



## El transporte terrestre de alimentos. Su regulación

■ VÍCTOR MANTECA VALDELANDE. Doctor en Derecho

**E**l Derecho Alimentario constituye un bloque normativo con diversas facetas dirigidas a la regulación de los alimentos a lo largo de toda la cadena trazada desde su producción hasta el consumo final.

El transporte alimentario es objeto de una de estas facetas y cumple una importante función de conexión de las diversas fases principalmente entre producción y consumo. Este tipo de transporte ha de cumplir una serie de requisitos legales dirigidos a garantizar el correcto tratamiento y manejo de los productos alimentarios.

En este trabajo examinamos la regulación del transporte terrestre de alimentos con especial atención a las mercancías perecederas por ser el más importante en nuestro país. Por ello haremos referencia a la normativa de transportes que regula esta materia.

Son transportes de mercancías por carretera aquellos dedicados a realizar desplazamientos de mercancías en vehículos contruidos y acondicionados para tal fin (Ley 16/1987 de 30 de julio

de Ordenación de los Transportes Terrestres).

El Reglamento de desarrollo de la Ley dispone que para la realización de transporte de mercancías por carretera tanto público como privado, así como de las actividades auxiliares y complementarias del transporte, será necesaria la obtención del correspondiente título habilitante para el mismo.

La citada Ley define el transporte interior como aquel que tiene su origen y destino dentro del territorio nacional a diferencia del transporte internacional, en el que el itinerario discurre parcialmente por el territorio de otros países.

El transporte de mercancías puede clasificarse en tres modalidades:

- Transporte de mercancías en general.
- Transporte de mercancías peligrosas.
- Transporte de mercancías perecederas.

Los transportes de productos perecederos deberán llevarse a cabo de acuerdo con la normativa sobre protección de consumidores y usuarios. El transporte de mercancías perecederas se corres-

ponde con el transporte de alimentos cuyo régimen examinamos seguidamente.

### TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte de alimentos ha crecido mucho durante los últimos años principalmente en lo que se refiere a empresas autónomas. Si bien se han mejorado muchos aspectos, la modernización del sector requiere la racionalización del mismo, renovación del material y en definitiva transformar la empresa simplemente transportista en empresa logística que gestione los almacenes de sus clientes en tiempo real aprovechando los medios telemáticos para la emisión de notas de entrega, informando en todo momento a sus clientes de las incidencias que surjan con las cargas, y optimizando las rutas enviando los retornos en vacío con los consiguientes ahorros.

Tienen la consideración de alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos, líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conser-

vación, sean susceptibles de utilizarse para la nutrición humana, o como productos dietéticos o frutivos.

Se consideran sucedáneos de alimentos todos aquellos productos que sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretendan sustituir en todo o en parte al alimento.

El Real Decreto 237/2000 de 18 de febrero establece las especificaciones técnicas que han de cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control. (modificado por R.D. 380/2001 de 6 de abril).

Se entiende por vehículo especial para el transporte de mercancías perecederas los camiones, remolques, contenedores, cajas, y vehículos análogos, isoterms, refrigerantes, frigoríficos o caloríficos utilizados de conformidad con la



Reglamentación Técnico Sanitaria de Transportes Terrestres por carretera.

Esta Reglamentación aprobada por Real Decreto 2483/1986 fija las características que han de tener los diferentes tipos de vehículos que realicen transporte terrestre de alimentos a temperatura regulada y las condiciones en que deberá realizarse dicha clase de transporte.

La Reglamentación se estructura en varios títulos que establecen la denominaciones, las condiciones de los vehículos destinados a transporte de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada las condiciones del transporte los requisitos del personas las prohibiciones e incompatibilidades y el régimen de responsabilidades y sanciones.

Los medios de transporte de alimentos deberán manejarse por el personal idóneo hallarse en condiciones de acuerdo con los procedimientos establecidos reglamentariamente.

Se entiende por duración del transporte el tiempo transcurrido entre el momento de finalizar la carga de un producto y el momento de iniciar su descarga.

Transporte de productos para la autoventa y reparto es el realizado fundamentalmente en núcleos urbanos mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen en un plazo

# GUÍA OPERATIVA DE TRANSPORTE DE MERCANCÍAS

## CÓMO CAPTAR SERVICIOS DE TRANSPORTE DE MANERA INTELIGENTE

**TRANSPORTE FRIGORÍFICO  
E ISOTERMO**

**OPERADORES LOGÍSTICOS  
DE FRÍO**

Deseo recibir un ejemplar de Top Transporte (Guía Operativa de Transportes) al precio de 20 € I.V.A incluido + 4,80 € de gastos de envío.

Empresa..... C.P./Ciudad.....

Dirección..... CIF.....

Tel..... Fax.....

Persona de Contacto.....

ENVIAR POR FAX AL 91 669 16 05

PVP  
**20€**

**TOP TRANSPORTE**

14ª EDICION 2002-2003 EDICION BILINGÜE

GUÍA OPERATIVA DE LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y COMERCIO EXTERIOR  
OPERATING MANUAL FOR LOGISTICS, TRANSPORTATION AND FOREIGN TRADE

Publicación controlada por

**LAS 2.500 MEJORES EMPRESAS DE TRANSPORTE DE MERCANCÍAS**

25 MODALIDADES DE TRANSPORTE PUBLICADAS EN UNA SOLA GUÍA  
OPERADORES LOGÍSTICOS - PAQUETERIA INDUSTRIAL - CARGAS COMPLETAS - GRUPAJES  
FRIGORÍFICOS - CARGA AEREA - FERROCARRIL - TRANSITARIOS  
SERVICIOS MARÍTIMOS Y POR CARRETERA IMPORT-EXPORT CON TODO EL MUNDO

**COMO CAPTAR SERVICIOS DE TRANSPORTE DE MANERA INTELIGENTE**

ISSN 1134-405X

9 788440 443748

máximo de veinticuatro horas, efectuando actos de venta y facturación a clientes (autoventa) o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos (reparto).

Está prohibido transportar alimentos en el mismo medio que los elementos siguientes: sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación.

Se encuentra prohibido asimismo el transporte de alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados, junto con otros aptos para el consumo humano. Ni tampoco productos alimenticios dispuestos para la venta que no se hallen debidamente rotulados, etiquetados o precintados.

Hay que tener en cuenta alguna de las normas aplicables al manejo como es el caso de los alimentos o productos de alimentación que (por sus características) no vayan debidamente protegidos en un envase o embalaje, no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier superficie susceptible de ser pisada.

### TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECEDEROS: LA CADENA DE FRÍO

Son alimentos perecederos los que por sus características exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte. Sólo los alimentos perecederos precisan ser transportados en vehículos a temperatura dirigida. Los alimentos perecederos pertenecen al grupo de alimentos conservados, que son aquellos que después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.

Cuando se envasen alimentos perecederos la operación de envasado deberá realizarse en la industria de origen o en establecimientos autorizados al efecto, indicando en el rótulo o etiqueta del envase el procedimiento genérico de conservación utilizado. Esta clase de alimentos ha de mantenerse a temperatu-



ra adecuada de manera que no sufran alteraciones en sus características iniciales. También ha de mantenerse la humedad relativa, de acuerdo con la naturaleza del producto, así como la adecuada circulación de aire y aislamiento de los artículos que despidan olores de aquellos otros que por su naturaleza puedan absorberlos y en definitiva la protección contra la luz solar cuando sea perjudicial para el producto.

Al ser este tipo de transporte el de mayor repercusión social y sanitaria es objeto de una regulación más detallada.

Los productos perecederos han de someterse a la acción del frío para evitar su deterioro, por ello la temperatura debe reducirse y mantenerse así a fin de proteger el alimento de la degradación provocada por las bacterias o microorganismos.

El mantenimiento de la cadena de frío es esencial para garantizar los niveles de salud pública en materia alimentaria. Desde el primer eslabón que se encuentra en la industria agroalimentaria hasta la venta al consumidor final, pasando por las diferentes fases intermedias de transformación y el transporte, todos los intervinientes tienen responsabilidad de asegurar que el producto llegue en excelentes condiciones al consumidor.

El transporte es un eslabón importante en la cadena de frío y el transportista debe conocer el producto que transporta y la manera de transportarlo adecuadamente actuando en todo momento con profesionalidad.

### •REQUISITOS NORMATIVOS EN LA CADENA DE FRÍO

–Instalaciones dedicadas a la carga y descarga: los muelles de carga han de hallarse protegidos contra las temperaturas externas, algo que en muchas ocasiones no se cumple, además el producto ha de mantenerse en almacén frigorífico a temperatura constante.

–Procedimiento de carga y descarga: debe realizarse con la mayor rapidez posible para que la pérdida de frío por razón del trasvase sea la menor posible.

–Medidas que ha de realizar el transportista en el vehículo antes de realizar un transporte:

–Comprobar niveles del motor así como el funcionamiento de los elementos principales.

–Limpieza exterior (que afecta a la carrocería) e interior.

–En cuanto a la conservación de la cadena de frío:

–Comprobar correcto funcionamiento de la unidad de frío.

–Efectuar un desescarche a fin de mantener la eficacia del evaporador.

–Situar el termostato a la temperatura de carga y hacer preenfriar el furgón o cisterna a la temperatura adecuada para el producto que se va a transportar.

–Comprobar que en el momento de la carga, el furgón o cisterna y el producto deben tener la misma temperatura.

Los alimentos perecederos han de estibarse de manera que permitan al aire

frío procedente de la unidad pasar por el máximo de superficie posible, para obtener un óptimo enfriado dejando sitio para la carga y las paredes laterales y respetando la altura aconsejable de carga de cada vehículo a fin de permitir la circulación de aire.

La unidad no ha de pararse pues la circulación de aire es la que asegura el control de la temperatura.

### CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La normativa de acondicionamiento de vehículos para el transporte de mercancías perecederas tiene la finalidad de asegurar que los vehículos dedicados a este tipo de transporte cumplan los mismos requisitos que los que se dedican al transporte internacional establecido en el Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías perecederas de 3.3.1972. La Reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones del transporte terrestre de alimentos establece en su artículo 14 que en lo referente al transporte internacional de alimentos y productos alimentarios serán de aplicación los requisitos establecidos en el citado Acuerdo Internacional.

Todo vehículo destinado a este tipo de transporte ha de tener un certificado de autorización especial expedido por el Ministerio de Industria.

Además de las inspecciones periódicas establecidas por la ITV, estos vehículos deberán pasar inspecciones periódicas del furgón o cisterna, al menos una vez cada 6 años, o con mayor frecuencia si así se establece en el certificado de autorización especial. Las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas se regula en el Real Decreto arriba citado.

Los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas pueden ser isoterms, refrigerados, frigoríficos o caloríficos. Todos ellos son vehículos isoterms su construcción es equiparable y la técnica de aislamiento idéntica.



Estos vehículos pueden ser de las siguientes clases:

–**Vehículo isotermo:** Vehículo en que la caja se halla construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo que permiten limitar los intercambios de calor en el interior y exterior de la caja de forma que el coeficiente global de transmisión térmica permita clasificar el vehículo como isotermo normal o isotermo reforzado.

Estos vehículos podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida de transporte. En el momento de la descarga, una vez efectuado el transporte, la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida para el mismo teniendo en cuenta las tolerancias admitidas.

–**Vehículo refrigerante:** Vehículo provisto de aislamiento que dispone de una fuente de frío (hielo hídrico o carbónico, etc.) diferente de un equipo mecánico o de absorción, que permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de +30°C con los siguientes valores:

- Hasta + 7°C como máximo para la clase A.
- Hasta -10°C como máximo para la clase B.
- Hasta -20°C como máximo para la clase C.
- Hasta 0°C como máximo para la clase D.

El vehículo ha de tener uno a más compartimentos, recipientes o depósitos reservados para el agente frigorífico y deberán ser cargados desde el exterior y

tener la capacidad establecida en el Real Decreto 2312/1995.

–**Vehículo frigorífico:** Vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etc.), que permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después en valores constantes en función de la clase.

–**Vehículo calorífico:** Vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla durante doce horas, al menos sin repostar a un valor prácticamente constante y no inferior a +12°C siendo la temperatura media exterior de la caja de -10°C o -20°C según la clase.

Los materiales susceptibles de entrar en contacto con los productos transportados han de cumplir los requisitos legales y ser incapaces de alterar los productos o comunicarles propiedades nocivas durante su vida de servicio.

Las cajas han de estar libres de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o el sistema de enfriamiento o calefacción de los productos y en caso de camiones sin comunicación con la cabina del conductor.

Las paredes interiores (incluyendo techo y suelo) estarán fabricadas de materiales resistentes a la corrosión, impermeables y fáciles de lavar y desinfectar. Con superficies lisas y continuas sin grietas, ángulos ni asperezas que dificulten el lavado y desinfección.

Los dispositivos de cierre, la ventilación y circulación de los vehículos deben permitir el transporte sin que se deposite contaminación o suciedad.

Los vehículos han de estar provistos de un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura interior de la caja, y el elemento de lectura ha de ir montado en lugar visible.

En los vehículos cisterna que tenga uno o varios compartimentos, cada compartimento tendrá, por lo menos, una boca de hombre y una boca de vaciado.

Los vehículos de transporte de mercancías perecederas han de estar homologados. La homologación hay que solicitarla mediante una solicitud de homologación unida al acta de los ensayos de tipo expedida por la estación de ensayos. En el vehículo homologado deberá instalarse una placa de homologación de tipo concedida con una validez de seis años que ha de estar fijada al vehículo de modo permanente en lugar visible. De forma rectangular de 160 por 100 mm. De material resistente a la corrosión y al fuego. Deberá contener las siguientes informaciones: ATP seguido de autorizado para transporte de mercancías perecederas, autorización, vehículo, marca ATP seguido de marca de identificación fecha de caducidad del permiso.

Además estos vehículos deberán llevar también unas siglas de identificación que hagan referencia al vehículo isotermo (IN ó IR), refrigerado (RN, RR y a la clase A, B,C,D), frigorífico (FN ó FR y la clase A,B,C,D. y F) o calorífico. Las letras serán mayúsculas, en caracteres latinos, de color azul marino sobre fondo blanco, siendo la altura de las letras al menos de 100 mm.

Si el vehículo está dotado de dispositivos térmicos amovibles o no autónomos, las siglas de identificación se completarán con la letra X.

Una vez concedida la homologación, el fabricante deberá demostrar en todo momento la conformidad de las características de la producción en serie con las del tipo a que corresponda.

El personal adscrito a este tipo de transporte que pueda estar en contacto con los alimentos y productos alimentarios, deberá cumplir los requisitos establecidos en el capítulo VIII del Código Alimentario Español (R.D. 2505/1983).

### SISTEMA DE CONTROL E INSPECCIÓN

La función de vigilancia sobre el cumplimiento de la normativa que ordena el sector del transporte corresponde a la inspección de transporte con la colaboración de la Guardia Civil, Policías Autonómicas y Locales.



El objeto de esta función de vigilancia es que las empresas respeten las reglas establecidas, asegurando una competencia leal y preservando el interés público existente en la ordenación de este sector económico. La función de inspección de transporte en materia alimentaria ha de complementarse con la inspección sanitaria, la de tráfico y la de seguridad vial.

La inspección de transporte terrestre junto con la inspección de ferrocarriles dentro del Ministerio de Fomento y la de las Comunidades Autónomas a través de sus servicios de transporte tienen encomendadas las funciones de inspección y vigilancia en esta materia

Los agentes de la inspección contarán con el apoyo de las unidades o destacamentos de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, Policía Autonómica y Policía Local.

El papel jugado por las Comunidades Autónomas en la coordinación de las diferentes policía es creciente.

La Guardia Civil, dentro de cada subsector de la Agrupación de Tráfico, cuenta con agentes especialistas cuya dedicación preferente es la vigilancia del transporte, encontrándose plenamente especializados para esta función.

Las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad actuarán en materia de inspección de transporte bajo las directrices y orientaciones de los servicios de inspección articulándose la coordinación de estas actuaciones a través de los Delegados del Gobierno.

La dirección de las actuaciones de transporte corresponde a los inspectores, que podrán impartir a los agentes

por conducto reglamentario las directrices, orientaciones e instrucciones que se consideren oportunas para la realización de la inspección.

Los inspectores, en el ejercicio de su actuación, tendrán la consideración de agentes de la autoridad.

Las actas e informes de los servicios de inspección darán fe salvo prueba en contrario, de los hechos en ellas recogidos, sin perjuicio del deber de los agentes de aportar todos los elementos probatorios posibles sobre el hecho denunciado y de la obligación de la Administración de realizar las diligencias que considere más adecuadas y aportar las pruebas que en su caso resulten procedentes dentro del procedimiento sancionador.

Esta presunción de veracidad de la actuación inspectora es necesaria para el desarrollo de la función de control e implica una inversión de la carga de la prueba por lo cual el expedientado deberá probar que no son exactos los hechos contenidos en las actas de inspección pues de lo contrario se tendrán por ciertos.

Los empresarios de transporte y de actividades auxiliares y complementarias están obligados a facilitar a los agentes la inspección de sus vehículos e instalaciones y el examen de los documentos, libros y datos estadísticos que estén obligados a llevar y de no hacerlo así, incurrirán en una infracción muy grave de obstrucción a la labor inspectora.

La función inspectora se ejerce de oficio o a consecuencia de petición fundada de los usuarios o de sus asociaciones, así como de las empresas o asociaciones del sector del transporte.

La función inspectora se articula con la elaboración de un Plan de Inspección con objeto de dar carácter sistemático a las actuaciones inspectoras determinando las líneas directrices de las operaciones de control de los servicios o actuaciones que requieran actuaciones especiales.

La elaboración de estos planes se lleva a efecto de forma coordinada con la Guardia Civil, Policías Autonómicas y Policías Locales, pudiendo intervenir



asociaciones de empresarios representativas del sector.

Los servicios de inspección no sólo perseguirán infracciones cometidas sino que también colaboran con las empresas de transporte para el cumplimiento de la normativa.

El buen funcionamiento de la actividad inspectora interesa tanto a la Administración como a las empresas del sector, en cuya colaboración tienen una importante participación a través de sus asociaciones y órganos de representación, Consejo Nacional del Transporte y Comité Nacional del Transporte por Carretera.

### PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

El Procedimiento sancionador en materia de transportes viene establecido en el Real Decreto 1211/1990 por el que se aprueba el Reglamento de Ordenación de los Transportes Terrestres, y la reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones generales del transporte terrestre de alimentos, productos alimentarios a temperatura regulada que remite a la normativa general de Consumidores y usuarios (R.D. 1945/1983 de 22 de junio), todas ellas adaptadas a la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico y Procedi-

miento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Aquí nos referimos al procedimiento en materia de transportes dejando a parte la regulación de los procedimientos sancionadores en materia alimentaria, por ser materia que ha de tratarse de manera específica en otra ocasión.

El procedimiento tienen tres fases: iniciación, instrucción y resolución. El procedimiento se inicia de oficio a consecuencia de acta o informe del servicio de inspección o denuncia de la Guardia Civil o policía y su remisión a la Administración.

Las actas o denuncias han de tener un contenido mínimo para ser viables, consistente en la exposición de los hechos, matrícula del vehículo, tipo de infracción, lugar, hora y fecha de la misma, y funcionario denunciante.

Recibida el acta o denuncia por el órgano competente para iniciar el procedimiento sancionador, éste realizará alguno de los siguientes trámites: devolver al denunciante la denuncia defectuosa para su subsanación, dar traslado a otro órgano cuando el asunto no fuera de su competencia, acordar el archivo de las actuaciones cuando aprecie que, de los datos de la denuncia, no

se deriva responsabilidad, o dictar providencia de incoación del expediente sancionador y nombrar a un funcionario como instructor, dando lugar, propiamente, al inicio del procedimiento sancionador.

La instrucción comienza con la notificación que hace el instructor al expedientado de los cargos que se le imputan, expresando el precepto infringido, el precepto sancionador y la sanción.

El expedientado tienen derecho a formular alegaciones contra los cargos que se le imputan, en el plazo de quince días, aportando o proponiendo pruebas que interesen a su defensa.

Las alegaciones deben trasladarse al denunciante para que informe por escrito sobre las mismas y se dará trámite de audiencia al expedientado, de este trámite, puede prescindirse, cuando únicamente figuren en el expediente hechos, pruebas y alegaciones ya conocidas.

Ultimada la instrucción del procedimiento sancionador, el instructor elevará propuesta de resolución, fundamentada en derecho, al órgano con competencia sancionadora.

El plazo para dictar resolución es de un año desde la iniciación y en ella podrá decidirse el sobreseimiento del expediente o la imposición de sanción.

Las resoluciones han de ser motivadas y notificarse al sancionado.

Contra la resolución podrá interponerse, en el plazo de un mes, recurso ordinario ante el superior jerárquico de quien dictó la resolución sancionadora.

En caso de no interponerse recurso o si éste fuera desestimado la sanción será ejecutiva, surgiendo la obligación de pago que de no realizarse en periodo voluntario se exigirá en vía de apremio.

La ejecutividad de la sanción tendrá efecto de la comunicación al Registro de Empresas Transportistas y Actividades Auxiliares y Complementarias del Transporte a los efectos de hacer efectiva la prohibición de transmisión o visado de la tarjeta de transportes y transferencia del vehículo hasta que se produzca el pago de la multa impuesta.



## El transporte terrestre de alimentos

El ejercicio de la potestad sancionadora se inspira en los principios del Derecho sancionador y se hallan regulados por la Ley 30/1992 que han de tenerse en cuenta para aplicar las disposiciones de la Ley de Ordenación de Transportes Terrestres y su Reglamento.

Las sanciones pueden ser pecuniarias y no pecuniarias y principales y accesorias. Pueden consistir en:

- Apercibimiento.
- Multa.
- Precintado de vehículos.
- Clausura de Locales.
- Retirada temporal o definitiva de autorizaciones.

Determinadas infracciones muy graves pueden llevar aparejadas las sanciones de precintado de vehículos y clausura de locales.

El establecimiento de sanciones deberá prever que la comisión de la infracción no resulte más beneficiosa para el infractor que el cumplimiento de las normas. Asimismo la imposición de sanciones deberá ser proporcionada con la gravedad del hecho constitutivo de la infracción.

Las infracciones muy graves prescriben a los tres años, las graves a los dos años y las leves al año.

Una vez impuesta la sanción, también puede entrar en juego la prescripción si la Administración dejara transcurrir el tiempo sin realizar gestiones procedentes para el cobro de la misma, se trata de plazos de prescripción iguales a las de las infracciones.

En las líneas anteriores hemos visto un esbozo de la normativa reguladora del transporte de alimentos por carretera cuya importancia en nuestro país es cada día mayor tanto por la cantidad como por la garantía que precisa el nivel de seguridad alimentaria que requiere el consumidor. ■

**VICTOR MANTECA VALDELANDE**  
Doctor en Derecho

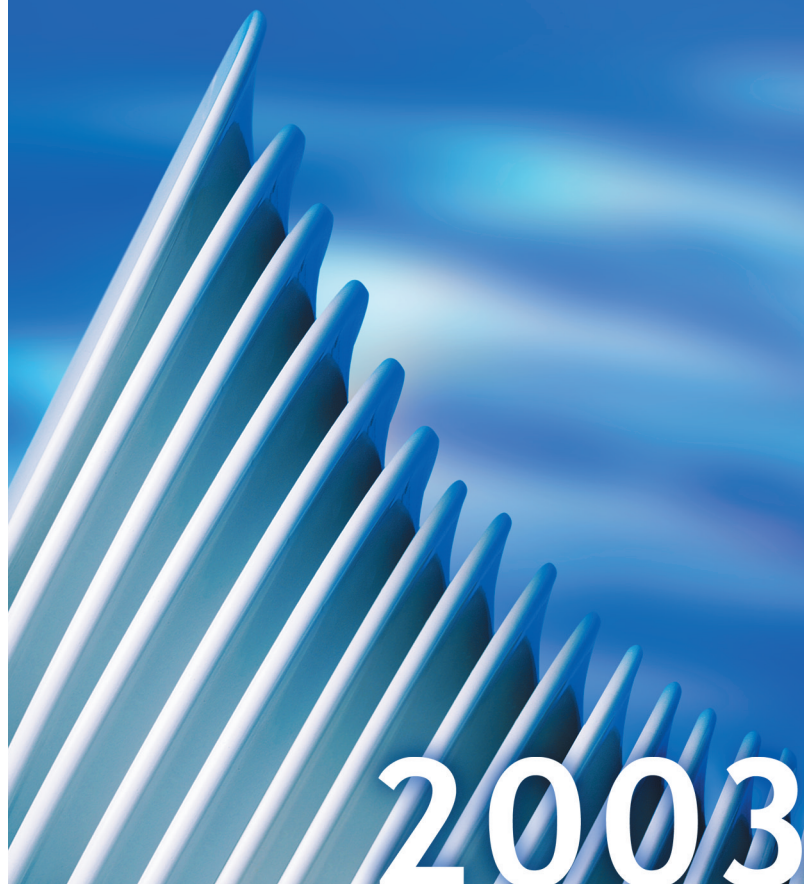


# InterAlimed

FERIA INTERNACIONAL DE LA  
ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

## EL PLATO FUERTE DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

Durante cinco días, Valencia será el referente mundial de la auténtica revolución alimentaria del siglo XXI: la alimentación mediterránea. Productores y fabricantes, distribuidores, importadores y exportadores, logística y almacenaje, maquinaria, novedades, tiendas especializadas, horeca. Todos los sectores, todos los profesionales de la alimentación mediterránea estarán en InterAlimed, un plato fuerte para todos los gustos.



# 2003

## 22 al 26 octubre



Feria Valencia: Avenida de las Ferias, s/n E-46035 Valencia (España)  
Apdo. (P.O.Box) 476 E-46080 Valencia • Tel. 34-963 861100 • Fax 34-963 636111-963 644064  
E-mail: [feriavalencia@feriavalencia.com](mailto:feriavalencia@feriavalencia.com) • Internet: <http://www.feriavalencia.com>



**FERIA  
VALENCIA**

### SOLICITUD DE INFORMACIÓN / INVITACIÓN PROFESIONAL

Si desea recibir información acerca de INTERALIMED o acudir como invitado profesional, rellene el cupón adjunto y remítalo por correo a Feria Valencia / INTERALIMED, Avda. de las Ferias, s/n E- 46035, Valencia (España).

Sr. / Sra. \_\_\_\_\_

Empresa \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Población \_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Actividad de su empresa \_\_\_\_\_

Sectores de su interés \_\_\_\_\_