

AGENDA

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 i internacional en general que esdevingui útil a la pràctica 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 Tema 1.Presentació de l'assignatura- treball de curs -Importància per l'economia i la Salut Pública dels productes alimentosos (2 hores).

Introducció general. Tratat d'Amsterdam. [Llibre Blanc de seguretat alimentaria.](#)
Llei General de Sanitat.

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 Públiques. 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 finalització 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 específiques. Denominacions de qualitat. Consells reguladors.

JS . Tema 8. Dret Comunitari. (3 hores).

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

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 [Tema 10](#). Legislació Sectorial de productes alimentosos:(4 hores)

1.Principis generals del sector Carn .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.

La organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ([continuación tema 10](#))

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.

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

El perit en matèria alimentaria. Requeriments legals, acceptació i recusació. Informe pericial en requeriments civils, penals i privats. Decàleg de testimoniatge 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 (2hores)

JS Seminari 2. Valoracions de casos (3 hores):

a) Fraus en l'indústria dels aliments a nivell civil, penal o estrictament tècnic. i ètic. –Residus , Substàncies no permeses, Etiquetatge i Publicitat, Caducitat, Salubritat (contaminació microbiana)

b) Cas de les Dioxinas. Evolució de les decisions 1999-2000.

c) Cas de les hormones i relació amb els acords de la "SPS".

JB Seminari 3. Cas sobre la legislació i aplicació de les normatives Comunitàries e internacionals (3 hores).[\(bse.ppt\)](#) , [\(out67.pdf\)](#) .

Carns.- Escorxadors- i Licors.

BIBLIOGRAFIA

1. Código Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.

2. Elementos del derecho en la Alimentacion. Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentacion. Estudio legislativo nº 7.

3. Cuadernos de Legislacion Alimentaria. FAO/OMS.
4. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentacion. Bigwood,E.G. & Geraad,A 1967-1971. Alimentaria.
5. Comision del Còdex Alimentarius.Manual de procedimiento. FAO/OMS Roma 1992.
6. Manual de notificacion y control de T.I.A. "Salud Publica de S.i S.S. Generalitat de Catalunya.
7. Martin 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.

Avaluació de l'assignatura

1. Examen tipus test al final del quadrimestre.: 80% (incloses preguntes dels seminaris)
2. Treball de curs : 20%seguint les especificacions següents:

CARACTERÍSTIQUES DEL TREBALL DE CURS NO OBLIGAT

Els temes hauran d'aprovar-se per l'unitat docent (jb/js per tal d'evitar repeticions i orientar el treball.

El nombre màxim d'estudiants per treball, és de cinc.

La primera fulla del treball inclourà un breu resum de com s'ha repartit el treball i una declaració jurada conforme es cert, firmada per cadascun dels integrants del grup.

El temps límit d'entrega serà el darrer dia de classe, 30 de Maig 2000.

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 afecció 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