

La legislación española sobre defensa de los consumidores y usuarios se adapta a la normativa europea

El pasado mes de diciembre entró en vigor el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias (BOE de 30-11-2007) que pretende acercar la legislación nacional en materia de protección del consumo a la normativa comunitaria (Directiva 98/27/CE del Parlamento Europeo y del Consejo), además de actualizar la terminología utilizada en la regulación de acuerdo con las previsiones de la Ley de mejora de la Protección de los Consumidores y Usuarios Aprobada en 2006.

El nuevo texto en vigor ha refundido gran parte del contenido de seis textos legales en materia de protección del consumo en diferentes áreas:

- Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- Ley de Ordenación del Comercio Minorista.
- Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo.
- Ley de Contratos celebrados fuera de Establecimientos Mercantiles.
- Ley de Responsabilidad Civil por daños causados por Productos Defectuosos.
- Ley Reguladora de Viajes Combinados.

Asimismo, se regulan los conceptos generales de consumidor y usuario como toda persona física o jurídica que actúa en ámbitos ajenos a la actividad empresarial o profesional interviniendo en las relaciones de consumo con finalidad privada, contratando bienes y servicios como destinatario final y sin incorporarlos a procesos productivos de comercialización o prestación a terceros.

También se recogen los conceptos legales de empresario producto y proveedor con objeto de unificar estos conceptos en el ámbito de las normas refundidas referidas a diferentes ámbitos de consumo: alimentario, bienes muebles duraderos, servicios de todo tipo, etcétera. Entre ellos el texto define al proveedor como el profesional que suministra o distribuye productos en el mercado, distinguiéndolo del vendedor que, aunque no lo define la nueva ley, es quien interviene en una relación contractual de compraventa actuando en el marco de una actividad empresarial.

El nuevo texto refundido se estructura en cuatro libros: el primero recoge diversos conceptos generales incluyendo la regulación del derecho a la información, formación y educación de los consumidores, que deberá ser fomentado por los poderes públicos asignando específicamente la tarea informativa y de educación para el consumo a los medios de comunicación de titularidad estatal mediante programas y espacios no publicitarios. También se regula el etiquetado y presentación de los bienes y servicios y sus diversas modalidades de manera que no induzcan a error al consumidor sobre las características o propiedades del producto y con los requisitos que deberán acompañar.



El libro segundo regula los contratos y garantías como relaciones privadas en materia de consumo, incluyendo las condiciones generales y cláusulas contractuales abusivas, así como diversas modalidades de contratación a distancia y los derechos derivados del contrato, garantías y servicios posventa.

El libro tercero regula la responsabilidad civil derivada de los daños y perjuicios producidos por bienes y servicios defectuosos, señalando que el plazo para reclamar por los daños y perjuicios causados prescribe en tres años a contar desde que el perjudicado sufriera el daño o perjuicio siempre que se conozca al verdadero responsable. Finalmente, el libro cuarto establece una amplia regulación en materia de viajes combinados.

Con todo el nuevo texto refundido prevé el desarrollo legal de estas materias mediante reglamentos reguladores de los diferentes bienes y servicios que, con el fin de garantizar la seguridad y salud de las personas, deberán regular expresamente los aspectos siguientes de cada tipo de productos:

- Concepto, definición, naturaleza y clasificaciones.
- Condiciones y requisitos de instalaciones así como del personal cualificado.
- Los tratamientos y procedimientos usuales en la fabricación, elaboración, distribución y comercialización.
- Reglas concretas sobre etiquetado, presentación y publicidad.
- Requisitos esenciales de seguridad, composición y calidad.
- Métodos oficiales de análisis, toma de muestras, control de calidad e inspección.
- Garantías, responsabilidades, infracciones y sanciones.
- Régimen de autorización, registro y revisión.

Norma de Calidad para la Carne, Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos

Ya está en vigor la nueva Norma de Calidad de la Carne, Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos que establece las características de calidad que deben cumplir estos productos.

La denominación de venta de los productos procedentes del despiece del canal comercializados en fresco y de los productos elaborados se compone de tres designaciones; primera, la del tipo de producto: jamón, paleta, caña de lomo o la pieza de la canal correspondiente en fresco; segunda, la designación racial del animal: ibérico puro o ibérico, y tercera, el tipo de alimentación: de bellota o terminado en montanera, de recebo o terminado en recebo de cebo de campo y de cebo.

La norma de calidad establece obligación de que la trazabilidad de estos productos se encuentre asegurada en todas las etapas de producción, transformación, almacenamiento y distribución. También se regula el etiquetado que, además de cumplir los requisitos generales que se exigen a los productos alimenticios, deberá incluir mención a los controles que hayan sido realizados por organismos independientes de control que se hallen debidamente acreditados indicando en el etiqueta la expresión “certificado por...”.



Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

El pasado mes de diciembre entró en vigor el Reglamento CE 1441/2007, que modifica el Reglamento 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios en lo relativo al análisis de alimentos dietéticos deshidratados y otros preparados alimenticios deshidratados para detectar salmonela y enterobacter sakazakii.

La modificación reglamentaria incluye en anexo un documento de criterios microbiológicos para los productos alimenticios referidos a la seguridad alimentaria, a la higiene seguida en los procesos de elaboración de carne y productos derivados, leche y productos lácteos, ovoproductos, productos de la pesca, hortalizas, frutas y productos derivados de las mismas. También establece normas para la toma de muestras y preparación de pruebas y muestreos bacteriológicos realizados en mataderos y locales que produzcan carne picada y preparados cárnicos.

Indicación Geográfica Protegida Pan de Cruz de Ciudad Real

La Orden APA/3257/2007 ha regulado el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Pan de Cruz de Ciudad Real, que está formado por una pieza compacta y densa de trigo candeal bregado de miga dura y blanda, en forma de hogaza abombada, corteza lisa y en cuya cara interior lleve dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz y el código correspondiente al número de la empresa panadera de elaboración.

El pliego hace referencia a las diferentes presentaciones en tamaño grande, pequeño, libreta y panecillo, a los ingredientes y al procedimiento de elaboración, incluyendo los sistemas de horneado y el etiquetado con el logotipo del producto.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado