarse “productos de montaña” los procedentes de animales criados durante los dos últimos tercios de su vida en zonas de montaña y transformados en dichas zonas, incluyéndose los animales trashumantes. Respecto de los productos vegetales el término solo se admite cuando la planta haya crecido en dichas zonas, en cuanto a los productos de apicultura solo si las abejas han recogido el néctar y el polen únicamente en zonas de montaña, también se incluye una limitación a la procedencia de los ingredientes de fuera de las zonas de montaña. Además, el nuevo reglamento autoriza que algunas operaciones de transformación de estos productos se lleven a cabo fuera de las zonas de montaña siempre que la distancia sea inferior a 30 kilómetros: la trasformación de leche y productos lácteos, el sacrificio y despice de animales y el prensado del aceite de oliva.

*Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdelande, abogado
Más información:
legislación nacional: www.boe.es; legislación europea: eur-lex.europa.eu;
normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma*