

## Derogación parcial de la norma de calidad del yogur, armonización con la Unión Europea



### Revista

El objetivo que persigue esta norma es la adecuación al Derecho de la Unión Europea de los requisitos de higiene de los productos alimenticios previstos en las reglamentaciones técnico-sanitarias y en las normas de calidad aprobadas a nivel nacional.

El viernes pasado se publicó el [Real Decreto 176/2013](#) [1] que deroga parcial o totalmente más de 55 Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas de Calidad referidas a productos alimenticios. Todo ello en aras de la simplificación legislativa y con el objetivo de adaptar la normativa nacional a los objetivos fijados en la normativa comunitaria de higiene de alimentos. Entre ellas se deroga parcialmente la norma de calidad para el yogur o yoghurt, aprobada por Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero.

### **Objetivo: Adaptar la normativa nacional a la normativa comunitaria de higiene de los alimentos**

El objetivo que persigue esta norma es la adecuación al Derecho de la Unión Europea de los requisitos de higiene de los productos alimenticios previstos en las reglamentaciones técnico-sanitarias y en las normas de calidad aprobadas a nivel nacional. Por tanto, esta modificación no atañe a los requisitos de calidad sino a los de higiene de los productos alimenticios, por más que algunos de estos se encuentren previstos en sus normas de calidad.

Estos requisitos de higiene establecidos en estas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad se inspiran en un modelo de seguridad alimentaria diferente al deseado por la Unión Europea, lo que se considera un obstáculo a la libre competencia. Vemos las diferencias:

- **Las reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad** aprobadas a nivel nacional establecen requisitos de higiene muy específicos que los operadores de la cadena alimentaria deben observar en los términos establecidos.
- **Los reglamentos comunitarios** no desarrollan exhaustivamente tales requisitos y se limitan a formular una serie de objetivos en materia de higiene sobre la base de un análisis del riesgo existente en cada caso, permitiendo que sean los operadores económicos quienes -como principales responsables de la seguridad alimentaria- decidan de qué manera van a garantizar el cumplimiento de los mismos.

### **¿Por qué se derogan estas normas y RTS en lo relativo a la higiene?**

Ante la necesidad de adaptar la normativa nacional a los objetivos fijados en la normativa comunitaria de higiene de los alimentos se derogan determinadas disposiciones para:

- Conseguir una simplificación legislativa
- Evitar la confusión que puede generar en los administrados la existencia de estas normas
- Dar una mayor flexibilidad a los operadores para la consecución de los objetivos de seguridad alimentaria evitando normas obsoletas y que establecen requisitos rígidos
- Que los operadores económicos en España estén en la misma situación de competencia que el resto de los operadores europeos, aunque manteniendo aquellas previsiones que afectan a la

calidad de los productos alimentarios.

#### **Operador económico como principal responsable de la seguridad alimentaria**

Esta normativa comunitaria establece los objetivos de higiene a alcanzar sin desarrollar exhaustivamente requisitos específicos, basándose en un análisis del riesgo y teniendo en cuenta que el operador económico es el principal responsable de la seguridad alimentaria.

Desde un punto de vista económico y presupuestario, la norma no supone un aumento de gasto público y favorece a los operadores económicos, al facilitarles el cumplimiento de los objetivos establecidos en la legislación vigente sin menoscabo de la seguridad alimentaria.

#### **¿Existe riesgo para los consumidores?**

Sin embargo, la plena realización del modelo de seguridad alimentaria impuesto por la Unión Europea no se encuentra exento de dificultades. La libertad de los operadores alimentarios en la elección de los medios para alcanzar los objetivos de higiene establecidos a nivel europeo podría traducirse en ocasiones en situaciones de riesgo para los consumidores.

A modo de ejemplo, resulta llamativo que el Real Decreto suprima la temperatura de mantenimiento y la vida útil de los yogures, con la justificación de que tanto una como otra deben ser las que los operadores económicos consideren más apropiadas para su adecuada conservación y aptitud para su consumo teniendo en cuenta las características intrínsecas de cada producto, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos, y que, sin embargo, sea la propia industria la que haya reclamado que tales aspectos no sean derogados, por cuanto constituyen una referencia importante en la elaboración, comercialización y transporte de los yogures.

Con ello quiere evidenciarse que la eliminación de los requisitos específicos de higiene en este u otros ámbitos, y su sustitución por unos objetivos genéricos podría originar cierta inseguridad, al menos en un primer momento, acerca de la mejor manera de adecuarse a los objetivos marcados por la Unión Europea.

En todo caso, la responsabilidad por la debida consecución de estos objetivos corresponde a los operadores económicos, que se han mostrado conformes durante la tramitación del expediente con la propuesta de derogación de los requisitos de higiene establecidos en las reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad.

Con este nuevo Real Decreto que entró en vigor el sábado pasado se conseguirá adaptar la normativa nacional a la normativa comunitaria de higiene de los alimentos, además de dar una mayor libertad y responsabilidad al operador económico sobre la seguridad alimentaria.

**Fuente:** [Web de AINIA Centro tecnológico](#) [2]

AINIA Centro tecnológico

#### **Enlaces:**

[1] <http://www.boe.es/boe/dias/2013/03/29/pdfs/BOE-A-2013-3402.pdf>

[2] <http://tecnoalimentalia.ainia.es/web/tecnoalimentalia/legislacion-y-ayudas/-/articulos/rT64/contenido/derogacion-parcial-de-la-norma-de-calidad-del-yogur-armonizacion-con-la-union-europea>