



Hoy, en Consejo de Ministros

Aprobada la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur

- Afianza los requisitos de etiquetado, eliminando la limitación de fecha de caducidad que estaba establecida en un máximo de 28 días desde la fecha de fabricación del producto, y que ya fue derogada de hecho en marzo de 2013
- De acuerdo con la normativa comunitaria relativa a higiene de los alimentos, son las industrias alimentarias quienes determinan el tipo de fecha apropiada a cada producto
- La nueva norma actualiza y simplifica la legislación vigente para adaptarla a la evolución del mercado y al marco normativo comunitario
- Regula la composición y etiquetado necesarios para garantizar la calidad y transparencia de la información a lo largo de la cadena alimentaria

11 de abril de 2014. El Consejo de Ministros, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, ha aprobado hoy la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur o yoghurt. El Real Decreto tiene como objetivo actualizar y simplificar la legislación vigente, para adecuarla a la nueva realidad del mercado y a las disposiciones comunitarias en la materia.

FECHA DE CADUCIDAD

Para ello afianza los requisitos de etiquetado, al eliminar los apartados sobre la fecha de caducidad del yogur, así como el límite de venta de veintiocho días desde su fecha de fabricación, exigidos anteriormente en la norma de 2003.



Unos apartados que habían sido ya derogados en el Real Decreto aprobado el pasado mes de marzo de 2013 sobre normas de calidad de productos alimenticios.

De esta forma, el etiquetado de fechas del yogur, como ocurre con la generalidad de los productos alimenticios, se rige por la normativa horizontal europea sobre higiene de los alimentos, y de acuerdo con la misma, son las industrias alimentarias quienes deben determinar el tipo de fecha apropiada a cada producto, así como su límite temporal.

ADAPTACIÓN AL MERCADO

Por otra parte, la nueva norma adecua su contenido a la nueva realidad del mercado, eliminando restricciones que pueden situar a los productores españoles en una situación de desventaja.

Para ello se permite, al igual que en otros países de la Unión Europea, la utilización en su composición de un ingrediente lácteo como la nata, necesario para la elaboración de los yogures cremosos, ya presentes en el mercado. De esa forma se garantiza la competencia leal entre las industrias, la mejora de la competitividad del sector y se dota de las mismas condiciones a todos los productores en el marco de la Unión Europea.

En esa línea, la nueva norma, que contempla seis tipos de denominaciones de yogures como "natural", "natural azucarado", "edulcolorado", "con fruta, zumos y otros alimentos", "aromatizado" y "pasterizado después de la fermentación", regula también las materias primas que se incluyen en las diferentes variedades como aromas, frutas, hortalizas, compotas, zumos, miel, frutos secos y otros alimentos. También establece los detalles de composición que deben reflejarse en el etiquetado.

De este modo, el Ministerio, a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria, continúa su labor de modernización de las normas alimentarias, con el objeto de crear un marco idóneo para la mejora de la competitividad de la industria alimentaria española y de diversificar la oferta de productos alimenticios en el mercado.