

Ley para la defensa de la calidad alimentaria

El pasado mes de agosto entró en vigor la ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria que establece la regulación básica en materia de defensa de la calidad alimentaria y que es de aplicación a todos los productos alimenticios o alimentos así como a las instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de mayoristas o distribuidores incluidos los almacenes de logística y de importación de productos alimenticios, oficinas de intermediarios y el transporte de los mismos.

La calidad alimentaria consiste en el conjunto de propiedades y características de un alimento relativas a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen y trazabilidad, a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final incluyendo su contenido real y la información al consumidor, especialmente el etiquetado.

Sin perjuicio del control realizado en el ámbito de la Unión Europea la nueva ley establece las siguientes modalidades de control de la calidad alimentaria:

- Control oficial realizado por funcionarios de la Administración competente, ante cuyas actuaciones los operadores están obligados a suministrar información solicitar y facilitar las actuaciones de control, pudiendo aplicar medidas cautelares.
- Autocontrol del operador bajo su propia responsabilidad, que puede ser verificado por entidades de certificación e inspección acreditadas, que cumplan los requisitos establecidos por la Ley.
- Autocontrol establecido por una asociación sobre operadores de su propio ámbito sectorial.
- Autocontrol establecido por cooperativas sobre sus propios asociados.

Los sistemas de autocontrol deben tener procedimientos documentados y disponer de un plan de muestreo y análisis y un proceso de trazabilidad.

La ley establece un régimen sancionador en que se tipifican diferentes tipos de infracciones leves, graves y muy graves así como los diferentes tipos de responsabilidad directa e indirecta. En el caso de falsificación de etiquetas la responsabilidad corresponde tanto al falsificador como a quienes comercialicen los productos a sabiendas de la falsificación. En cuanto a las sanciones, además de su aplicación la ley establece la publicidad de las mismas por razones de ejemplaridad y para casos de reincidencia.

Estudios sobre productos alimenticios

El Real Decreto 538/2015 ha regulado la realización de estudios, informes y análisis comparativos sobre productos alimenticios, incluidos los procedimientos e instrumentos utilizados, así como las responsabilidades del elaborador del estudio y del operador responsable del producto alimenticio. Todo estudio estará sujeto a una ficha técnica, que el elaborador del mismo enviará al operador, en la que deben constar: el objeto del estudio, el tipo de producto, los aspectos y características estudiados, así como los métodos de toma de muestras y análisis utilizados que se regulan concretamente en la norma, además de la comunicación y publicación de los estudios.

Declaraciones obligatorias en el sector vitivinicola

El pasado mes de agosto entró en vigor el Real Decreto 739/2015 sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola que regula las declaraciones que deben realizas los cosecheros, productores y almacenistas del sector, así como la recopilación de información, documentación de transporte y registros necesarios para incrementar la transparencia del sector. La Ley regula la exención de declarar en función de la cantidad producida y de la pertenencia a cooperativas del sector. Se crea el Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola, adscrito al Ministerio de Agricultura y alimentación y formado por El Registro General de Operadores del Sector Vitivinícola (REOVI), así como del conjunto de información que resulte de las declaraciones de los operadores del sector.

Nueva DOP Fesols de Santa Pau



El Diario Oficial de la Unión Europea publicó el pasado treinta y uno de julio el Reglamento de ejecución por el que se inscribe, en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas la denominación Fesols de Santa Pau (DOP) que protege las semillas de jijón secas, cocidas y en conserva. La zona de producción y elaboración corresponde a diversos municipios pertenecientes a la comarca de la Garrotxa, en Cataluña.

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

Dieta Mediterránea

el color de nuestra mesa

alimentación.es
Saber más para comer mejor

