



INFORME DE LA REUNIÓN QUE CELEBRÓ EL GRUPO DE TRABAJO DE LA DIRECTIVA (UE) 2015/1535 DE LA COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA EL DÍA VEINTIDÓS DE ENERO DE DOS MIL VEINTICINCO (Informe n.º 1/2025)

En Madrid, siendo las 10 horas del 22 de enero de 2025, se reúne de manera virtual, mediante vídeo conferencia, el Grupo de Trabajo de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, con la asistencia de las personas indicadas a continuación:

- Marta Alzás de la Fuente Ministerio de Economía, Comercio y Empresa- Secretaría de Estado de Comercio
- Ana María Álvarez García Ministerio de Economía Comercio Empresa- Secretaría de Estado de Comercio
- Ana María Villanueva Calvo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-S.G. de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
- Alicia Castán García Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-D.G. de Consumo
- Vanesa Magdalena Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)
- Victorio Teruel Muñoz Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-S.G. de Gestión de la Seguridad Alimentaria
- Álvaro Lancharro Fernández Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-Área de Gestión de Riesgos Nutricionales
- Lorena Solar de Frutos Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-Área de Gestión de Riesgos Biológicos
- Marcos Camiña Montero Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-Área de Gestión de Riesgos Biológicos
- Cristina Sepúlveda Villafranca Ministerio de Derechos Sociales,



- Ana Cabrales Miró-Granada Consumo y Agenda 2030-AESAN-S.G. de Nutrición
Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-CIOA
- Antonio de la Fuente del Valle Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-CIOA
- Jorge A. Rodríguez del Hoyo Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030-AESAN-CIOA

Tras el estudio de los proyectos de normas técnicas incluidos en el orden del día, el grupo de trabajo acuerda emitir los siguientes comentarios a los proyectos citados a continuación:

- **Lituania 2024/0644/LT** sobre “proyecto de Orden del ministro de Agricultura de la República de Lituania por la que se modifica la orden relativa a la aprobación de los requisitos de calidad de las setas silvestres y sus productos”. **SQ 27/02/2025:**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

En el Reglamento se especifica que:

"Aplicará a las setas silvestres comestibles, frescas o transformadas (excepto las setas cultivadas en conserva de la especie Agaricus)"

Por ello, con base en lo anteriormente expuesto, solicitamos a las autoridades lituanas que:

- *Valoren la necesidad de incorporar una definición de “setas silvestres comestibles”.*
 - *Relacionado con lo anterior, que se incorpore un listado de setas comestibles, o bien la referencia a un listado de dichas setas.*
- **Rumanía 2024/0662/RO** sobre “proyecto de Decisión sobre la provisión de información en la comercialización de productos alimenticios con la aplicación de la etiqueta nutricional Nutri-Score”. **SQ 10/03/2025:**



Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

En el artículo 2.3. se refleja los siguiente:

" La etiqueta nutricional Nutri-Score tiene por objeto ayudar al consumidor a tener en cuenta la calidad nutricional de los productos que compra. Se informará a los consumidores de Rumanía mediante el uso por parte de los operadores económicos de una marca de código QR que contenga los valores nutricionales del producto marcado con Nutri-Score."

Por ello, con base en todo lo anteriormente expuesto, solicitamos a las autoridades rumanas:

- Por un lado, la modificación de la redacción del apartado 2.3. para que no exista duda sobre la información nutricional que se proporcionará a través del código QR. Con la redacción actual no queda claro si se trata de la información obligatoria de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor o de la complementaria. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, en su Capítulo IV (Información alimentaria obligatoria), Sección 1 (Contenido y presentación) Artículo 9 (Lista de menciones obligatorias), la información nutricional ha de aparecer en la etiqueta de manera obligatoria por lo que no se podría utilizar un código QR para proporcionarla salvo si la Comisión hubiera adoptado actos delegados en los que así se dispusiera (Artículo 12.3).

- Por otro lado, que las autoridades de Rumanía aclaren si la utilización del código QR en ese país sería obligatoria para todos los productos etiquetados con Nutri-Score, ya que esta obligación podría afectar a productos que utilicen este Logotipo y que se comercialicen en otros EE.mm. en los que el uso del código QR no sea obligatorio. En cualquier caso, puesto que la utilización del logotipo Nutri-Score es voluntaria y está sujeta a unas condiciones de uso, los posibles problemas en mercado debido a esta obligación tendrían que ser dirigidos a Santé publique France y a las autoridades nacionales públicas o privadas que tienen un derecho exclusivo sobre el Logotipo para su Territorio.

- Finalmente, la inclusión de una cláusula de reconocimiento mutuo en el articulado del proyecto normativo, evitando así que este se convierta en un obstáculo innecesario al comercio intracomunitario.



- **Hungría 2024/0669/HU** sobre “Pliego de condiciones en el marco del régimen nacional de calidad de los Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») para los guisantes verdes conservados mediante tratamiento térmico”.
SQ 11/03/2025

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

Para la obtención del sello KME o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, los pliegos establecen una serie de elementos de obligado cumplimiento y otros elementos opcionales. Dentro de estos últimos, se tendrá que cumplir al menos un requisito de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II. Alguno de los requisitos incluidos en el apartado I, referido al proceso de producción, podrían considerarse obligatorios dentro de la legislación comunitaria sobre higiene de los productos alimenticios.

Así, en el apartado Autocontrol, el requisito 5, menciona lo siguiente:

5. Durante el tratamiento térmico, se establece un sistema de vigilancia de temperatura que registra los valores medidos y advierte automáticamente si la temperatura está fuera de los parámetros especificados.

Y en el apartado Proceso de producción, el requisito 9 indica:

9. Mantenimiento de un programa de limpieza, que se basa en un análisis de riesgos derivado de un análisis de tendencias que tiene en cuenta los resultados del análisis ambiental de la planta de producción y los resultados de laboratorio del análisis microbiológico del producto fabricado, además de los datos bibliográficos.

Consideramos que los requisitos señalados en el punto 5 del Autocontrol así como el requisito 9 del proceso de producción forman parte de la aplicación de un sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en cualquier operador de empresa alimentaria, con independencia de que se encuentre o no adscrito a uno de los regímenes de calidad recogidos. En este sentido, el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece lo siguiente:

*1.El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta los principios siguientes:
(...)*



d) la aplicación general de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;
(...)

Asimismo, en el artículo 5, se recoge que la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento o procedimientos basados en los principios del APPCC son obligaciones del operador de empresa alimentaria.

Además, el requisito 5 incluido como opcional en el apartado 9, podría considerarse reglamentariamente obligatorio a nivel de la Unión por encontrarse recogido en el Anexo II Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria del Capítulo XI (Tratamiento térmico) del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.
(...)

2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos".

Teniendo en consideración todo lo anterior, España quisiera conocer:

-Qué aportación adicional con respecto a la legislación comunitaria supone el cumplimiento de los requisitos a los que hemos hecho referencia en este escrito (requisitos 5 y 9) y cuyo cumplimiento podría determinar la concesión de la marca KME indicativa de una calidad superior.

- **Hungría 2024/0670/HU** sobre “Pliego de condiciones en el marco del régimen nacional de calidad de los Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») para las judías verdes (conservadas mediante tratamiento térmico)”. **SQ 11/03/2025**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:



Para la obtención del sello KME o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, los pliegos establecen una serie de elementos de obligado cumplimiento y otros elementos opcionales. Dentro de estos últimos, se tendrá que cumplir al menos un requisito de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II. Alguno de los requisitos incluidos en el apartado I, referido al proceso de producción, podrían considerarse obligatorios dentro de la legislación comunitaria sobre higiene de los productos alimenticios.

Así, en el apartado Autocontrol, el requisito 5, menciona lo siguiente:

5. Durante el tratamiento térmico, se establece un sistema de vigilancia de temperatura que registra los valores medidos y advierte automáticamente si la temperatura está fuera de los parámetros especificados.

Y en el apartado Proceso de producción, el requisito 9 indica:

9. Mantenimiento de un programa de limpieza, que se basa en un análisis de riesgos derivado de un análisis de tendencias que tiene en cuenta los resultados del análisis ambiental de la planta de producción y los resultados de laboratorio del análisis microbiológico del producto fabricado, además de los datos bibliográficos.

Consideramos que los requisitos señalados en el punto 5 del Autocontrol así como el requisito 9 del proceso de producción forman parte de la aplicación de un sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en cualquier operador de empresa alimentaria, con independencia de que se encuentre o no adscrito a uno de los regímenes de calidad recogidos. En este sentido, el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece lo siguiente:

1.El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta los principios siguientes:

(...)

d) la aplicación general de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;

(...)

Asimismo, en el artículo 5, se recoge que la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento o procedimientos basados en los principios del APPCC son obligaciones del operador de empresa alimentaria.



