



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 VEITICUATRO DE ABRIL DE DOS MIL DIECINUEVE (nº 2/2019)

En Madrid, siendo las 12 horas del 24 de abril de 2019, se reúne en la sala 411 de la 4ª planta de la Sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, calle Alcalá, 56, un 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:

Julián Carlos Pascual	AESAN – CIOA
M ^a Luisa Aguilar	AESAN – CIOA
Jorge Rodríguez	AESAN – CIOA
Agustín Palma	AESAN – Área de Riesgos Nutricionales
Violeta García	AESAN – Área de Riesgos Químicos
Juan Manuel Delgado	AESAN – Área de Riesgos Químicos
David Merino	AESAN – Área de Riesgos Químicos
Angeles Checa	AESAN – Área de Riesgos Nutricionales
Paloma Sánchez	AESAN – Área de Riesgos Biológicos
Cristina Ocerín	AESAN – Área de Riesgos Biológicos
Ana Isabel Bravo	MAPA – S.G Control y de Laboratorios Alimentarios
Teresa Sierra	MINCOTUR – Secretaría de Estado de Comercio.
Vanessa Magdalena	FIAB
Paula Cinto	FIAB
Aba María Henares	AESAN
M ^a Angeles Jiménez	AESAN

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 nº 2019/33/LT, sobre “Proyecto de Ley de la República de Lituania por la que se modifica el artículo 18 de la Ley n.º I-857 relativa al control del alcohol”***

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a presentar la siguiente solicitud de información complementaria:

Se solicita a las autoridades lituanas que especifiquen las categorías de bebidas alcohólicas a las que es de aplicación este proyecto de Ley, pues algunos productos legalmente comercializados conforme al Anexo VII, parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, podrían verse afectados, como por ejemplo los vinos comercializados en envases bag-in-box.



➤ **Polonia nº2019/56/PL, sobre "Proyecto de Ley sobre el etiquetado de productos fabricados sin organismos modificados genéticamente como libres de dichos organismos"**

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:

El proyecto de norma polaca puede inducir a error al consumidor y puede distorsionar el mercado interior por las siguientes razones:

- En su articulado se contemplan multitud de excepciones, lo que implica que en la práctica, un número muy elevado de productos alimenticios podrían indicar en su etiquetado la mención "libre de OMG".

- En ninguna parte de su articulado se encuentre definido el "periodo de gracia", referido éste al periodo anterior a la obtención de un producto de origen animal durante el cual se debe garantizar que el animal no se alimentó con piensos modificados genéticamente.

Además, el hecho de permitir que los productos de origen animal se obtengan de animales alimentados durante un tiempo previo (sin especificar) con piensos modificados genéticamente puede inducir a error al consumidor, precisamente porque lo que espera es adquirir un producto en el que en ningún momento se han empleado OMG. Este aspecto es una cuestión eminentemente ética pero que igualmente está contemplada en el artículo 3 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

➤ **Francia nº 2019/57/F, sobre " Proyecto de Orden relativa a los materiales y objetos de caucho destinados a entrar en contacto con alimentos y a los chupetes para bebés y niños pequeños "**

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:

El caucho es uno de los materiales que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, para los cuales el propio reglamento prevé un posible desarrollo normativo específico. Hasta el momento, tal desarrollo normativo no se ha producido, no existiendo legislación armonizada al respecto. Por ello, actualmente resulta de aplicación la legislación que existiera para dicho material en los Estados Miembros de la Unión Europea (EEMM) aspecto que sí ha ocurrido en España con la publicación del Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos, donde se incluye en su ámbito de aplicación los cauchos naturales y sintéticos.

En el proyecto de norma francés no se ha incluido una cláusula de reconocimiento mutuo para los artículos de caucho destinados a entrar en contacto con alimentos fabricados en otros EEMM, lo que podría implicar trabas a la libre circulación de bienes en el territorio comunitario.



De igual forma, en el artículo 10 del proyecto se establecen unos requerimientos para los constituyentes utilizados en la fabricación de caucho procedentes de otros EEMM distintos de Francia, cuyo cumplimiento podría resultar difícil garantizar.

Para favorecer el mercado interior sin fronteras y sin obstáculos comerciales, las autoridades sanitarias españolas solicitan que se incluya en el proyecto de norma francés una cláusula de reconocimiento que especifique claramente que tanto los artículos terminados de caucho como los constituyentes de los mismos utilizados en la fabricación de aquellos que estén legalmente comercializados en cualquier EEMM, también lo estarían en Francia.

- ***Lituania nº 2019/59/LT, sobre “Proyecto de Orden del Director del Servicio estatal de veterinaria y alimentación por la que se aprueban los requisitos de higiene para la manipulación de productos producidos en pequeñas cantidades y de productos alimenticios de origen vegetal”.***

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:

De acuerdo con la legislación comunitaria, los productos vegetales que han sufrido una alteración sustancial de su naturaleza, como una transformación, no pueden considerarse productos primarios. Este precepto se establece principalmente en el Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en donde se cita que la producción primaria incluye, entre otras cosas, “la producción, o el cultivo de productos vegetales tales como granos, frutas, verduras y hierbas así como el transporte interno, el almacenamiento y la manipulación de productos (sin cambiar sustancialmente su naturaleza) en la explotación y su posterior transporte a un establecimiento.”

Sin embargo, el proyecto de orden lituano parece que exceptúa a los productos vegetales transformados del cumplimiento del Reglamento (CE) nº 852/2004, tal y como se ven en estos dos ejemplos:

-En el Capítulo III, 12. “cada producto deberá tener una receta y la descripción tecnológica del método de producción (un ejemplo figura en el anexo 2), que deberán enumerar la lista de ingredientes del producto, sus cantidades antes y después del tratamiento, el proceso de producción tecnológica (temperatura, tiempo de tratamiento térmico) y otros indicadores fisicoquímicos pertinentes para el producto (por ejemplo, pH, aw), los materiales de envasado utilizados y las condiciones especiales de almacenamiento del producto. La temperatura y el tiempo del tratamiento térmico efectuado deberán supervisarse durante el proceso de pasteurización o tratamiento térmico del producto.

-En el anexo 2 del proyecto recoge una descripción tecnológica de un método de producción de un producto vegetal transformado: “Descripción tecnológica del método de producción. Añadir los ingredientes lavados con agua corriente a un barril de madera: pepino, eneldo, hojas de cerezo, hojas de roble y hojas de grosella negra, bayas de grosella roja, dientes de ajo; añadir sal (la cantidad de sal añadida es de hasta un 10,5-13 % del peso total del producto), azúcar y verter agua potable. Almacenar los ingredientes bajo presión durante 5 o 6 días a una temperatura superior a 16 °C para lograr la fermentación inicial hasta que la concentración de ácido láctico alcance un 1-1,5 %. A continuación, colocar el recipiente con los ingredientes en una habitación fría a unos 3-4 °C y almacenarlo hasta que los pepinos fermenten completamente. En el producto acabado, la concentración de ácido láctico debe ser de un 0,9 %, pH 3,3. Para prolongar la vida útil del producto, los pepinos fermentados



deberán enfriarse o pasteurizarse a 74 °C durante unos 15 minutos. Los pepinos fermentados de buena calidad deberán tener un color característico, y un aroma y gusto agradables, deberán ser crujientes y contener hasta un 1,72-2,37 % de ácido láctico, pH 3,3-3,6."

Por ello, las autoridades sanitarias españolas solicitan clarificar si el proyecto 2019/0059/LT se dirige a regular el suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios (por la vía del artículo 1.3 del Reglamento (CE) nº 852/2004) o se dirige a adaptar determinados requisitos de los anexos para la elaboración de productos vegetales primarios y transformados (por la vía del artículo 13.3 del Reglamento (CE) nº 852/2004).

Tal y como establece el Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, no sería posible exceptuar de la aplicación del sistema de autocontrol basado en el APPCC a aquellos operadores que elaboren pequeñas cantidades de productos vegetales transformados, de ahí la solicitud de clarificación que se solicita.

