

Llei 18/2018, del 26 de juliol, de la producció ecològica i dels règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris (Text refós per LesLleis.com)

Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
- Capítol primer. Disposicions generals
 - Article 1. *Objecte*
 - Article 2. *Àmbit d'aplicació*
 - Article 3. *Definicions*
 - Article 4. *Autoritat competent*

Atès que el Consell General en la seva sessió del dia 26 de juliol del 2018 ha aprovat la següent:

Llei 18/2018, del 26 de juliol, de la producció ecològica i dels règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris

Exposició de motius

El sector alimentari andorrà, constituït pel sector de la producció agrària i pel sector de la transformació dels aliments exerceix un rol rellevant en l'economia del país, en la preservació de la qualitat paisatgística de les Valls, en la salvaguarda de la seva diversitat biològica i en el manteniment de les tradicions identitàries vinculades a l'alimentació.

En un context d'eliminació progressiva de les barreres al comerç internacional, és indispensable que el sector alimentari nacional disposi de les eines necessàries per competir amb èxit en els mercats internacionals, amb una atenció especial a la Unió Europea. Aquesta Llei neix de la voluntat d'establir una estratègia de posicionament i de dinamització per al sector alimentari. Atesa la dificultat geogràfica per realitzar una producció alimentària a gran escala s'opta per posar l'accent en la qualitat, repte per al qual el país presenta un important potencial.

La Llei d'agricultura i ramaderia de l'any 2000 va suposar un pas decidit cap endavant per oferir per primera vegada al sector agroalimentari andorrà la possibilitat de veure reconegudes en el mercat les qualitats singulars dels seus productes a través dels distintius de qualitat controlada. Aquesta Llei permetrà que el sector de la transformació dels aliments també pugui disposar d'un sistema de reconeixement de la qualitat dels seus productes, fet que fins l'actualitat quedava reservat a l'àmbit agrari.

Més concretament, aquesta Llei defineix per primera vegada, juntament amb els reglaments que la desenvolupin, un marc normatiu propi que regula la producció ecològica i els diferents règims de qualitat, i que participa de la protecció del medi ambient alhora que potencia el patrimoni cultural i gastronòmic. I ho fa -amb una vocació clara de futur- alineada amb la legislació vigent a la Unió Europea a fi de facilitar l'accés i la visibilitat dels productes andorrans als mercats europeus gràcies als distintius de qualitat i a la certificació de producció ecològica, que ofereixen informació coneguda, clara i precisa.

Al mateix temps, la notable flexibilitat del marc normatiu definit per aquesta Llei, que deixa en bona part en mans dels productors la iniciativa de configuració de nous règims de qualitat, contribuirà de manera decisiva a la necessària diversificació del sector alimentari andorrà i protegirà els productors de possibles pràctiques deslleials.

A més, la Llei ha de permetre el reconeixement i l'ús adequat dels productes provinents d'altres països, en especial dels estats membres de la Unió Europea, que siguin considerats com a produccions ecològiques o bé que quedin protegits per algun dels règims de qualitat reconeguts per la mateixa Unió Europea.

Aquesta Llei no només aspira a proporcionar un reconeixement i una regulació jurídica a la producció ecològica i a la sotmesa a règims de qualitat, sinó que també vol impulsar-les mitjançant la creació d'ajuts específics que permetin als productors dur a terme una conversió, o transició, que pot ser costosa i que, tanmateix, resulta indispensable per garantir la viabilitat i la fortalesa futures del sector agroalimentari i ser un factor d'ajuda per a la seva necessària transformació.

La Llei s'estructura en sis capítols, una disposició derogatòria i dos disposicions finals relatives al desenvolupament reglamentari i l'entrada en vigor de la Llei.

El capítol primer, sobre disposicions generals, estableix l'objecte de la Llei, l'àmbit d'aplicació i en defineix els termes emprats. Així mateix, estableix la possibilitat de crear un sistema d'ajuts públics als operadors agroalimentaris del país per donar suport a la producció ecològica i els règims de qualitat.

El capítol segon engloba la regulació de la producció ecològica. En aquest sentit, s'estableix la definició de *producció ecològica*, els objectius

que persegueix, l'àmbit d'aplicació, així com els principis generals i específics en què es fonamenta. Aquest capítol conclou amb les condicions que s'han de donar per comercialitzar al Principat d'Andorra els productes importats.

El capítol tercer se centra en la regulació dels règims de qualitat dels productes agroalimentaris. Més concretament, es defineixen els règims de qualitat existents a Andorra, així com les denominacions d'origen protegides, les indicacions geogràfiques protegides i les especialitats tradicionals garantides, entre d'altres; els objectius generals que persegueixen, i el seu àmbit d'aplicació. S'hi consideren igualment els termes descriptius, aplicables a les produccions que tenen lloc en el territori nacional, i que contribueixen a realçar el seu valor afegit i creen una nova oportunitat de foment de les produccions resultants de les activitats agrícoles i ramaderes.

El capítol quart defineix el règim d'inspecció i control, tant per a la producció ecològica com per als productes sotmesos a règims de qualitat. En determina quina és l'autoritat competent responsable dels controls establerts per la Llei, i les facultats d'aquesta autoritat i dels organismes de control que l'auxilien, o la poden auxiliar, en aquesta funció. Finalment, es recullen les mesures cautelars que es poden aplicar davant de les irregularitats detectades.

El capítol cinquè estableix el règim sancionador i les conductes constitutives d'infracció administrativa, així com les sancions imposables, d'acord amb els principis de legalitat i proporcionalitat.

Finalment, el capítol sisè estableix el règim de taxes que l'autoritat competent percebrà en el moment d'emetre i lliurar les autoritzacions i les certificacions oficials que es troben en l'àmbit d'aplicació de la Llei, i en fixa l'import unitari.

Capítol primer. Disposicions generals

Article 1. *Objecte*

L'objecte d'aquesta Llei és:

1. Establir les bases per al desenvolupament sostenible de productes agraris procedents de l'agricultura, inclosa l'aqüicultura, i la transformació posterior per ser comercialitzats per al consum.
2. Regular els distintius d'origen i de qualitat dels productes agroalimentaris.
3. Proveir els productors agroalimentaris de les eines adequades perquè informin degudament els compradors i els consumidors de les característiques i qualitats singulars dels seus productes.
4. Contribuir a garantir la competència lleial per als agricultors i productors del sector agroalimentari.
5. Contribuir a garantir la protecció dels drets i dels interessos legítims de productors, compradors i consumidors, inclòs l'accés a informació fiable sobre els productes i el respecte dels drets de propietat intel·lectual.
6. Regular la inspecció, el control i el règim sancionador.

Article 2. *Àmbit d'aplicació*

Aquesta Llei s'aplica a totes les actuacions que es duen a terme en el territori andorrà, en l'àmbit de la producció ecològica i en relació amb els distintius d'origen i de qualitat dels productes agraris i alimentaris.

Article 3. *Definicions*

Als efectes d'aquesta Llei s'entén per:

1. Etapes de producció, preparació i distribució: qualsevol etapa des de la producció primària d'un producte ecològic o subjecte a règims de qualitat fins al seu emmagatzematge, transformació, transport, venda i subministrament al consumidor final, i, si escau, l'etiquetatge, la publicitat, la importació, l'exportació i les activitats de subcontractació.
2. Ecològic: procedent de la producció ecològica o relatiu a la producció ecològica.
3. Operador: persona física o jurídica encarregada de vetllar pel compliment dels requisits d'aquesta Llei en el marc de les activitats ecològiques o de producció subjecta a règims de qualitat que realitza.
4. Producció vegetal: producció de productes vegetals agraris, inclosa la recol·lecció de productes vegetals salvatges amb finalitats comercials.
5. Producció ramadera: producció d'animals domèstics terrestres o d'animals terrestres domesticats (inclosos els insectes) amb finalitats

comercials.

6. Aquicultura: cria o cultiu d'organismes aquàtics mitjançant tècniques encaminades a augmentar-ne la producció més enllà de les capacitats naturals del medi; aquests organismes són propietat d'una persona física o jurídica al llarg de tota la fase de cria o cultiu i fins al moment de la recol·lecció.

7. Conversió: transició de l'agricultura no ecològica a l'agricultura ecològica durant un període de temps determinat, durant el qual s'apliquen les disposicions relatives a la producció ecològica.

