

Unidad Didáctica 2

Legislación y Normativas



Contenido

1. Introducción
2. Leyes de carácter horizontal
3. Leyes de carácter vertical
4. Productos con denominación de calidad
5. Productos ecológicos

1. Introducción

La CAC, es el organismo mixto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), han ideado establecer unas normas mundiales para los productos, con lo cual se homogenizaría el mercado la calidad entre los productos exportados e importados (se encontrarían en igualdad de condiciones), con los productos que se venden dentro de un mismo país. En cuanto a los alimentos para animales, se fijan reglas de producción, transporte, almacenaje y manipulación, y se introduce la posibilidad de que, en caso de violación de la norma comunitaria, el explotador sea quien pague la multa. Las medidas recogen un objetivo claro, que es reforzar las capacidades de los países para establecer sistemas de control alimentario válidos.

En el Reglamento (CE) 178/2002 en su artículo 18 se establece la aplicación de los métodos de trazabilidad, dicho artículo entró en vigor el 1 de Enero del 2005, donde se establecen el cumplimiento de las normativas de carácter vertical y horizontal, que exigen la instauración de sistemas de autocontrol, así como el acompañamiento de la información referente al producto. Dichas normas aplicables en la Unión Europea, son de las más estrictas en el ámbito mundial, confirmándose junto con sus modificaciones mediante los reglamentos (CE) nº 1642/2003, 575/2006, 202/2008 y 596/2009.

La entrada en vigor de los Reglamentos comunitarios aprobados por la Unión Europea (CE) 1924/2006, con la obligada aplicación a partir del 1 de Julio del 2007, y modificados por los Reglamentos (CE) nº 107/2008, 109/2008, 1169/2011 y 1047/2012; y el Reglamento 1925/2006 modificado por el Reglamento (CE) nº 1170/2009, impiden la libre circulación de alimentos, elimina competencias desiguales e iguala la posibilidad de mercado para los comerciantes. Los productores deben revisar en el sistema de trazabilidad el apartado del etiquetado de los productos, ya que entra una nueva regulación sobre la publicidad y etiquetado informativo sobre los productos alimentarios que son considerados como funcionales y de propiedades saludables, destacando en este aspecto el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

2. Leyes de carácter horizontal

Son aquellas que se refieren a todos los productos alimentarios y a los piensos.

El concepto de trazabilidad no es nuevo en el ámbito de la industria alimentaria, pero si es la primera vez que se establece un reglamento comunitario de carácter horizontal, el cual se impone sin excepciones a todos los explotadores de empresas alimentarias. Tienen la obligación de identificar a proveedores y receptores directos de sus alimentos o piensos.

Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de Enero de 2002 y sus actualizaciones mediante los Reglamentos (CE) nº 1642/2003, 575/2006, 202/2008 y 596/2009, en los que se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

El artículo 18 del reglamento crea un nuevo deber general para los explotadores de empresas alimentarias, el autocontrol en las empresas. Además se establecen los procedimientos que se refieren a la seguridad alimentaria y sus consumidores. Con este reglamento se busca, la confianza y seguridad del consumidor, y poner más difícil que se pueda cometer prácticas de carácter fraudulento en la alimentación. También se encarga de fijar las obligaciones para todas las áreas de la alimentación desde el primer eslabón hasta el último, que en este caso somos los consumidores.

Real Decreto 1801/2003 de 26 de Diciembre, sobre seguridad general de los productos, (B.O.E. 10.01.2004), resultado de la transposición directiva 2001/95 CE del Parlamento Europeo y del consejo, de 3 de Diciembre de 2001. En este real decreto establece las obligaciones para los encargados de producir y distribuir los productos alimentarios, así como tratar de establecer un medio a través del cual se le pueda proporcionar una información, transparente y específica, así como información que les permita evitar y evaluar posibles riesgos al usuario, a través de unas etiquetas. También es obligatorio el traspaso de información veraz entre productores, comerciantes y distribuidores. Debe de existir un flujo de información a través de toda la cadena. En este reglamento sí se establece el periodo de tiempo en el cual los productores deben de conservar “toda” la información referente a los productos que elabora,

el plazo es de tres años. También para los distribuidores deben de guardar la información hasta agotar existencias, para el mantenimiento de la información de todos los productos que distribuyen.

Paquete de Higiene. Siguiendo los criterios del libro blanco de Seguridad Alimentaria a partir del 1 de Enero el 2006 entraba en vigor tres reglamentos y dos Directivas, cuya misión es consolidar, actualizar y simplificar la legislación comunitaria relativa a la higiene en productos alimentarios, y asegurar la seguridad de los consumidores.

Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios y su modificación mediante el Real Decreto 1338/2011 de 3 de octubre de 2011, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios. En estos decretos se arreglan algunas disposiciones para que se puedan aplicar correctamente algunas normas del Reglamento 852/2004.

Reglamento CE nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios (H1) (DOCE: nº L 226 de 25.6.2004) y su modificación por el Reglamento (CE) nº 219/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2009, por el que se adopta la Decisión 1999/468/CE del Consejo determinados actos sujetos al procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado, en lo que se refiere al procedimiento de reglamentación con control.

En el artículo 5 se establecen los principios que ha de cumplir un sistema APPCC;

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán de crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en el APPCC.
2. Los principios del APPCC son:

- a. Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- b. Detectar los puntos de control críticos en la fase o fases en la que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
- c. Establecer en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
- d. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control críticos.
- e. Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
- f. Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces.
- g. Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

En la parte A del Anexo 1, se indican una serie de registros concretos que serán obligatorios para la producción primaria y que puedan contribuir a la información necesaria del sistema de trazabilidad. El operador encargado del plan de trazabilidad deberá de llevar y mantener los registros, y durante un periodo adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y tamaño de la empresa.

Aquellos operadores que se dediquen en particular a la cría de animales o a productos primarios de origen animal deberán de llevar concretamente los siguientes registros según el reglamento:

- a. La naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales.
- b. Detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados, fechas de aplicación y los tiempos de espera.
- c. La aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal.
- d. Los resultados de todas las muestras analizadas de los animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico que tengan importancia para la salud humana.

- e. Todos los informes realizados de controles realizados a los animales o a los productos de este origen.

En caso de que los productores se dediquen a la producción de cosechas de productos vegetales, deberán llevar según el reglamento:

- a. El informe de la utilización de productos fitosanitarios y biocidas.
- b. La aparición de plagas o de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal.
- c. El resultado de todos los análisis realizados en muestras de plantas tomadas o en muestras con importancia para las personas.

En el Reglamento nº 852/2.004 se establece que los estados miembros han de fomentar la creación de guías de carácter nacional de prácticas correctas de higiene (GPCH) y guías para la aplicación del APPCC, para las empresas agroalimentarias, además de contribuir a su difusión.

Hay un procedimiento general para la elaboración de estas guías GPCH adaptadas para cada sector de la producción primaria. Las guías han de aportar información sobre los peligros potenciales que puedan aparecer en la producción primaria y los posibles riesgos, incluyendo las medidas de la legislación comunitaria y nacional.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal (H2) (DOCE nº L 226 de 25.6.2004). A través de este reglamento y sus modificaciones posteriores, se fija la obligatoriedad por parte de los operadores de empresas alimentarias que pongan en el mercado productos de origen animal, de que dichos productos lleven una marca sanitaria o una marca identificativa.

Reglamento (CE) 183/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de Enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de piensos y su modificación en su anexo II por el Reglamento (UE) 225/2012 de la Comisión de 15 de marzo de 2012, en lo que atañe a la autorización de los establecimientos que comercializan para uso como piensos, productos derivados de aceites vegetales y grasas mezcladas y en lo referente a los requisitos específicos de la producción,

almacenamiento, transporte y detección de dioxinas en aceites, grasas y sus productos derivados.

Su objetivo principal es la de salvaguardar la seguridad de los alimentos y piensos y con ella la de los consumidores a través del plan de trazabilidad.

Los principios generales de dicho reglamento son:

- Los principales responsables de la seguridad de los piensos son los explotadores de las empresas del sector, pues son ellos quienes tienen la obligación de asegurar el cumplimiento de los nuevos requisitos armonizados tanto en las fases de producción como en las de transformación, como en distribución y comercialización.
- Garantizar la seguridad de los piensos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la alimentación de los animales destinados a la producción de alimentos, incluidos aquellos procedentes de la acuicultura.

En el artículo 6 de este reglamento se establece, la necesidad para las empresas explotadoras de piensos en implantar, aplicar y mantener uno o varios procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Real Decreto 1.808/1991 de 13 de Diciembre de 1991 que regula las mediciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE 25.12.1991). Es el resultado de la transposición de la Directiva del consejo 89/396/CEE de 14 de Junio de 1989, y regula la identificación de los lotes de productos alimentarios, se destacan los siguientes aspectos:

En el artículo 1 se define lote como, conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Se indica en la definición que; el lote será responsable del productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión o por el primer vendedor establecido en el interior de la Unión Europea. También queda en manos de los operadores la indicación del lote, con la única obligación de que dicha indicación vaya en la letra «L», con la excepción de los casos en los que

se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado, (tal como indica en el artículo 3).

En el artículo 4 se establece que el alimento que está envasado la indicación de su lote podrá figurar en el envase, recipiente que lo contenga o una etiqueta unida a este. Si el producto esta envasado la indicación de la fecha se encontrará en el recipiente que lo contenga o el envase, existiendo la posibilidad de que se refleje en la documentación que acompañe al producto.

El Artículo 5 determina que cuando la fecha de caducidad o duración mínima figure en el etiquetado, y siempre que por lo menos el día y el mes se indiquen claramente y en orden, se podrá prescindir de la indicación del lote.

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio de 1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

En su artículo 5 aparece la información obligatoria del etiquetado siendo, salvo las excepciones, las indicaciones de:

- a. La denominación de venta del producto.
- b. La lista de ingredientes.
- c. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
- d. El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
- e. La cantidad neta, para productos envasados.
- f. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- g. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- h. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- i. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- j. El lote.
- k. El lugar de origen o procedencia.

I. Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos alimenticios. Además, se tiene que considerar que este Reglamento, se ha visto modificado a lo largo de su trayectoria mediante:

- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio de 2011.
- Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio de 2008.
- Real Decreto 36/2008, de 18 de enero de 2008.

Real Decreto 176/2013 de 8 de marzo de 2013, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico- sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Dicho reglamento establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, estableciéndose los requisitos de etiquetado de los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los destinados a colectividades.

3. Leyes de carácter vertical

Las leyes de carácter vertical incluyen a sectores o grupos específicos de productos agroalimentarios. La estructura principal en la que la legislación española los divide en 5 grupos que son los siguientes:

- Productos de la carne vacuno.
- La leche y los productos lácteos derivados.
- La pesca y los productos de la pesca.
- Los huevos.

- Productos transgénicos (modificados genéticamente).

A su vez esta clasificación se puede hacer mas extensa si atendemos a todos los tipos de productos agroalimentarios que encontramos en el mercado, una clasificación como la siguiente:

- Alimentos estimulantes y derivados, que comprendería al cacao, té, café, achicoria, especies vegetales para infusiones, todas ellas con sus respectivos derivados.
- Azúcares y derivados.
- Bebidas: Aguas envasadas, bebidas alcohólicas, bebidas refrescantes, horchatas de chufa y zumos.
- Complementos alimentarios.
- Condimentos y especias: Sal y salmueras comestibles, salsas de mesa, y vinagres.
- Dietéticos: productos para el control de peso, lactantes y niños, productos médicos con fin dietéticos.
- Frutas, verduras y derivados: Aceitunas de mesa, confituras y mermeladas, conservas vegetales.
- Grasas comestibles: Aceites vegetales, aceites y grasas calentados, Grasas comestibles.
- Harinas y derivados; Confitería, galletas, pastelería, bollería y repostería, panes especiales, pastas alimentarias.
- Productos de origen animal: Carnes y derivados, huevos y derivados, leche y productos lácteos, miel, pescados y moluscos, y otros productos de origen animal.
- Otros productos: Caldos, consomés, sopas, cremas, cereales en copos o expandidos, comidas preparadas o pre-cocinadas, helados, patatas fritas, productos aperitivos.

A continuación vamos a desarrollar los 5 puntos principales de las leyes de carácter vertical.

3.1. Referentes a los productos de la carne de vacuno

Real decreto 1698/2003, de 12 de Diciembre de 2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos Comunitarios sobre

el sistema de etiquetado de la carne vacuno, (BOE 20.12.2003) y su modificación por parte del Real Decreto 75/2009 de 30 de enero de 2009. Como transposición de la legislación comunitaria al ámbito estatal español de dos reglamentos europeos, en concreto parte de los reglamentos (CE) 1760/2000 y 1825/2000, donde se establecen un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina, sobre el etiquetado de carne de vacuno, carne de lidia y carne picada sin olvidar las premisas impuestas para el correcto etiquetado de los productos alimentarios impuesto por el Reglamento Europeo nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011.



Explotación ganadera de vacuno

Atendiendo a la normativa vigente el sistema de etiquetado debe incluir todas las piezas de carne de vacuno que se generen a lo largo de la cadena de suministros. Los datos que éstas deben de registrar son; lugar y fecha de nacimiento, de engorde, matanza, despiece del animal o del grupo de animales que se trate, número de referencia que podrá corresponder al de identificación del animal del que proceda la carne o al grupo o lote de animales entre los que se encontraba aquel del que se ha obtenido la carne. Todas las empresas participantes en la cadena de suministros son responsables de traspasar la correcta información al siguiente agente de la cadena, y deben asegurar el mantenimiento de sistemas fiables de registro de datos.

El sistema de Etiquetado de la Carne de Vacuno permite capturar y registrar toda la información necesaria de las distintas etapas por las que ha pasado la carne, asegurando así la trazabilidad de la misma de forma automática y efectiva.

En los supermercados cuando vamos a comprar carne, por ejemplo picada, si se observa la etiqueta del envasado se ve que en la procedencia de la carne nos debe de especificar de que tipo y en que porcentaje o proporción se encuentra mezclada. Y si compramos otro tipo de carne al corte y peso, en las etiquetas nos debe de señalar la procedencia, edad, categoría de la carne, sexo, u otras características propia de la especie que deba de ser reseñada.

3.2. Referentes a la leche y los productos lácteos

Real Decreto 217/2004 de 6 de Febrero de 2004, por el que se regulan la identificación y registro de agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo y el de registro de los movimientos de la leche (BOE 19.2.2004), y su modificación por parte del Real Decreto 1600/2011 de 4 de noviembre de 2011, por el que se regula la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre de 2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

Debido a la superproducción de leche que había en nuestro país nació la necesidad de establecer un control más riguroso, ya que se sobrepasaba el límite establecido por la Unión Europea para nuestro país.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó en este Real Decreto, en el cual regulan la identificación y el registro de los agentes implicados en el sector de la leche, desde los productores (vaquerizas para obtención de leche, alimentación, tratamientos veterinarios...) a los distribuidores, toda la transformación y manipulación que este sometida la leche desde su recogida, transporte, almacenamiento y tratamiento de la leche de vaca, y de los contenedores de leche, hasta llegar al envasado y posterior distribución.

El registro denominado Registro General de Agentes del Sector Lácteo, es dependiente de cada Comunidad Autónoma, las cuales tienen que registrar a cada productor y su establecimiento, y los contenedores que posee. Se le asignará un código de identificación a cada explotador, a centros de transformación y recogida, para los contenedores de leche (tanques de frío y cisternas).

En este decreto también se establece la creación del Plan Q, su nombre deriva de la base de datos Q se constituye como el sistema de información donde estarán registrados todos los agentes y contenedores del sector lácteo, y todos los movimientos de la leche, herramienta imprescindible para lograr la trazabilidad de la leche cruda. En una fase posterior se procederá a la inclusión en el sistema informatizado «Letra Q» (**LE**che, **TRA**zabilidad y **Q**ualidad) de la información relativa a la calidad de la leche en todas las fases de producción desde la explotación hasta las industrias, de cara a alcanzar el objetivo de mejorar la seguridad del producto y en definitiva la transparencia en el sector.

Etiqueta para la identificación de tanques de frío de leche de oveja



Dicho proceso comprende dos fases de registro:

- En la primera dará cabida a los datos pertenecientes a todo el proceso desde la producción hasta la distribución. En él, se registran todos los datos de las explotaciones ganaderas, las cisternas, centros de recogida y transformación, laboratorios encargados de análisis...
- La segunda fase recogerá la información de las propiedades de la leche. Es decir todos los procesos por los que pasa la leche, y los productos que de ella derivan. Las empresas encargadas deberán registrar la entrada y

salida de la leche y sus derivados. Deber reflejar todos sus movimientos y a su mismo tiempo transmitir la información recogida y elaborada. En ella se debe de reflejar también la calidad, procedencia, procesos a los que se ha sometido...

Los productores deberán tomar nota de todos los movimientos como fecha de entrega, cantidad de leche que se entrega, operador y número de cisterna que lo recoge, y la toma de muestras y su análisis y el personal encargado de recogerla. La informatización de cada proceso, y la obligación de los responsables de cada centro de comunicar los movimientos de la leche a la base de datos letra Q en un plazo no superior a las 48h desde que tenga lugar el movimiento.

Para facilitar la recogida de los movimientos de leche, el MAPA publicó el Real Decreto 1974/2004, por el que se establecen ayudas a los operadores del sector lácteo para la adquisición de equipos, destinados a la captura de datos relacionados con los movimientos de leche y la emisión de los documentos o certificados que deben ser entregados a los productores en el momento de la recogida de la leche.

En 2006 se elaboró un registro de los laboratorios que se hagan responsables de los análisis, pues hay dos tipos de controles de calidad, los obligatorios y los oficiales, ambos se practicarían tanto en explotaciones como cisternas. Se introducen nuevos análisis como la detección de inhibidores y un sistema de alarmas.

3.3. Referentes a la pesca y los productos de la pesca

Real Decreto 1380/2002, de 20 de Diciembre de 2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados (BOE 3.1.2003) y su modificación por parte del Real Decreto 1702/2004 de 16 de julio de 2004.



Jaula de piscifactoría en el mar

Partiendo de alguna de las disposiciones del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo de 17 de Diciembre de 2000 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y la Ley 3/2001, en este Real Decreto regula la información que debe de contener el etiquetado de los productos de la pesca, debe de incluir información precisa de: especie de la que se trata, origen, la zona de captura, método de captura, tipo de cultivo o producción en caso de piscifactorías, así como algunas características propias de la especie que se trate.

Real Decreto 121/2004, de 23 de Enero sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, vivos, frescos, refrigerados o cocidos (BOE 5.2.2004).

Procede de la transposición de la normativa española del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo, de 17 de Diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura, así como el reglamento (CE) nº 2065/2001 de la comisión, de 22 de Octubre, que desarrolla el anterior citando una norma de carácter prioritario para que el consumidor posea una adecuada información sobre el producto que va a consumir.

En cuanto a la trazabilidad se refleja a la obligación de especificar, la denominación comercial, científica, producción, etc., debiendo estar disponible esta información en el período de tiempo que se comercialice dicho producto, debe de presentar etiquetado en el envase, también la fecha de caducidad..., etc.

Reglamento (CE) 2406/1996 del Consejo de 26 de Noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros (DOCE nº L 334 de 23.12.1996) y sus modificaciones mediante:

- Reglamento (CEE) nº 323/97 de la Comisión, de 21 de febrero de 1997) Diario Oficial nº L 052 de 22/02/1997.
- Reglamento (CE) nº 2578/00 del Consejo, de 17 de noviembre de 2000) Diario Oficial nº L 298 de 25/11/2000.
- Reglamento (CE) nº 790/2005 de la Comisión, de 25 de mayo de 2005) Diario Oficial nº L 132 de 26/05/2005.

Con estas normas se trata de buscar una homogeneidad en la comercialización del producto, existiendo varias categorías de clasificación del pescado como la frescura, tamaño y peso del pescado. Todos estos parámetros han de estar reflejados en el lote.



Besugos según tamaño



Pez espada según tamaño

3.4. Referentes a los huevos

El último reglamento referente a la venta y calidad de huevos es el que entró en vigor el 15 de Julio del año 2006. En este reglamento se distingue los dos tipos de huevos que hay y el uso para el que están destinados; humano y uso industrial este puede ser alimentario y no alimentario. Con el anterior reglamento ya existía una clasificación de los huevos que como consumidores podíamos encontrar en el mercado, distinguiéndose entre las categorías de calidad, peso, tipo de cría, tipo de envase, etc, lo detallamos a continuación.

Reglamento (CE) nº 1515/2004 de la Comisión de 26 de Agosto de 2004, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1907/90 del Consejo de 26 de junio de 1990, relativo la comercialización de los huevos, que deben de marcar la «categoría A» aquellos que están destinados al consumo directo con un código que corresponda a la granja y la forma de cría.

De este modo el consumidor podrá elegir el producto que más le guste o el que vea más apropiado.

Los datos que son requeridos para la venta del producto, deberán de aparecer en lugar visible y deberán presentarla los huevos que son vendidos a granel. Estos datos son los siguientes:

1. Fecha de consumo preferente.
2. Consejo de almacenamiento.
3. Número de huevos que contiene el envase.
4. Nombre o razón social y domicilio de la empresa que embale o haya mandado embalar los huevos.
5. Clases según peso:
 - Supergrandes, o XL: de 73grs o más.
 - Grandes, o L: entre 63 y 73grs.
 - Medianos, o M: entre 53 y 63grs.
 - Pequeños, o S: menos de 53grs.
6. Categoría de calidad (A).
7. Indicación de la forma de cría.
8. Número del centro de clasificación Código de nueve cifras y es el número de autorización oficial dado por el Ministerio de Sanidad y Consumo al centro.

A estas etiquetas se le podía añadir más información, de forma voluntaria como, modo de cría, alimentación de la gallina, fecha de puesta...

Las granjas como distribuidores debían y deben de conservar los datos de sus productos durante seis meses desde su venta o distribución.

El Ministerio de Agricultura creó un registro general del establecimiento de gallinas ponedoras regulado en el Real Decreto 372/2003.

A partir del 1 de Enero del 2004 los huevos deben de ir marcados en sus cáscaras con unos dígitos cuyo significado detallamos a continuación:

El primer dígito se corresponde con la forma de cría:

- 0: Producción Ecológica.
- 1: Producción Campera.
- 2: Producción en el Suelo.
- 3: Producción en jaulas.

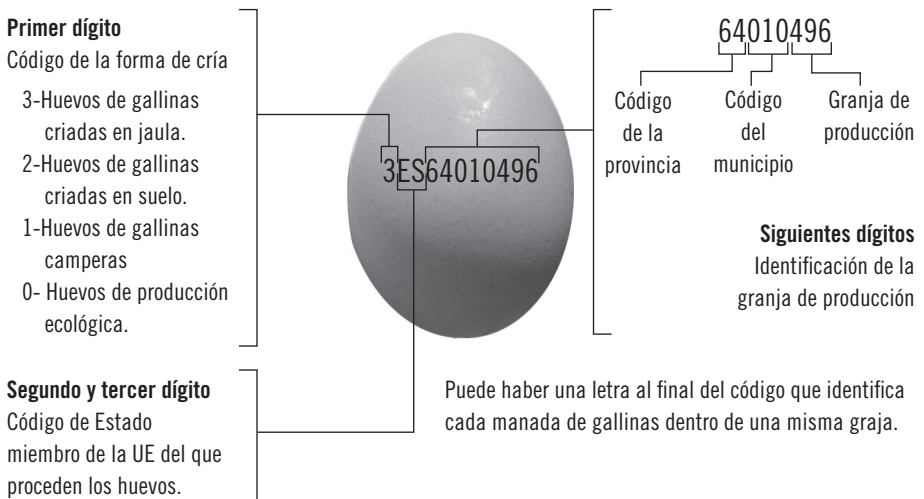
El siguiente dígito se corresponde con el Estado miembro al que pertenece, aquí en España se emplea las letras ES.

La siguiente serie de números de 12 ó 13 cifras se corresponden a:

- Los dos primeros a la provincia.
- Los tres siguientes al municipio.
- Las siete siguientes al establecimiento.
- El siguiente, la nave si es necesario.

El marcaje de la caja de envase fue sustituido por el marcaje individual de cada huevo en la cáscara, considerándose que este era más apropiado a la hora de recopilar información sobre los huevos que han sido consumidos, en caso de intoxicación.

CÓDIGO MARCADO EN EL HUEVO





Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

Como hemos reflejado con el anterior reglamento existían tres categorías de huevos, con el nuevo Reglamento CE nº 1234/2007, y en relación con la comercialización de los huevos, se simplifican las categorías, distinguiendo solo dos entre los huevos que son para consumo directo por parte del humano, y los que no los son porque están destinados para usos industriales. Ahora podemos dos categorías de calidad, categoría A “huevos frescos” y categoría B destinados al uso «industrial». Los huevos que pertenezcan a la categoría A están obligados a cumplir la normativa de higiene de los alimentos de origen animal en función de la calidad y peso que reflejen, los de categoría B estarán exentos de cumplirla.

Los operadores de este sector están obligados a presentar una marca de identificación que demuestre que ese producto ha sido elaborado de acuerdo con las normas vigentes en seguridad e higiene alimentaria, en caso de que no presenten la marca esta prohibido su comercialización.

Los huevos deben ir marcados con el nombre del productor, y se marcarán en el momento de su puesta o el centro de la primera recogida.

Esta norma será obligatoria para todos los países miembros, ya que será obligatorio para la comercialización del producto. Hay países que además piden unos certificados especiales para que los huevos importados puedan ser comercializados allí es el caso de Suecia y Finlandia quienes los exigen donde se reflejen que han cumplido las normas contra enfermedades como la Salmonella.

Los mercados deben ser equivalentes a la normativa establecida y que se encuentren en vigor, y ha de servir indistintamente para los países de la Unión.

Se mantiene el Reglamento (CE) nº 1039/2005 del Consejo, de 21 de Junio de 2.005 que modifica al (CEE) nº 1907/90 en lo que respecta al mercado de los huevos (DOCE nº L 172 de 5.7.2005. Aplicable a partir del 1 de Julio del 2005.

No obstante, los huevos vendidos por el productor en mercados públicos locales irán provistos del código a que se refiere el artículo 7, apartado 1, letra a).

Los Estados miembros podrán eximir de esta obligación a los productores de huevos cuya explotación no exceda de las 50 gallinas ponedoras siempre que estos se vendan en mercados públicos locales situados dentro de la región de producción del estado miembro de que se trate y que el nombre y la dirección de la explotación se indique en el lugar de venta. (Artículo1).

Para el plan de trazabilidad es importante el marcaje de los huevos y el etiquetado de los envases, de esta manera es mas fácil encontrar en caso de peligro el productor de los huevos. A las empresas se les acredita previa inspección de que cumplen las normas y con los requisitos adecuados para que puedan certificar sus productos. Las empresas que se dediquen exclusivamente al mercado de huevos para la industria no necesitarán clasificar los huevos según peso.

En cuanto a normas de higiene los huevos para consumo han de estar protegidos desde el momento de su recogida hasta que llega a manos del consumidor, de todo peligro físico, químico y microbiológico, también están incluidas las fases de transporte y distribución, en las cuales se ha de tener especial cuidado con la temperatura, la cual ha de ser la adecuada y suministrarla de manera constante, sin grandes fluctuaciones. El plazo máximo para su puesta en venta es de 21 días, pasado ese tiempo no se consideran apropiados para el consumo.

Reglamento (CE) 589/2008 de 23 de junio de 2008 y sus modificaciones por medio de los reglamentos 598/2008 de 24 de junio, 557/2010 de 24 de junio y 342/2013 de 16 de abril de 2013 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.

Establecen las normas que debe de incluir la trazabilidad como normas de entrega, recogida, clasificación y embalaje de los huevos.

Cada porte de huevos que salga de la granja debe de ser registrado con un número de identificación, donde debe de ir inscrito el número de centro o granja productora, fecha de puesta.

Además, se presentan a lo largo de sus artículos: la calidad del estuchado de los huevos, los registros que deben mantener los productores, la indicación del sistema de alimentación de las gallinas y la fecha de duración mínima, el marcado de los estuches y el marcado de los huevos directamente entregados a la industria alimentaria, entre otros.

3.5. Referentes a los productos transgénicos

Según la FAO los alimentos transgénicos son “aquellos alimentos que han sido manipulados genéticamente, eliminando o añadiendo genes, bien de la misma especie o de otras distintas”. Sin embargo, aunque todos los conocemos como “transgénicos”, los expertos prefieren referirse a ellos como Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

Los alimentos son modificados para mejorar o introducir alguna cualidad que los mejore y de la cual carecen.

Se suelen utilizar:

- Sustancias en animales para mejorar la producción.
- Sustancias para la industria alimenticia, obtenidas en microorganismos por técnicas de ADN recombinante.
- Animales transgénicos para que segreguen en su leche una proteína humana, o que tenga un contenido bajo de lactosa.

Actualmente la producción vegetal es la mas avanzada y la que contiene más productos transgénicos, estos suelen ser modificados para obtener mejoras como:

- Tener una vida más larga.
- Resistir condiciones ambientales agresivas, como heladas, sequías y suelos salinos.
- Resistir a plagas de insectos y enfermedades.
- Resistir herbicidas.
- Tener mejores cualidades nutritivas.

Como ejemplo podemos poner los tomates de larga vida, le modifican genes para conseguir que el tomate sea más duradero, otro ejemplo es el maíz que lo modifican para aumentar su resistencia al ataque de insectos y aumentar su resistencia a fitosanitarios, la soja es otro caso similar al maíz pero además la modifican para aumentar su contenido en ácido oleico.

El tema de los alimentos transgénicos levantó un gran debate, en todo el sector de la alimentación y de los consumidores, por ello la Unión Europea a través del Reglamento y Normativas trata de poner toda la información disponible para el consumidor, y para establecer regulaciones en el sector de la industria e investigación.

Reglamento (CE) nº 1829/2003 y su modificación por parte del Reglamento (CE) nº 1981/2006 y Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003, relativo al etiquetado y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos (DOCE nº L 268 de 18.10.2003) y su modificación por parte del Reglamento (CE) nº 1137/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de octubre de 2008. La Unión Europea trata de poner a disposición del usuario toda la información de productos que contengan elementos modificados genéticamente “OMG”. Para ello establece los sistemas de trazabilidad y su implantación como garantía de seguimiento de los OMG a lo largo de la cadena de alimentación. En este reglamento se define a la trazabilidad como “la capacidad de seguir la traza de los OGM y los productos producidos a partir de OMG a lo largo de las cadenas de producción y distribución en todas las fases de su comercialización”. Además se establece que los operadores tienen también la responsabilidad de almacenar dicha información y tenerla disponible en caso de que sea solicitada por las autoridades por el tiempo de 5 años.

El reglamento establece que:

- Aquellos elementos ó productos ó alimentos, como piensos, que sean transformados genéticamente, o que contengan OMG, para luego ser añadidos a otros, para modificar alguna de sus propiedades, debe de reflejarlo en la información que aporta (etiquetas, documentos...), y dicha información debe de llegar hasta el consumidor. Existe un umbral del 0.9% para la presencia por error de OMG, que no quebrantaría la norma de que deba aparecer en la información del etiquetado del producto.
- Debe quedar reflejado en todo el proceso de trazabilidad y en los documentos que aporten sobre los productos. Si un producto contiene un OMG con capacidad de reproducirse o transferir material genético, el proveedor deberá de indicar que elemento es a través del número de identificación que le corresponda.
- El operador que reciba la información correspondiente al OMG debe:
 - Hacer llegar a sus clientes la información de que el dispone, la cual debe de constar en el etiquetado y en caso de ser productos no envasados, el distribuidor deberá seguir la normativa específica vigente.
 - Conservar por un periodo de 5 años toda la información referente a los productos e ingredientes, (materias primas, aditivos, etc.) que contienen OMG y sus derivados.

