

► Derecho alimentario coercitivo y derecho alimentario indicativo

El derecho alimentario, al igual que otros sectores del ordenamiento jurídico actual, se compone, en cualquier nivel de producción, tanto de normas de derecho positivo e inmediata aplicación, lo que actualmente los juristas denominan *hard law*, y de textos de carácter indicativo como códigos de buenas prácticas o de conducta responsable –*soft law*–, que por su efecto final son tan normas como las anteriores, pero cuya inaplicación no se sanciona ni directa ni inmediatamente por la ley, aunque sí resulta sancionada en otros ámbitos conexos; además su aplicación encuentra puntos de apoyo por la Administración en normas de fomento y ayudas públicas.

Como quiera que este tipo de principios y normativas son cada día más frecuentes en el ámbito donde funciona la cadena alimentaria, como modo de implicar a profesionales y consumidores, incluiremos desde ahora novedades sobre estos contenidos: códigos, directrices, convenios, etc., en el apartado de novedades legislativas toda vez que además cumplen una función esencial al servir de elementos transmisores, informadores y desencadenantes de la subsiguiente elaboración de normas positivas de derecho alimentario en cualquiera de los escalones de producción legislativa: comunitario, estatal y autonómico.

► Real Decreto 1262/2005, que modifica la lista de sustancias permitidas para fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y regula el procedimiento comunitario para inclusión de nuevos aditivos

A partir del próximo 1 de marzo de 2006 quedará prohibida la fabricación e importación de los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto. No obstante, estos materiales que se encuentren en el mercado antes del 1 de marzo de 2006 y que se ajusten a lo dispuesto en la normativa vigente hasta ahora podrán ser utilizados hasta la finalización de existencias.

El Real Decreto 118/2003 aprobó la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos que ahora se modifica mediante este nuevo real decreto regulando, además, determinadas condiciones de ensayo e incorporando determinadas directivas comunitarias.

En la normativa vigente hasta ahora se autorizaba el uso de *azodiicarbonamida* como agente expansor en la fabricación de juntas plásticas destinadas a tapas metálicas de frascos de vidrio utilizadas en la conserva de productos alimentarios, pero nuevos avances científicos han descubierto que con la acción del calor, aplicado en los procesos de fabricación y envasado, aquel producto se descompone en *semicarbacida* (SEM) y este producto presenta una ligera actividad carcinógena, comprobada en animales de laboratorio, y cierta *genotoxicidad in vitro* y aunque no se ha comprobado riesgo

efectivo en seres humanos se ha decidido suspender provisionalmente la autorización de uso de la *azodiicarbonamida* de la lista de aditivos plenamente armonizados a escala comunitaria, quedando en estudio alternativas de productos para autorizar en los materiales de envase de alimentos.

El real decreto aprobado ahora incorpora el contenido de las directivas comunitarias que modificaron el contenido del Real Decreto 118/2003 hasta ahora vigente en España, añadiendo y suprimiendo sustancias en la columna de aditivos autorizados y modificando el contenido de las restricciones y especificaciones establecidas para ciertas sustancias.

La nueva lista de aditivos aprobada, que será completada en fases sucesivas hasta obtener una lista completa, sustituye a la anterior de manera que sólo podrán utili-

zarse en la fabricación de materiales y objetos plásticos los aditivos incluidos en el anexo V del nuevo real decreto con las restricciones y especificaciones señaladas en el mismo.

Los interesados deberán enviar su solicitud, junto con los datos para evaluación de la seguridad, a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que dará traslado de la misma a la Agencia europea. Para la presentación de datos de evaluación hay que tener en cuenta las “Directrices del Comité Científico de Alimentación Humana para la presentación de solicitudes de evaluación de la seguridad de una sustancia que vaya a utilizarse en materiales destinados a estar en contacto con alimentos antes de su autorización”. Estas directrices pueden consultarse en la siguiente dirección:

<http://europea.eu.int/comm/food/sc/scf/out82-en.pdf>.

► Inspección de alimentos

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria ha presentado un plan nacional avanzado de inspección de alimentos con la participación de todas las Administraciones públicas competentes y sectores implicados: sector productor, industrial, distribución y restauración.

