

## **Normalització i legislació alimentària.Curs 98-99**

***Jaume Balague/Jordi Serratosa/DA.***

### **Objectius:**

Dotar als estudiants de la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments dels útils jurídics , tècnics i pràctics per a un correcte coneixement del marc legal espanyol, europeu e internacional en general que esdevingui útil a la practica professional.

Desenvolupar els objectius de la normalització i legislació dels aliments

- 1. protegir al consumidor*
- 2. establiment de practiques equitatives*
- 3. establir normes a nivell regional...mundial*
- 4. determinant prioritats*
- 5 publicació i divulgació de les normes*

### **TEMARI DELS CURS**

Temes impartits per J. Balague/J. Serratosa **JB/JS**

Temes impartits per professors de dret Administratiu **DA**

**JB/JS Tema 1.-Importància per l'economia i la Salut Pública dels productes alimentosos (2 hores).**

Introducció general.Relacions intersectorials en el sector alimentari.Organitzacions internacionals implicades. Organització Mundial del Comerç. Balanç del cost de les barreres tècniques en el sector. Política agrària Comú. Epidemiologia, hàbits alimentaris, control toxicològic. Exigències generals del dret alimentari, d'acord amb l'economia i salut Publica..

#### **D.A. Tema 2. Dret, Constitució i fonts normatives Nacionals (2 hores)**

Concepte de dret. L'ordenament jurídic. Les fonts del dret: La constitució com a norma jurídica suprema; la llei i les normes amb rang de llei; el reglament.

#### **D.A. Tema 3. L'organització administrativa (2 hores).**

La pluralitat d'administracions Publiques. Elements, organització y competències de les administracions territorials: Central autonòmica i local. Caràcters de l'Administració institucional, corporativa i consultiva.

#### **D.A. Tema 4. Procediment Administratiu. (2 hores).**

Principis generals. Els interessats. La llengua dels procediments. Iniciació, ordenació, instrucció i finalitzaria del procediment. Execució.

#### **D.A. Tema 5. L'activitat inspectora i la potestat sancionadora (3 hores)**

L'activitat inspectora: agents de l'autoritat y valor probatori. Els principis de la potestat sancionadora: legalitat, irretroactivitat, tipicitat i proporcionalitat. El procediment sancionador: garantia drets, mesures de caràcter provisional y resolució.

#### **D.A. Tema 6. Dret intern Espanyol.(2 hores)**

El Codi Alimentari Espanyol. Registre Sanitari d'aliments.. Control oficial de productes Alimentaris.

#### **D.A. Tema 7. Autoregulacio i gestió privada. Denominacions d'origen i qualitat. Consells reguladors. (2 hores).**

Denominacions d'origen : genèriques y especificques.Denominacions de qualitat. Consells reguladors.

#### **JB/JS . Tema 8. Dret Comunitari. (3 hores).**

Dret Primari. Dret derivat -(Reglaments-Directives-Decisions-Recomanacions i Dictàmens). Dret Jurisprudencial. Proces legislatiu en l'àmbit alimentari. Òrgans legislatius de la U.E. Normatives europees d'àmbit alimentari.-Normes Verticals i Horitzontals.Taule de prioritat de normatives i les seves implicacions. Clàusula de Salvaguarda . Grau de acompliment del dret comunitari, conseqüències pràctiques. „Controls intra i extracomunitaris dels productes alimentosos.

#### **JB/JS Tema 9. Dret Alimentari d'àmbit Internacional.( 3 hores)**

Harmonització tècnica dels acords internacionals. Còdex Alimentarius Mundi. Normes. Recomanacions. Fases d'elaboració-( esquema de procediment) i grau de compromís dels països amb el Còdex. FDA. Productes GRASS.. GATT acords e implicacions per el dret Alimentari.

Codis ètics per el transport i Comerç internacionals d'aliments.

#### **JB/JS Tema 10. Legislació Sectorial de productes alimentosos:(5 hores)**

1.Principis generals del sector Carni .2. Principis generals del sector Llet i ous.3.Principis generals del sector Lactis.4.Principis generals del sector Peix.5.Principis generals del sector Vegetals i begudes.6.Principis generals del sector Farines i pastes.

#### **JB/JS Tema 11. Additius Alimentaris. Etiquetatge i envasat.(3 hores)**

Normativa general Barreres del Comerç. Llistes positives i negatives. Comparació de diferents normes internacionals.Tipus de controls. Etiquetatge, presentació i Publicitat dels productes alimentaris. Control efectiu dels productes envasats. Condicions generals emmagatzematge i transport d'aliments. Manipulació d'aliments. Codi internacional de practiques de marketing en els productes alimentosos.

#### **JB/JS Tema 12. Peritatges en matèria alimentaria. Defensa dels Consumidors i usuaris. (2 hores)**

El perit en matèria alimentària. Requeriments legals, acceptació i recusació. Informe pericial en requeriments civils, penals i privats. Decàleg de testimoniats dels experts. Àmbit d'aplicació y drets dels consumidors en matèria de consum a nivell Nacional i comunitari. Garanties i responsabilitats.

## **SEMINARIS PRÀCTICS**

Exposició per part dels alumnes, previ entrega del material de discussió dels temes següents, fent servir l'estratègia del "cas":

### **DA Seminari 1.Expedient Sancionador**

**JB/JS Seminari 2.Cas sobre la legislació i aplicació de les normatives Comunitàries e internacionals ( 3 hores).**

Carns.- Escorxadors-i Licors.

### **JB/JS Seminari 3.Valoracions de casos :**

#### **a) Fraus en l'indústria dels aliments**

a nivell civil, penal o estrictament tècnic. i ètic. (3 hores)-

Residus, Substàncies no permeses, Etiquetatge i Publicitat

Caducitat, Salubritat (contaminació microbiana)

#### **b) Cas de la BSE i relació amb els acords de la "SPS".**

## **BIBLIOGRAFIA**

1. Código Alimentario Español. y disposiciones complementarias.Editorial Tecnos 1988.
2. Elementos del derecho en la Alimentación.Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación.Estudio legislativo nº 7.
3. Cuadernos de Legislación Alimentaria. FAO/OMS.
4. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Bigwood,E.G. & Geraad,A 1967-1971. Alimentaria.
5. Comisión del Còdex Alimentarius.Manual de procedimiento. FAO/OMS Roma 1992.
6. Manual de notificación y control de T.I.A. "Salud Pública de S.i S.S. Generalitat de Catalunya.
7. Martín Mateo, R. Manual de derecho administrativo, Editorial Trivium, Madrid, 1955.

8. Murcia Tomas M.A. et al. Recopilacion Legislativa Española de interes para el sector alimentario, Universidad de Murcia 1966.

9.Codigo de Legislacion Alimentaria Basica, Editorial Civitas, 1995.

### Evaluacio de l'assignatura

1. Examen tipus test al final del quadrimestre.: 40%
2. Valoració dels seminaris 20 %
3. Treball de curs : 40%

seguint les especificacions següents:

(Els temes hauran d'aprovar-se per la unitat docent (jb/js) i anotats per tal de que no es repeteixin)

El nº d'estudiants màxim: 3.Entrega al departament fins el darrer dia lectiu

### ESTRUCTURA DEL TREBALL

**TITOL:** tema del que hi hagi legislació o no però en l'àmbit de la Ciència i Tecnologia dels Aliments ( es preferible que el estudiant escolleixi un treball del que ja tingui una petita experiència, ja sigui per aficio o sigui dins d'un camp que espera introduir-se un cop acabats els estudis.

#### **1ª fase:**

recollida de material teòric  
articles científics  
legislació nacional/UE  
articles de premsa

#### **2ª fase**

síntesi dels punts conflictius mes rellevant de la 1ª part

#### **3ª fase**

consulta als sectors afectats amb un qüestionari comú

- a) ciutadà ?
- b) tècnics pràctics; professionals
- c) funcionaris de l'administració; inspectors
- d) investigadors; centres de recerca

#### **4ª fase**

anàlisi crític de la situació teòrica i practica trobada en les entrevistes

#### **5ª fase**

resum i conclusions pròpies