Reglamento (CE) nº 65/2004 de la Comisión de 14 de Enero de 2004 por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente (DOCE nº L 10 de 16.1.2004):

Comienza el sistema de identificación y asignación de identificadores para los OMG. Estos identificadores de carácter alfanumérico serán únicos para cada producto, se asignarán al mismo en el momento de ser aprobado y lo acompañará a lo largo de su vida. La trazabilidad demanda la identificación de cada OGM vía un código numérico o alfanumérico. En el artículo 5 del reglamento se incluye la siguiente obligación.

Cuando un operador comercialice un producto producido a partir de OMG, deberá velar por que se transmita por escrito al operador que reciba el producto la información siguiente:

- a. La indicación de cada ingrediente alimenticio producido a partir de OMG.
- b. La indicación de cada materia prima o aditivo para la fabricación de pienso producidos a partir de OMG.
- c. Cuando se trate de productos para los que no exista lista de ingredientes, la mención de que el producto está producido a partir de OMG.

La Unión Europea ha puesto en marcha un proyecto de investigación Co-Extra (coexistencia y trazabilidad de los sectores de OMG y no OMG), se puso en marcha en el año 2005 y con una duración de 4 años, este proyecto está destinado a ofrecer a los consumidores, industriales y agricultores los métodos de gestión y de información que les permita conocer si un producto contiene o no organismos modificados genéticamente (OMG).

4. Productos con denominación de calidad

La normativa relativa a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Estos son los modelos de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios, diferentes del vino y de las bebidas espirituosas.

Los productos con Denominación de Origen Protegida como los de Indicación Geográfica Protegida sirven para designar un producto agrícola o un producto alimentario originario de dicha región o de dicho país.

■ Denominación de Origen Protegida, (DOP).

Designa a un producto cuya calidad se deba al medio geográfico donde se produce, puede ser por sus factores microclimáticos, por factores humanos en la producción o el tratamiento de las personas hacia el producto. La producción, transformación y elaboración se llevan a cabo en dicha zona.



Las empresas pueden diseñar las etiquetas comerciales propias pero deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. En tal caso en las etiquetas debe de aparecer la expresión denominación de origen, el envase debe de ir con el precintado de garantía, las etiquetas irán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador. Estas etiquetas deben de colocarlas la propia empresa.

- **Indicación Geográfica Protegida, (IGP).** El medio donde crece o tiene lugar su origen hace que el producto tenga una cualidad especial determinada frente a los mismos productos que provienen de otro lugar diferente hacen que carezcan de esa cualidad. El vínculo con el medio geográfico sigue presente al menos en una de las etapas de producción, de la transformación o de la elaboración.



- **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).** Se trata de una certificación que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Se presentan estos artículos con la siguiente etiqueta.



Algunos productos que se elaboran en nuestro país que podamos citar que se encuentran catalogados en denominación de origen son:

- Espárragos Verdes de Huetor Tajar.
- Berenjenas de Almagro.
- Pimiento del Piquillo de Lodosa.
- Aceite de Sierra Cazorla.
- Brandy de Jerez.
- Pacharán Navarro.
- Orujo de Galicia.

Se aprobó la entrada en vigor a partir del año 2009 de una etiqueta europea para los productos que estén incluidos en algunas de estas tres categorías, DOP, IGP y ETG. Hasta el momento la Unión Europea tiene registrados más de 3000 alimentos en estas categorías, de los cuales 150 alimentos y más de 60 denominaciones de vino, sin contar los denominados “vinos de la Tierra” pertenecen a España.

5. Productos ecológicos

Reglamento (CE) N° 1997/2006 del Consejo, de 19 de Diciembre de 2006 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. Con entrada en vigor a partir del 1 de Enero del 2007.

Este nuevo reglamento establece:

- Los objetivos y principios para la producción ecológica, vigilando el cumplimiento de las normas y requisitos que han de cumplir el desarrollo de dichos productos que puedan ser de origen animal o vegetal.
- Se establece que los productos ecológicos no deberán de contener un nivel superior al 0,9% de OMG (organismos modificados genéticamente).
- Se hará obligatorio el logotipo UE o (en su ausencia) la indicación de “PRODUCTO ECOLÓGICO UE” siguiendo el mismo modelo de etiquetado para este tipo de producto.

- Se reforzará el sistema de control de los productos, asegurando que cumplen con todas las garantías de calidad, tanto en alimentos como piensos.
- Se mejorará la circulación de este tipo de producto al garantizar el cumplimiento de las normas de control y calidad.
- Se establecerán normas de importación permanente.

Este reglamento trata de establecer unos planes de acción que simplifiquen al tratamiento de estos productos, los cuales han de disponer de autorización para entrar en el mercado ecológico comunitario, respaldados con la certificación de que han sido producidos basándose en las normas establecidas y con el fin de que pasen los controles establecidos para esos productos.

Los certificados expedidos deben de acompañar a los productos hasta llegar a los destinatarios y los importadores deben de mantener e certificado durante un periodo de dos años, para posibles controles por parte de las autoridades.

También cabe destacar que a partir del 1 de Julio del 2006 terminaba el plazo que concedió la normativa comunitaria para el uso del termino “bio” para aquellos productos que no fuesen de origen ecológico. Las denominaciones biológico, ecológico y orgánico, son desde el 1 de Julio, de las producciones obtenidas solo y exclusivamente por el método ecológico, tal y como regula la normativa comunitaria y como establece el Real Decreto 1614/2005, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. Se modificó el reglamento comunitario sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. La modificación establece una protección explícita de todas las menciones de agricultura ecológica (“ecológica”, “biológica” y “orgánica”), de sus diminutivos y derivados en todos los países y todas las lenguas de la UE.

