

## Reconocimiento europeo a denominaciones de origen

Entre los últimos reglamentos comunitarios aprobados en relación con las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas españolas cabe destacar los siguientes:

- Reglamento de ejecución UE 1241/2013 sobre inscripción de la denominación de origen protegida Aceite Sierra del Moncayo (DOP).
- Reglamento de ejecución UE 1242/2013 sobre inscripción de la indicación geográfica protegida Cordero Segureño (IGP).
- Reglamento de ejecución UE 1246/2013 sobre modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Peras de Rincón de Soto (DOP).
- Reglamento de ejecución UE 1247/2013 sobre modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Jamón de Trevélez (IGP).
- Reglamento de ejecución UE 1248/2013 sobre modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega (IGP).
- Reglamento de ejecución UE 1280/2013 sobre modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Cítricos Valencianos/Cítrics Valencians (IGP).



## Garantía de la unidad de mercado

El mes de diciembre pasado entró en vigor la ley 20/2013 de garantía de la unidad de mercado que tiene por objeto establecer las disposiciones necesarias para hacer efectivo el principio de unidad de mercado en el territorio nacional; en particular, garantizar el libre acceso, ejercicio y la expansión de las actividades económicas en todo el territorio nacional asegurando su adecuada supervisión. Es de aplicación al acceso a actividades económicas en condiciones de mercado y su ejercicio por parte de operadores legalmente establecidos en cualquier lugar del territorio nacional.

## Aromas de humo utilizados en productos alimenticios

El pasado treinta de diciembre entró en vigor el Reglamento 1321/2013 de la Comisión Europea por el que se establece la lista de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo para ser aplicados en los productos alimenticios en su superficie o para la producción de aromas de humo.

Se permite utilizar aromas de humo en productos transformados a base de carne o en pescado y productos de la pesca elaborados y estos alimentos se ahúman en cámara de ahumado por humo regenerado mediante dichos aromas de humo autorizados, este uso se regirá por las buenas prácticas de fabricación.

## Aceite de oliva en hostelería y restauración

Nuevas medidas de comercialización para el aceite de oliva y aceite de orujo de oliva se establecen en el real decreto 895/2013 que entró en vigor el pasado uno de enero y modifica la regulación del etiquetado y envasado de estos aceites, en establecimientos de hostelería, restauración y en los servicios de catering, que deberán ponerse a disposición del consumidor final en envases etiquetados y provistos

de sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización y sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado el contenido original. Los aceites y sistemas de envasado adquiridos por el sector con anterioridad podrán utilizarse en estos servicios y establecimientos hasta finales de febrero de 2014.



Esta sección ha sido elaborada por **Víctor Manteca Valdelande**, abogado

**Más información:**

legislación nacional: [www.boe.es](http://www.boe.es); legislación europea: [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu); normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma