

Desarrollo de la ley de denominaciones de origen y cadena alimentaria

El pasado 19 de marzo entró en vigor el Real Decreto 267/2017 que desarrolla la Ley de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito supra-autonómico y la Ley de la Cadena Alimentaria. En esta nueva normativa se regula la constitución y funcionamiento de las entidades de gestión de DOP o IGP que deberán comunicar al ministerio, en el plazo de seis meses, los datos que obren en los diferentes registros. También se crea el Sistema unificado de información de operadores de estas figuras de calidad y se diseña un sistema de control oficial de estas figuras a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria y de la Agencia de Control. Los operadores deberán presentar ante las entidades de gestión las etiquetas del producto amparado por cada denominación o indicación geográfica protegida.



Denominación de Origen “Estepa”

El pasado mes de abril entró en vigor el Reglamento de ejecución UE 2017/597 de la Comisión Europea por el que se aprueba una modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Estepa, relativa a la adición del aceite monovarietal de la variedad Arbequina producido en la comarca de Estepa cuyas aceitunas deben procesarse por separado y respecto a la adecuación de los porcentajes de las variedades que componen cada tipo de aceite a las características propias de los aceites de “Estepa” incluyéndose además modificaciones respecto a las exigencias de las técnicas de cultivo.

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

Sustancias aromatizantes

El pasado mes de marzo entró en vigor una modificación del Reglamento 1334/2008 en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes incluidos en el mismo de manera que los alimentos a los que se haya añadido alguna de las sustancias aromatizantes incluidas en el anexo I que no cumplan las condiciones establecidas en el mismo y que hayan sido comercializados legalmente antes de la entrada en vigor de este Reglamento podrán comercializarse hasta la fecha de duración mínima o de caducidad. Los alimentos importados de un país tercero que se encuentren en las mismas condiciones podrán comercializarse hasta la fecha de duración mínima o de caducidad siempre que el importador pueda demostrar que fueron expedidos o se encontraban en camino hacia la Unión Europea antes de la entrada en vigor de esta modificación.

Norma de calidad de la sidra



Desde el pasado mes de febrero está en vigor la norma básica de calidad para la elaboración y comercialización de las diferentes categorías de sidra, resultante de la fermentación parcial del mosto de manzana sin contenidos añadidos o con azúcares autorizados y anhídrido carbónico. Se prohíbe la adición de agua o aromas en su elaboración y entre las ocho clases comerciales se incluyen: la sidra extra, la sidra aromatizada, la sidra de hielo, el cóctel de sidra y las sidras sin alcohol. La información al consumidor será la establecida en esta norma; pero para las sidras incluidas en alguna Denominación de Origen Protegida será la que establezca su Consejo Regulador. Además, de manera voluntaria, pueden incluirse en la etiqueta la categoría de la sidra en función de su contenido en azúcar: Brut Nature, Brut, Seca, Semi-Seca y Dulce.