Además, el requisito 5 incluido como opcional en el apartado 9, podría considerarse reglamentariamente obligatorio a nivel de la Unión por encontrarse recogido en el Anexo II Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria del Capítulo XI (Tratamiento térmico) del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

(...)

2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos".

Teniendo en consideración todo lo anterior, España quisiera conocer:

-Qué aportación adicional con respecto a la legislación comunitaria supone el cumplimiento de los requisitos a los que hemos hecho referencia en este escrito (requisitos 5 y 9) y cuyo cumplimiento podría determinar la concesión de la marca KME indicativa de una calidad superior.

- **Hungría 2024/0676/HU** sobre "Pliego de condiciones en el marco del régimen nacional de calidad Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») para el maíz dulce en grano (conservado por tratamiento térmico). **SQ 13/03/2025**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

Para la obtención del sello KME o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, los pliegos establecen una serie de elementos de obligado cumplimiento y otros elementos opcionales. Dentro de estos últimos, se tendrá que cumplir al menos un requisito de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II. Alguno de los requisitos incluidos en el apartado I, referido al proceso de producción, podrían considerarse obligatorios dentro de la legislación comunitaria sobre higiene de los productos alimenticios.

Así, en el apartado Autocontrol, el requisito 5, menciona lo siguiente:



5. Durante el tratamiento térmico, se establece un sistema de vigilancia de temperatura que registra los valores medidos y advierte automáticamente si la temperatura está fuera de los parámetros especificados.

Y en el apartado Proceso de producción, el requisito 9 indica:

9. Mantenimiento de un programa de limpieza, que se basa en un análisis de riesgos derivado de un análisis de tendencias que tiene en cuenta los resultados del análisis ambiental de la planta de producción y los resultados de laboratorio del análisis microbiológico del producto fabricado, además de los datos bibliográficos.

Consideramos que los requisitos señalados en el punto 5 del Autocontrol así como el requisito 9 del proceso de producción forman parte de la aplicación de un sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en cualquier operador de empresa alimentaria, con independencia de que se encuentre o no adscrito a uno de los regímenes de calidad recogidos. En este sentido, el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece lo siguiente:

1.El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta los principios siguientes:

(...)

d) la aplicación general de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;

(...)

Asimismo, en el artículo 5, se recoge que la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento o procedimientos basados en los principios del APPCC son obligaciones del operador de empresa alimentaria.

Además, el requisito 5 incluido como opcional en el apartado 9, podría considerarse reglamentariamente obligatorio a nivel de la Unión por encontrarse recogido en el Anexo II Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria del Capítulo XI (Tratamiento térmico) del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:



CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

(...)

2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos".

Teniendo en consideración todo lo anterior, España quisiera conocer:

-Qué aportación adicional con respecto a la legislación comunitaria supone el cumplimiento de los requisitos a los que hemos hecho referencia en este escrito (requisitos 5 y 9) y cuyo cumplimiento podría determinar la concesión de la marca KME indicativa de una calidad superior.

- **Países Bajos 2024/0678/NL** sobre "Directriz política sobre el etiquetado precautorio de alérgenos". **SQ 17/03/2025**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

Por una parte, en el artículo 1 del presente proyecto normativo, se menciona lo siguiente: "A efectos de la presente Directriz política, se aplicarán los términos y las definiciones siguientes:

- «alimentos elaborados artesanalmente»: alimentos directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final".

A este respecto, desde España, entendemos que, para que un alimento se considere artesanal, se debería incluir alguna mención al respecto de la existencia de un componente manual que predomine en el proceso de elaboración. El suministro, tal y como se describe en la definición actual, no tiene por qué ser artesanal y puede dar lugar a confusión en el consumidor.

Asimismo, en su artículo 2, se cita:

"1. El etiquetado precautorio de alérgenos se basará en los resultados de una evaluación de riesgos realizada por los explotadores de empresas alimentarias.



2. El etiquetado precautorio de alérgenos solo se aplicará si la evaluación de riesgos prevista en el apartado 1 revela que se han superado uno o varios de los valores de referencia establecidos en el anexo."

Con base en la redacción de este artículo, desde España opinamos que, aunque en la exposición ya se menciona que el etiquetado precautorio no debe aplicarse como alternativa a las medidas preventivas, este requisito debería recogerse también en el articulado, para que, así, se recalque dicha obligación legal.

Por otro lado, con la redacción propuesta del proyecto normativo, se entiende que aquellos alimentos originarios de otros Estados miembros de la Unión Europea que incluyan un etiquetado precautorio de alérgenos (EPA), tras concluir que existe una probabilidad de presencia accidental e inevitable de un alérgeno alimentario de declaración obligatoria en el marco de unas buenas prácticas de higiene (BPH) y de la aplicación de los procedimientos basados en un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), pero sin basarse en el modelo de evaluación de riesgo expuesto en la propuesta de los Países Bajos, podrían estar sujetos a medidas coercitivas en el mercado holandés.

Esta disparidad en los criterios establecidos en los diferentes países podría tener incidencia en el tráfico de mercancías, no pudiendo ampararse este hecho bajo el ámbito de la protección de la salud y de la vida de las personas, ya que el operador estaría haciendo uso del EPA para informar de un riesgo inevitable, sobre la base de su APPCC y sus BPH.

Por estos motivos, se solicita:

- La inclusión en el proyecto de alguna mención relativa a la existencia de un componente manual que predomine en el proceso de elaboración, si el suministro al que se hace referencia en el proyecto es "artesanal". En el caso de no ser así, se sugiere hacer alusión al término "alimentos de proximidad", por ejemplo.*
- La inclusión en el artículo 2 del proyecto de norma de una alusión a que el EPA no debe aplicarse como alternativa a las medidas preventiva, de manera adicional a la mención que se hace de este hecho en la exposición de motivos.*
- La inclusión de una cláusula de reconocimiento mutuo en el articulado del proyecto normativo, evitando así que este se convierta en un obstáculo innecesario al comercio intracomunitario de los alimentos afectados, hasta que los umbrales de alérgenos no estén armonizados a nivel de la Unión Europea.*



- **Hungría 2024/711/HU** sobre “Pliego de condiciones para alimentos conservados térmicamente, a saber, conservas de manzana, pera y membrillo en el marco del régimen nacional de calidad de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ»)” **SQ 27.03.25**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:

Para la obtención del sello KME o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, los pliegos establecen una serie de elementos de obligado cumplimiento y otros elementos opcionales. Dentro de estos últimos, se tendrá que cumplir al menos un requisito de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II. Alguno de los requisitos incluidos en el apartado I, referido al proceso de producción, podrían considerarse obligatorios dentro de la legislación comunitaria sobre higiene de los productos alimenticios.

Así, en el apartado Autocontrol, el requisito 5, menciona lo siguiente:

5. Durante el tratamiento térmico, se establece un sistema de vigilancia de temperatura que registra los valores medidos y advierte automáticamente si la temperatura está fuera de los parámetros especificados.

Y en el apartado Proceso de producción, el requisito 8 indica:

8. Mantenimiento de un programa de limpieza, que se basa en un análisis de riesgos derivado de un análisis de tendencias que tiene en cuenta los resultados del análisis ambiental de la planta de producción y los resultados de laboratorio del análisis microbiológico del producto fabricado, además de los datos bibliográficos.

Consideramos que los requisitos señalados en el punto 5 del Autocontrol así como el requisito 8 del proceso de producción forman parte de la aplicación de un sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en cualquier operador de empresa alimentaria, con independencia de que se encuentre o no adscrito a uno de los regímenes de calidad recogidos. En este sentido, el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece lo siguiente:

*1.El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta los principios siguientes:
(...)*



d) la aplicación general de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;
(...)

Asimismo, en el artículo 5, se recoge que la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento o procedimientos basados en los principios del APPCC son obligaciones del operador de empresa alimentaria.

Además, el requisito 5 incluido como opcional en el apartado 8, podría considerarse reglamentariamente obligatorio a nivel de la Unión por encontrarse recogido en el Anexo II Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria del Capítulo XI (Tratamiento térmico) del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

(...)

2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos".

Teniendo en consideración todo lo anterior, España quisiera conocer:

-Qué aportación adicional con respecto a la legislación comunitaria supone el cumplimiento de los requisitos a los que hemos hecho referencia en este escrito (requisitos 3, 4 y 8) y cuyo cumplimiento podría determinar la concesión de la marca KME indicativa de una calidad superior.

- **Hungría 2024/0712/HU** sobre “Pliego de condiciones en el marco del régimen nacional de calidad Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») para alimentos en conserva tratados térmicamente: Conservas de frutas de hueso”. **SQ 27/03/2025**

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión de las siguientes observaciones según lo establecido en el artículo 5.2 de la citada directiva:



Para la obtención del sello KME o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, los pliegos establecen una serie de elementos de obligado cumplimiento y otros elementos opcionales. Dentro de estos últimos, se tendrá que cumplir al menos un requisito de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II. Alguno de los requisitos incluidos en el apartado I, referido al proceso de producción, podrían considerarse obligatorios dentro de la legislación comunitaria sobre higiene de los productos alimenticios.