En Marzo de 2000, la Comisión Europea creó un logotipo compuesto por los términos “Agricultura Ecológica - Sistema de Control CE” que ha sido concebido para ser utilizado con carácter voluntario por los productores en caso de que, tras proceder a una inspección, quede demostrado que sus sistemas y productos cumplen la legislación comunitaria. Los consumidores que adquieran productos que lleven este logotipo pueden estar seguros que los productos cumplen los siguientes requisitos:



- El 95% del producto ha tenido que ser elaborado de acuerdo con métodos ecológicos.
- Los productos han tenido que ser sometidos a las disposiciones del sistema de control oficial.
- El producto procede directamente del productor o el transformador y se presenta en un envase sellado.
- El producto lleva el nombre del productor, el elaborador o el vendedor, o el nombre y el código del organismo de inspección.





Ejercicios de repaso y autoevaluación

1. Explica brevemente las diferencias entre las leyes de carácter horizontal y las de carácter vertical.

2. Relaciona cada decreto o reglamento con una de las obligaciones que tratan de establecer los mismos.

- a. Reglamento. (CE) 178/2002.
- b. Real Decreto 1801/2003.
- c. Reglamento (CE) nº 853/2004.
- d. Reglamento (CE) 183/2005.
- e. Real Decreto 217/2004.
- f. Real Decreto 1.380/2.002.

- ... Tratar de establecer un medio a través del cual se le pueda proporcionar una información, transparente y específica, así como información que les permita evitar y evaluar posibles riesgos al usuario, a través de unas etiquetas...
- ..., de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados (BOE 3.1.2003).
- ... Se establecen el cumplimiento de las normativas de carácter vertical y horizontal...
- ... Se regulan la identificación y registro de agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo y el de registro de los movimientos de la leche...
- ... por el que se fijan requisitos en materia de piensos y su modificación en su anexo II por el Reglamento (UE) 225/2012 de la Comisión de 15 de marzo de 2012
- ... Se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal y obliga a identificar los productos de origen animal a llevar una marca identificativa...

3. A continuación se van a exponer los principios del APPCC según el Reglamento. Se han de rellenar los espacios en blanco de cada frase con la palabra adecuada, dichas palabras te las facilitamos a continuación, están desordenadas. (Puede utilizarse cada palabra más de una vez.)

Eliminar, medidas correctivas, puntos de control críticos, verificar, peligro, procedimientos de vigilancia, elaborar documentos y registros, reducir, límites críticos niveles aceptables.

- a. Detectar cualquier _____ que deba evitar, _____ o _____ a niveles aceptables.
- b. Detectar los _____ en la fase o fases en la que el control sea esencial para evitar o _____ un peligro o reducirlo a _____.
- c. Establecer en los puntos de control crítico, _____ que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminar o _____ los peligros detectados.
- d. Establecer y aplicar _____ efectivos en los _____.
- e. Establecer _____ cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
- f. Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para _____ que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces.
- g. _____ en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

4. Los operadores que se dedican a la producción primaria; Agricultura (producción hortícola) y ganadería, están obligados a tomar una serie de registros concretos, enuméralos.

GANADEROS:

PRODUCTORES HORTÍCOLAS:

5. Responde verdadero o falso a las siguientes afirmaciones:

- a. Los animales vacunos que se vayan a destinar al consumo, deben llevar un número que los identifique, los de origen bovino para consumo no debe llevarlo.
- Verdadero
 Falso
- b. Los datos que se deben de recoger referentes a la carne de vacuno para consumo, deben referirse tan solo a los que elabore el matadero.
- Verdadero
 Falso
- c. Cada Comunidad Autónoma debe de llevar un registro con los productores, sus establecimientos y contenedores de leche.
- Verdadero
 Falso
- d. El plan “Q” solo es referente al queso como derivado de la leche, de ahí su nombre “Q” (de queso).
- Verdadero
 Falso
- e. La letra Q es un plan de calidad para la leche, a toda su cadena y productos derivados.
- Verdadero
 Falso
-

f. El pescado se puede clasificar entre otras cosas según tamaño, frescura y peso, el cual se reflejará en la etiqueta para su venta.

- Verdadero
- Falso

g. Los productores de huevos cuya explotación no exceda de las 50 gallinas y vendan en mercados públicos locales, están exentos de codificar cada huevo, pero debe indicar en etiquetas, fecha de puesta, forma de cría, procedencia, etc.

- Verdadero
- Falso

h. Solo podrán ser productos transgénicos aquellos productos hortícolas que se modifican genéticamente para aumentar su resistencia en campo a plagas.

- Verdadero
- Falso

i. La trazabilidad obliga según el artículo 5 del reglamento a la identificación de cada OGM vía un código numérico o alfanumérico.

- Verdadero
- Falso

j. Productos DOP, IGP y ETG son productos con características especiales que le son dadas por el medio, factores microclimáticos, característicos de una zona..., los cuales son representados por certificaciones y logos especiales.

- Verdadero
- Falso

k. Para que un producto sea ecológico debe cumplir que su elaboración debe ser al 95% con métodos ecológicos y cumplen las disposiciones que hay en la ley al respecto.

- Verdadero
 - Falso
-

6. Explica brevemente que es un alimento transgénico y cuales pueden ser sus ventajas.
