

Inscripción y modificación de las denominaciones e indicaciones protegidas

El pasado mes de octubre entró en vigor el Real Decreto 1335/2011, por el que se regula el procedimiento para tramitación de las solicitudes de inscripción, en los registros europeos, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos agrolimentarios, incluyendo los vitivinícolas y las bebidas espirituosas, así como para las solicitudes de modificación. También regula el procedimiento a seguir para oponerse a las solicitudes planteadas.

Tanto la inscripción como la modificación pueden ser presentadas por cualquier agrupación de operadores y, en casos excepcionales, por las personas jurídicas o entidades interesadas pero los solicitantes deben acreditar, en todo caso, su vinculación profesional, económica y territorial con los productos para los que solicitan la inscripción o modificación, ya sea por su condición de productores o transformadores de los mismos. Toda solicitud debe acompañarse de la correspondiente documentación y del estudio justificativo y será verificada por la administración competente, que resolverá lo que proceda, lo cual puede ser objeto de recurso.

La nueva normativa también regula la creación de la mesa de calidad diferenciada como órgano colegiado consultivo y de coordinación entre autoridades competentes en materia de denominaciones de origen, así como la petición de informes a las comunidades autónomas donde radique el solicitante.

Una vez que la solicitud de registro haya sido remitida a la Comisión Europea, las autoridades nacionales podrán conceder a la denominación o indicación geográfica una protección nacional



transitoria previa publicación de los pliegos en el *Boletín Oficial del Estado*.

Las solicitudes cuya tramitación se haya iniciado antes de la entrada en vigor del nuevo real decreto se registrarán por la normativa anterior.

Higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios

El pasado 15 de octubre entró en vigor el Real Decreto 1338/2011, por el que se establecen diferentes medidas especiales en materia de higiene de la producción y comercialización de alimentos de origen animal, comercio al por menor de carnes frescas y productos lácteos.

En lo relativo a los productos de origen animal excepcionados de la evisceración total, como corderos, cabritos y lechones, ciertas aves de corral como pavo, pato, pintada, faisán y paloma y animales silvestres de caza menor, los primeros deberán ser objeto de inspección post mortem, respecto a las aves de corral el operador debe garantizar la homogeneidad sanitaria de los lotes sacrificados y si en las inspecciones de muestreo se constata la presencia de alteraciones deberá procederse a la inspección de todos los ejemplares.

En relación con el comercio al por menor de carnes frescas, los establecimientos minoristas dirigidos al consumidor también podrán suministrar sus productos a otros

establecimientos comerciales siempre que se trate de una actividad marginal, que el establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados para el volumen de suministro y éste se realice en el ámbito del mismo municipio y a establecimientos no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

En el caso de productos lácteos, cuando se demuestre que, en la granja de origen, la leche cruda supera los parámetros establecidos en los reglamentos que regular las medidas sanitarias, la administración competente enviará una notificación al productor para que en el plazo de tres meses corrija la situación y pasado dicho plazo sin que se haya corregido se suspenderán las entregas o se autorizarán sólo con destino a establecimientos que garanticen los requisitos de tratamiento exigidos, hasta que el productor demuestre que la leche vuelve a estar de acuerdo con los parámetros legales.

Trazabilidad para alimentos de origen animal



El pasado 10 de octubre entró en vigor el Reglamento UE nº 931/2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad para alimentos de origen animal, tanto transformados como sin transformar. Los explotadores de empresas alimentarias deben presentar a los operadores a los que suministran sus productos y a las administraciones competentes que lo soliciten la descripción exacta de los alimentos, su volumen o cantidad, el nombre y dirección del titular de la empresa alimentaria y los del titular de la empresa alimentaria de destino, una referencia que identifique el lote o remesa de que se trate y su fecha de expedición. Esta información deberá actualizarse diariamente, manteniéndola a disposición hasta que se prevea razonablemente que los productos han sido consumidos.

El pasado 5 de octubre entró en vigor el Reglamento UE nº 978/2011, que modifica la normativa europea que regula los límites máximos de residuos de plaguicidas como acetamiprid, bifelino, captan, clorantraniliprol, ciflufenamida, cimoxalino, diclorprop, difenoconazol, dimetomorfo, ditiocarbamato, epoxiconazol, etefon, flutriafol, fluxapiraxad, isopirazam, propamocarb, piraclostrobina, pirimetanil y espirotetramato en determinados productos alimenticios como frutas y hortalizas, legumbres, cereales, té, café, cacao, lúpulo, especias, productos de origen animal que se incluyen en los anexos que ahora se han modificado, previo informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

Límite de residuos en determinados productos alimenticios

El pasado 5 de octubre entró en vigor el Reglamento UE nº 978/2011, que modifica la normativa europea que regula los límites máximos de residuos de plaguicidas como acetamiprid, bifelino, captan, clorantraniliprol, ciflufenamida, cimoxalino, diclorprop, difenoconazol, dimetomorfo, ditiocarbamato, epoxiconazol, etefon, flutriafol, fluxapiraxad, isopirazam, propamocarb, piraclostrobina, pirimetanil y espirotetramato en determinados productos alimenticios como frutas y hortalizas, legumbres, cereales, té, café, cacao, lúpulo, especias, productos de origen animal que se incluyen en los anexos que ahora se han modificado, previo informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdellande, abogado

Más información:

legislación nacional: www.boe.es; legislación europea: eur-lex.europa.eu;
normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma



Di adiós a vender manzanas sabrosas solo en otoño y en invierno. Gracias a nuestro exclusivo método de almacenamiento totalmente natural, las manzanas Val Venosta conservan todo su delicioso sabor y su crujiente textura incluso fuera de temporada. Ya puedes ofrecer a tus clientes una manzana exquisita y avalada por una gran marca durante todo el año.