➤ ***Eslovenia nº 2019/103/SI, sobre "Proyecto de Normas por las que se modifican las Normas relativas a la calidad del hidromiel y del hidromiel espumoso".***

Su examen ha llevado a las autoridades españolas a la emisión del siguiente dictamen razonado, según lo establecido en el artículo 6.2 de la citada directiva:

En el artículo 4.3 del proyecto esloveno se autoriza la adición de dióxido de azufre a los diferentes tipos de hidromiel y se especifican los contenidos totales de sulfitos y sulfitos libres que no se pueden exceder en los mismos. Concretamente, en el hidromiel semiseco, semidulce y dulce se establece que el contenido total de sulfitos no podrá exceder de 250 mg/l.

Sin embargo, el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, para el producto hidromiel (clasificado en la categoría alimentaria 14.2.5) autoriza un nivel máximo de dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) de 200 mg/l.

Se concluye que el proyecto de norma esloveno incumple el Reglamento (CE) 1333/2008 para los productos hidromiel semiseco, semidulce y dulce.

➤ ***Italia nº 2019/108/I, sobre "Proyecto de Reglamento relativo a la regulación y el ejercicio de las pequeñas producciones locales de productos cárnicos, en aplicación del artículo 8, apartados 40 y 41, de la Ley regional n. 22 de 29 de diciembre de 2010 (Ley financiera de 2011) y del artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 852/2004.***

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:

PRIMERA. El artículo 2.3 del proyecto italiano donde se dice textualmente "los productores primarios podrán desarrollar actividades de producción, transformación,...", se debería clarificar, puesto que, de acuerdo con la legislación comunitaria, las "operaciones de elaboración de productos cárnicos" van más allá del concepto de "producción primaria" al tratarse éstos de "productos transformados".

SEGUNDA. En base al artículo 1.5 del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2014 por el que se establecen normas específicas



de higiene de los alimentos de origen animal, a los establecimientos que producen pequeñas cantidades de productos cárnicos no se les exigen los requisitos establecidos en dicho reglamento, al ser considerados comercios minoristas. Por ello, en el proyecto italiano se debería indicar expresamente que los establecimientos a los que se refiere el proyecto son establecimientos minorista que sólo pueden destinar sus productos al consumidor final o a otros establecimientos locales de venta al por menor cuando dicho suministro sea una actividad marginal, localizada y restringida, con arreglo a la legislación nacional.

No son objeto de observaciones los siguientes proyectos:

- *República de Lituania nº 2019/51/LT, sobre "Proyecto de Orden del director del Servicio estatal de veterinaria y alimentación por la que se aprueban los requisitos para la manipulación de alimentos producidos en pequeñas cantidades y suministrados a los consumidores".*
- *Dinamarca nº 2019/63/DK, sobre "Proyecto de Orden relativa a la higiene de los productos alimenticios".*
- *Reino Unido nº 2019/73/UK, sobre "Reglamento de 2019 sobre la salud pública (precio mínimo del alcohol) (precio mínimo unitario) (Gales) (PROYECTO)".*
- *Eslovenia nº 2019/96/SI, sobre "Normas por las que se modifican las Normas sobre la calidad de la sal comestible"*
- *Eslovenia nº 2019/97/SI, sobre "Normas que complementan las Normas sobre la calidad de los productos a base de cereales".*
- *Italia nº 2019/104/I, sobre "Proyecto de pliego de condiciones «Bovino de la cadena de producción local»"*
- *Italia nº 2019/105/I, sobre "Proyecto de pliego de condiciones «Cordero/borrego de la cadena de producción local»"*
- *Italia nº 2019/106/I, sobre "Proyecto de pliego de condiciones «Trigo duro y derivados»"*
- *Italia nº 2019/107/I, sobre "Proyecto de pliego de condiciones «Leche cruda de vaca y derivados»"*
- *Eslovaquia nº 2019/115/SK, sobre "Proyecto de Ley sobre el sistema de depósito y retorno para envases desechables de bebidas, y sobre la modificación de determinadas leyes".*

Madrid, 03 de julio de 2019
LA SECRETARIA DEL GRUPO DE TRABAJO

Preparado por:

Fdo.: Julián Carlos Pascual Mallén

Revisado por:

Fdo.: Mª Luisa Aguilar Zambalamberri