Así, en el apartado Autocontrol, el requisito 5, menciona lo siguiente:

5. Durante el tratamiento térmico, se establece un sistema de vigilancia de temperatura que registra los valores medidos y advierte automáticamente si la temperatura está fuera de los parámetros especificados.

Y en el apartado Proceso de producción, el requisito 8 indica:

8. Mantenimiento de un programa de limpieza, que se basa en un análisis de riesgos derivado de un análisis de tendencias que tiene en cuenta los resultados del análisis ambiental de la planta de producción y los resultados de laboratorio del análisis microbiológico del producto fabricado, además de los datos bibliográficos.

Consideramos que los requisitos señalados en el punto 5 del Autocontrol así como el requisito 8 del proceso de producción forman parte de la aplicación de un sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en cualquier operador de empresa alimentaria, con independencia de que se encuentre o no adscrito a uno de los regímenes de calidad recogidos. En este sentido, el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece lo siguiente:

1.El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta los principios siguientes:

(...)

d) la aplicación general de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;

(...)

Asimismo, en el artículo 5, se recoge que la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento o procedimientos basados en los principios del APPCC son obligaciones del operador de empresa alimentaria.



Además, el requisito 5 incluido como opcional en el apartado 8, podría considerarse reglamentariamente obligatorio a nivel de la Unión por encontrarse recogido en el Anexo II Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria del Capítulo XI (Tratamiento térmico) del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

(...)

2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos".

Teniendo en consideración todo lo anterior, España quisiera conocer:

-Qué aportación adicional con respecto a la legislación comunitaria supone el cumplimiento de los requisitos a los que hemos hecho referencia en este escrito (requisitos 3, 4 y 8) y cuyo cumplimiento podría determinar la concesión de la marca KME indicativa de una calidad superior.

No son objeto de observaciones los siguientes proyectos:

- **Suecia 2024/0620/SE** sobre “proyecto de Reglamento por el que se modifica el Reglamento (SJVFS 2007:19) del Consejo de Agricultura de Suecia sobre los controles obligatorios de la salmonela en las aves de corral”. **SQ: 17.02.2025**
- **Lituania 2024/0626/LT** sobre “proyecto de Orden del ministro de Agricultura de la República de Lituania por la que se modifica la Orden n.º 436, por la que se aprueban los requisitos de calidad obligatorios para los pepinos en conserva, las zanahorias en conserva y las setas cultivadas en conserva”. **SQ 19/02/2025**
- **Rumanía 2024/0661/RO** sobre “proyecto de Orden por la que se modifica y complementa la Norma sanitaria veterinaria y de seguridad alimentaria aprobada por la Orden n.º 83/2014 del presidente de la Autoridad Nacional Sanitaria Veterinaria y de Seguridad Alimentaria”. **SQ 10/03/2025**



- **Hungría 2024/0696/HU** sobre “proyecto de Decreto por el que se modifica el Decreto gubernamental 152/2009, relativo a los requisitos obligatorios del Código Alimentario húngaro, con respecto a los objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios”. **SQ 19/03/2025**
- **República Checa 2024/0698/CZ** sobre “proyecto de Decreto sobre los requisitos aplicables al almidón, las legumbres, las semillas oleaginosas y sus productos”. **SQ 19/03/2025**
- **Hungría 2024/0713/HU** sobre “proyecto de Decreto por el que se modifica el Decreto gubernamental 152/2009 sobre los requisitos obligatorios del Código Alimentario húngaro con respecto al café y los sucedáneos del café y sus mezclas de extractos de café y de achicoria y de otros tipos de café y sucedáneos del café”. **SQ 27/03/2025**
- **Hungría 2024/0714/HU** sobre “proyecto de Decreto por el que se modifica el Decreto gubernamental 152/2009 sobre los requisitos obligatorios del Código Alimentario húngaro con respecto a los productos de la molienda”. **SQ 27/03/2025**
- **Hungría 2024/0716/HU** sobre “proyecto de Decreto por el que se modifica el Decreto gubernamental 152/2009 sobre los requisitos obligatorios del Código Alimentario húngaro con respecto a las pastas secas”. **SQ 27/03/2025**