8. Preparació: operacions de conservació i/o transformació de productes ecològics (inclosos el sacrifici i l'especejament), així com l'envasat, etiquetatge i/o modificacions de l'etiquetatge relatives al mètode de producció ecològica.

9. Aliment: s'entén per *aliment o producte alimentari* tota substància o producte, transformat, parcialment transformat o no transformat, destinat a ser ingerit o raonablement susceptible de ser ingerit per l'ésser humà. Aquest terme inclou les begudes, els xiclets i qualsevol altra substància, inclosa l'aigua, ja sigui de consum directe (aigua de consum humà) o bé integrada intencionadament en els productes alimentaris durant la seva fabricació, preparació o tractament. No es consideren aliments els pinsos, els animals vius –excepte quan estan preparats per ser comercialitzats per al consum humà–, les plantes abans de la collita, els medicaments, els cosmètics, el tabac i els productes del tabac, els estupefaents i les substàncies psicòtropes, els residus i els contaminants.

10. Aliment per a animals: qualsevol substància o producte, transformat, no transformat o parcialment transformat, destinat a l'alimentació dels animals per via oral, inclosos els pinsos i els additius.

11. Comercialització: tinença d'aliments o pinsos a fi de comercialitzar-los. Inclou l'oferta de venda o de qualsevol altra forma de transferència, a títol gratuït o oneros, així com la venda, distribució i qualsevol altra forma de transferència.

12. Etiquetatge: qualsevol terme, paraula, detall, marca registrada, marca comercial, nom comercial, imatge o símbol situat en qualsevol envàs, document, avís, etiqueta, placa, anell o collar, relatiu a un producte o que l'acompanyin.

13. Producte alimentari envasat: unitat de venda destinada a ser presentada sense transformació ulterior al consumidor final i a establiments de restauració, constituïda per un producte alimentari i el seu embalatge, el qual ha estat condicionat abans de ser posat a la venda, amb independència de si l'embalatge cobreix el producte íntegrament o només parcial, però de tal manera que el contingut no pugui ser modificat sense obrir o modificar l'embalatge.

14. Publicitat: tota representació adreçada al públic, per qualsevol mitjà que no sigui l'etiquetatge, que tingui com a objectiu cercar o que sigui capaç d'influir i afaiçonar l'actitud, les opinions i els comportaments a fi de promoure directament o indirectament la venda de productes ecològics o sotmesos a règims de qualitat.

15. Ingredient: qualsevol substància, additiu inclosos, emprada en la fabricació o preparació d'un producte alimentari i encara present en el producte acabat, encara que sigui en forma modificada.

a) Quan un ingredient del producte alimentari hagi estat elaborat a partir de diversos ingredients, aquests darrers són considerats ingredients del producte en qüestió.

b) No obstant això, no es consideren ingredients:

i. Els components d'un ingredient que n'han estat temporalment separats durant el procés de fabricació i reintroduïts posteriorment, però sense excedir la seva proporció original.

ii. Els additius:

- La presència dels quals en un determinat producte alimentari es degui exclusivament al fet que en continguin un o més ingredients del referit producte alimentari, sempre que no compleixin una funció tecnològica en el producte acabat.

- Que siguin emprats com a coadjuvants tecnològics.

iii. Les substàncies emprades en quantitats estrictament necessàries com a dissolvents o com a suports per a additius i aromes.

16. Organisme modificat genèticament (OMG): l'organisme, amb excepció dels éssers humans, el material genètic del qual ha estat modificat d'una manera que no es produeix naturalment en l'aparellament ni en la recombinació natural. Segons aquesta definició:

a) Es produeix una modificació genètica sempre que s'emprin, com a mínim, les tècniques següents:

i. Tècniques de recombinació de l'àcid nucleic que incloguin la formació de combinacions noves de material genètic mitjançant la inserció de molècules d'àcid nucleic –obtingudes per qualsevol mitjà fora d'un organisme– en un virus, plasmidi bacterià o un altre sistema de vector i la incorporació en un organisme hoste en el qual no apareguin de forma natural, però on puguin continuar reproduint-se.

ii. Tècniques que comportin la incorporació directa en un organisme de material hereditari preparat fora de l'organisme, incloses la microinjecció, la macroinjecció i la microencapsulació.

