

Normalització i legislació alimentària. Curs 97-98

Jaume Balague/Jordi Serratosa/DA.

Objectius:

Dotar als estudiants de la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments dels utilitats 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. *publicacio i divulgacio de les normes*

TEMARI DELS CURS

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

Temes impartits per persones 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 Comu. Epidemiologia, hàbits alimentaris, control toxicològic. Exigències generals del dret alimentari, d'acord amb l'economia i salut Pública..

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 i competències de les administracions territorials: Central autònoma 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 i valor probatori. Els principis de la potestat sancionadora: legalitat, irretroactivitat, tipicitat i proporcionalitat. El procediment sancionador: garantia drets, mesures de caràcter provisional i 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 gestio privada. Denominacions d'origen i qualitat. Consells reguladors. (2 hores).

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

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

Dret Primari. Dret derivat -(Reglaments-Directives-Decisions-Recomanacions i Dictamens). Dret Jurisprudencial.Proces legislatiu en l'ambit alimentari. Organs legislatius de la U.E. Normatives europeas d'ambit alimentari.-Normes Verticals i Horizontals.Taule de prioritat de normatives i les seves implicacions. Clausula de Salvaguarda . Grau de acompliment del dret comunitari, conseqüencies practicas. .Controls intra i extracomunitaris dels productes alimentosos.

JB/JS Tema 9. Dret Alimentari d'ambit Internacional.(3 hores)

Armonitzacio tecnica dels acords internacionals. Codex Alimentarius Mundi. Normes. Recomanacions. Fases d'elaboracio-(esquema de procediment) i grau de compromis dels paisos amb el Codex. FDA. Productes GRASS.. GATT acords e implicacions per el dret Alimentari. Codis etics per el transport i Comerç internacionals d'aliments.

JB/JS Tema 10. Legislacio 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. Aditius Alimentaris. Etiquetatge i envasat.(3 hores)

Normativa general Barreres del Comerç. Llistes positives i negatives. Comparacio de diferents normes internacionals.Tipus de controls. Etiquetatge, presentacio i Publicitat dels productes alimentaris. Control efectiu dels productes envasats. Condicions generals enmagatzematge i transport d'aliments. Manipulacio d'aliments. Codi internacional de practiques de marqueting en els productes alimentosos.

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

El perit en materia aliemntaria. Requeriments legals, acceptacio i recusacio. Informe pericial en requeriments civils, penals i privats. Decaleg de testimoniatge dels experts. Ambit d'aplicacio y drets dels consumidors en materia de consum a nivell Nacional i comunitari. Garanties i responsabilitats.

SEMINARIS PRÀCTICS

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

DA Seminari 1. Expedient Sancionador

DA. Seminari 2. Expedient de Sol.licitud de denominacions d'origen (conflicte del cava).

JB/JS Seminari 3. Valoracions de casos : Fraus en l'industria dels aliments

a nivell civil, penal o estrictament tecnic. i. etic. (3 hores)-
Residus
Sustancies no permeses
Etiquetatge i Publicitat
Caducitat
Salubritat (contaminacio microbiana)

JB/JS Seminari 4. Cas sobre la legislacio i aplicacio de les normatives Comunitaries e internacionals (3 hores).

Carns.- Escorxadors-i Licors.

BIBLIOGRAFIA

1. Codigo Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.
2. Elementos del derecho en la Alimentacion. Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organizacion 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 Codex 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.

Evaluacio de l'assignatura

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

seguint les especificacions següents:

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

El n° d'estudiants maxims: 3. Entrega al departament fins el darrer dia lectiu

ESTRUCTURA DEL TREBALL

TITOL: tema del que hi hagi legislacio o no pero en l'ambit de la Ciencia i Tecnologia dels Aliments

(es preferible que el estudiant escolleixi un treball del que ja tingui una petita experiencia, ja sigui per

aficio o sigui dins d'un camp que espera introduir-se un cop acabats els estudis.

1ª fase:

recollida de material teoric
articles cientifics
legislacio nacional/cee
articles de premsa

2ª fase

sintesi dels punts conflictius mes relevants de la 1ª part

3ª fase

consulte als sectors afectats amb un questionari comu

- a) ciutada ?
- b) tecnicos practics; professionals
- c) funcionaris de l'administracio; inspectors
- d) investigadors; centres de recerca

4ª fase

analisi critic de la situacio teorica i practica trobade en les entrevistes

5ª fase

resum i conclusions propies