El plan quiere servir para consolidar la labor llevada hasta ahora sobre inspección y auditoría en empresas del sector estableciendo un escenario de supervisión continuada, seguida de una propuesta general de mejora en esta legislación y aplicación del control, con participación plena de la Administración del Estado, autonómica y local.

► Declaración de Santiago de Compostela sobre seguridad y trazabilidad alimentaria

Los ministros de Agricultura reunidos en la VIII Conferencia Iberoamericana de Agricultura aprobaron, el pasado 26 de septiembre, la “Declaración de Santiago de Compostela”, que recoge varios principios agroalimentarios, entre los que incluye la trazabilidad como herramienta de gestión de riesgos en el marco de los sistemas de inspección y certificación de alimentos, que sirve para promover y desarrollar la calidad y seguridad alimentarias, favoreciendo los intercambios comerciales nacionales e internacionales. También reconoce que la trazabilidad se presenta como demanda de los consumidores fundada en el derecho a conocer el origen y procedimientos que se han seguido con los productos que consumen, además debe permitir a los productores vender en mejores condiciones y revalorizar sus producciones; sin embargo, debe aplicarse con la mayor transparencia y objetividad sin que pueda utilizarse como obstáculo técnico contra la libre circulación y comercialización de productos agroalimentarios.

Por ello se propone incorporar el desarrollo e implantación gradual de sistemas de trazabilidad en el sector agroalimentario de los países iberoamericanos homologados y reconocidos tanto por países productores como importadores, incluyendo sistemas de verificación.

Asimismo, se insta el establecimiento administrativo de procedimientos compatibles y transparentes de reconocimiento de sistemas de trazabilidad para evitar que estas exigencias generen consecuencias negativas fortaleciendo los intercambios de experiencias, información y asesoramiento técnico.

► Retos de futuro de la legislación alimentaria

En la última reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL) se abordó como tema principal el examen de los retos de futuro que supone para las empresas del sector la nueva normativa europea sobre seguridad en la alimentación, donde se puso de manifiesto que el principal objetivo de las normas comunitarias en materia de seguridad alimentaria consiste en garantizar un nivel adecuado de protección de la salud humana y animal a través del establecimiento de controles y sistemas de verificación a lo largo de la cadena de producción y comercialización de alimentos.

La eficacia de las normas sobre seguridad alimentaria depende de las medidas de control de las administraciones nacionales sobre sus operadores y empresas; además el reglamento comunitario básico en materia de alimentación (178/2002) estableció tres principios de carácter y aplicación general: primero, que el objetivo de la normativa alimentaria es el logro de adecuados niveles de protección tanto de la salud como del interés económico del consumidor; segundo, que la legislación alimentaria europea debe tener como finalidad la libre circulación de productos agroalimentarios en la Unión Europea sin que los nuevos requisitos, como la trazabilidad, supongan trabas a este principio general, y, tercero, que la normativa internacional debe inspirar la elaboración de la legislación comunitaria.

Esta libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior europeo. Para ello resulta esencial el control efectivo del fraude que no debe quedarse sólo en aspectos de higiene alimentaria sino, además, incluir los aspectos económicos que rodean la producción y el mercado de la alimentación.

► Entra en vigor el código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores (PAOS)

El pasado mes de septiembre entró en vigor el Código PAOS de autorregulación de la publicidad de los alimentos dirigida a menores, que forma parte de la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad y fomento de la actividad física y que se incluyó en un convenio de colaboración suscrito el pasado mes de junio entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas.

El código establece un conjunto de normas que sirvan de orientación a las empresas adheridas en la redacción y difusión de los mensajes dirigidos a menores a fin de evitar una presión publicitaria excesiva sobre este sector y contribuyendo a fomentar hábitos saludables de alimentación entre la población infantil.

El contenido incluye un conjunto de normas éticas que van desde el ajuste de la publicidad a la legislación vigente, la buena fe y los buenos usos comerciales hasta normativa sobre presentación e información de los productos alimentarios, presión de ventas, promoción a través de programas y personajes famosos, identificación de la publicidad, normas sobre seguridad y educación y formación nutricional.

Como garantía de aplicación se incluyen varias normas sobre aplicación y control del cumplimiento encargado a un jurado de la publicidad de autocontrol, la resolución judicial de controversias y reclamaciones, las infracciones y sanciones así como una comisión de seguimiento formada por representantes del sector de los consumidores y de la Administración.



Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdelande, abogado