iii. Tècniques de fusió de cèl·lules (inclosa la fusió de protoplast) o d'hibridació en les quals es formin cèl·lules vives amb

combinacions noves de material genètic mitjançant la fusió de dos o més cèl·lules emprant mètodes que no es produeixen naturalment.

b) Es considera que les tècniques següents no ocasionen una modificació genètica, amb la condició que no suposin la utilització de molècules d'àcid nucleic recombinant ni d'organismes modificats genèticament obtinguts mitjançant tècniques o mètodes diferents dels següents:

- i. Fecundació in vitro.
- ii. Conjugació, transducció, transformació o qualsevol altre procés natural.
- iii. Inducció poliploide.

17. Obtingut a partir d'OMG: derivat totalment o parcialment d'OMG però sense contenir o estar compost d'OMG.

18. Productes obtinguts mitjançant OMG: derivats en què s'ha utilitzat OMG com a darrer organisme viu del procés de producció, però sense contenir OMG ni haver estat obtinguts a partir d'OMG.

19. Additiu per a l'alimentació per a animals: substàncies, microorganismes i preparats diferents de les matèries primeres per a pinsos i de les premescles, que s'afegeixen intencionadament als pinsos o a l'aigua amb la finalitat d'influir positivament en les característiques del pinso; influir positivament en les característiques dels productes animals; influir positivament en el color de les aus i peixos; satisfer les necessitats alimentàries dels animals; influir positivament en les repercussions mediambientals de la producció animal; influir positivament en la producció, l'activitat o el benestar dels animals, especialment actuant en la flora gastrointestinal o la digestibilitat dels pinsos, o tenir un efecte coccidiostàtic o histomonostàtic.

20. Coadjuvant tecnològic: tota substància no consumida com a ingredient alimentari, utilitzada de forma deliberada en la transformació de les matèries primeres, aliments o els seus ingredients, per aconseguir un determinat objectiu tecnològic durant el tractament o la transformació i el resultat del qual pot ser la presència no intencionada però tècnicament inevitable de residus de la substància o dels seus derivats en el producte final, sempre que aquests residus no representin un risc per a la salut ni tinguin un efecte tecnològic en el producte final.

21. Agrupació de productors: qualsevol associació o comissió que l'integri, legalment constituïdes i que estiguin formades principalment per productors i transformadors que treballin amb un mateix producte.

22. Tradicional: l'ús demostrable d'un producte i del seu mètode de producció o recepta en el mercat local, durant un període de temps que permeti la seva transmissió entre generacions diferents; aquest període ha de ser almenys de 30 anys.

23. Característica específica: pel que fa a un producte, aquelles qualitats de producció que el distingeixen clarament d'altres productes similars de la mateixa categoria.

24. Termes genèrics: els noms dels productes que, malgrat referir-se al lloc, la regió o el país on es produeixen o comercialitzen originalment, hagin esdevingut el nom comú d'aquests productes.

25. Etapa de producció: la producció, la transformació o l'elaboració.

26. Productes transformats: els productes alimentaris obtinguts de la transformació de productes sense transformar. Els productes transformats poden contenir ingredients que siguin necessaris per a la seva fabricació o per dotar-los de característiques específiques.

27. Autoritat competent: l'autoritat pública responsable de l'organització dels controls oficials en l'àmbit de la producció ecològica o sotmesa a règims de qualitat de conformitat amb les disposicions d'aquesta Llei i el seu desenvolupament reglamentari.

28. Autoritat de control: l'òrgan administratiu a qui l'autoritat competent assigni, totalment o parcialment, les competències d'inspecció i certificació en l'àmbit de la producció ecològica o sotmesa a règims de qualitat de conformitat amb les disposicions d'aquesta Llei i el seu desenvolupament reglamentari.

29. Organisme de control: entitat de caràcter privat que actua amb independència i que du a terme la inspecció i la certificació en l'àmbit de la producció ecològica o sotmesa a règims de qualitat de conformitat amb les disposicions d'aquesta Llei i el seu desenvolupament reglamentari.

Article 4. Autoritat competent

A l'efecte d'aquesta Llei, s'estableix com a autoritat competent el ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia.

Registreu-vos a LesLleis.com per

accedir al contingut complert d'aquesta pàgina.