



FACULTAT DE  
FARMÀCIA



U  
UNIVERSITAT DE BARCELONA  
B

T/4

# NORMALITZACIÓ I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIES



UNIVERSITAT DE BARCELONA






Centre de Recursos per a l'Aprenentatge  
i la Investigació

Biblioteca de Farmàcia

Curs  
2008-09

Ensenyament de Ciència  
i Tecnologia dels Aliments

   <p data-bbox="256 197 500 218">UNIVERSITAT DE BARCELONA</p>	<p data-bbox="611 172 933 203"><b>Pla docent de l'assignatura</b></p> <p data-bbox="584 223 960 274"><b>NORMALITZACIÓ I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIES</b></p>
---	---

### Dades generals de l'assignatura

**Nom de l'assignatura:** Normalització i Legislació Alimentàries

**Codi de l'assignatura:** 246010

**Curs acadèmic:** 2008-2009

**Coordinació:** MARIOLA RODRIGUEZ FONT

**Departament:** Dept. Dret Administratiu i Dret Processal

**Crèdits:** 4,5 (Crèdits assig. només no-ECTS)

### Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

#### Referits a coneixements

L'objectiu d'aquesta assignatura és integrar uns coneixements jurídics bàsics i suficients que siguin de profit per a l'alumnat en el sector de l'alimentació aplicada. D'aquesta manera es vol que els futurs tècnics superiors en Ciència i Tecnologia dels Aliments, per tal de desenvolupar la seva tasca amb responsabilitat i seguretat, tinguin una bona formació sobre el dret de la seguretat alimentària i el règim jurídic dels aliments.

L'alumne pot considerar, apriorísticament, que l'assignatura Normalització i Legislació Alimentària té un caràcter complementari. Acceptant aquesta hipòtesi, correspon afegir que els fenòmens relacionats amb la tecnologia dels aliments ofereixen molts arguments que justifiquen la presència d'aquesta assignatura en el Pla d'estudis.

L'alimentació de la població implica una demanda social als poders públics de vetllar per la salubritat dels aliments, controlar-ne el procés de producció i d'elaboració tant industrial com artesà, vigilar l'ús de les noves tècniques de manipulació

genètica en la producció de matèries primeres que s'integren en la cadena alimentària, etc. És a dir, hi ha una pluralitat de controls sobre una xarxa complexa que no s'estén tan sols a la producció, la transformació i l'elaboració dels aliments, sinó també a la distribució, l'emmagatzematge, la conservació, l'etiquetatge i la venda.

D'aquesta manera, amb mecanismes d'intervenció administrativa, es desenvolupa la política alimentària que intenta satisfer les demandes d'una societat moderna, preocupada per assolir un alt grau de benestar i, com a corol·lari, la bona salut de la població.

Per fer-se una idea de la importància creixent de la matèria que és objecte d'aquesta assignatura només cal recordar alguns casos amb un fort impacte social. Així, a Espanya s'ha desenvolupat una especial sensibilitat en temes de control dels aliments arran de la síndrome tòxica -oli de colza- i altres toxiinfeccions alimentàries, algunes de les quals, com ara la salmonel·losi, poden afectar un sector tan important per a l'economia i preocupat per la imatge com és el turisme. I, en l'àmbit de la Unió Europea, cal recordar la crisi de les vaques boges i la contaminació per dioxines. Aquests últims fets han contribuït a l'adopció al més alt nivell de les institucions europees de mesures d'increment del control alimentari.

En definitiva, es pot parlar de l'existència d'un dret de la seguretat alimentària en expansió, dinàmic i en continu procés de modernització.

Per acabar, és habitual d'un temps ençà que, sobretot des de sectors ecologistes i organitzacions de consumidors, es manifesti recel respecte de l'ús que fan les indústries alimentàries dels organismes modificats genèticament, al·legant la manca de previsió dels efectes futurs sobre els éssers vius i, assenyaladament, sobre els humans com a conseqüència d'integrar-los a la cadena alimentària.

D'acord amb tot el que s'ha exposat s'ha confeccionat un programa de l'assignatura Normalització i Legislació Alimentària que té per objectiu facilitar la comprensió i l'adquisició de coneixements sobre el dret alimentari vigent.

## **Blocs temàtics de l'assignatura**

### **1. Dret i fonts del dret**

#### 1. L'Estat de Dret

##### 1.1. Concepte i elements

##### 1.2. La divisió de poders

##### 1.3. Especial consideració del Govern i de l'Administració pública: concepte i tipologia d'administracions públiques

#### 2. La Unió Europea

##### 2.1. Sistema institucional

##### 2.2. Fonts del Dret Comunitari

#### 3. El sistema normatiu espanyol

##### 3.1. La Constitució

##### 3.2. La llei i les normes amb força de llei

##### 3.3. El reglament: tipologia

### **2. Dret i alimentació**

#### 4. Les normes jurídiques en l'àmbit de l'alimentació

##### 4.1. Normativa europea aplicable

##### 4.2. Normativa espanyola i catalana

#### 5. L'aparell organitzatiu

##### 5.1. El model de la Unió Europea: l'EFSA i les xarxes d'alerta alimentària

##### 5.2. El model espanyol i català de seguretat alimentària: l'AESAN i l'ACSA

### **3. Administracions públiques i alimentació**

#### 6. La intervenció administrativa sobre l'alimentació

##### 6.1. Activitat d'ordenació, activitat prestacional o de servei públic i activitat promocional o de foment

##### 6.2. L'acte administratiu: concepte i classificació

##### 6.3. El procediment administratiu

##### 6.4. L'execució forçosa dels actes administratius

#### 7. Les garanties dels ciutadans front l'actuació de l'Administració

##### 7.1. Els recursos administratius

##### 7.2. La jurisdicció contenciosa-administrativa

##### 7.3. La responsabilitat patrimonial de les administracions públiques

## 8. L'ordenació administrativa de l'activitat privada

### 8.1. Autoritzacions sanitàries i altres llicències

### 8.2. El Registre General Sanitari d'indústries alimentàries i d'aliments

### 8.3. Control oficial d'empreses i productes alimentaris: inspecció, presa de mostres i anàlisi

### 8.4. L'autocontrol empresarial i la normalització privada

## 9. Tutela penal i potestat sancionadora de les administracions públiques

### 9.1. Els delictes i les faltes contra la salut pública. L'exercici de la potestat sancionadora: principis aplicables i procediment sancionador

### 9.2. Infraccions i sancions administratives en matèria de consum i producció alimentària

## Metodologia i organització general de l'assignatura

L'aprofitament de la matèria és millor si les explicacions teòriques es completen amb la realització de classes pràctiques i l'elaboració final d'un treball per part dels estudiants. Els estudiants hauran de realitzar un anàlisi escrit específic, en grups de dos, sobre algun dels temes proposats a l'inici del semestre pel professor. Es subministrarà als alumnes orientació sobre les referències bibliogràfiques, legals i jurisprudencials pertinents. L'exposició dels treballs es desenvoluparà en un seminari final que haurà de transcórrer les darreres setmanes del curs

## Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura

L'avaluació té lloc mitjançant l'examen final corresponent, que consistirà en una prova escrita formada per diverses preguntes curtes i que tindrà lloc en les dates consignades a la guia de l'estudiant. L'examen final tindrà un valor de fins el 80% de la nota final, mentre que la realització del treball escrit es valorarà fins a un 20%.

També es valora la participació en les classes i les intervencions en el comentari dels casos pràctics plantejats durant el curs, que poden contribuir a millorar la nota final.

Als estudiants que es presentin a la segona convocatòria se'ls guardarà la nota

corresponent al treball escrit.

### **Avaluació única**

Data màxima per acollir-se a l'avaluació única: 23 de febrer

L'avaluació única té lloc mitjançant un examen final que consistirà en una prova escrita formada per diverses preguntes curtes i un cas pràctic en el que no es podrà portar cap material. Aquest examen tindrà lloc en les dates consignades a la guia de l'estudiant.

## **Fons d'informació bàsiques de l'assignatura**

### **Llibres**

Bourrinet J, Sinder F. Directores. La sécurité alimentaire dans l'Union européenne. Bruxelles: Bruylant; 2003. [Enllaç al CCUC](#).

Cierco Seira C. Administración pública y salud colectiva: el marco jurídico de la protección frente a las epidemias y otros riesgos sanitarios. Granada: Comares; 2006.

González Ríos I. Sanidad animal y seguridad alimentaria en los productos de origen animal. Albolote: Comares; 2004. [Enllaç al CCUC](#).

Losada Manosalvas S. La gestión de la seguridad alimentaria. Barcelona: Ariel, Escola de Prevenció i Seguretat Integral; 2001.

Mellado Ruiz L. Bioseguridad y derecho. Granada: Comares; 2004. [Enllaç al CCUC](#).

Mir Puigpelat O. Transgénicos y derecho: la nueva regulación de los organismos modificados genéticamente. Madrid: Thomson Civitas; 2004.

Quintana López T. Derecho veterinario: epizootias y sanidad animal. Madrid:

Marcial Pons: Universidad de León. Secretariado de Publicaciones; 1993.

Rebollo Puig M. Potestad sancionadora, alimentación y salud pública. Madrid: Instituto Nacional de Administración Pública; 1989.

Rebollo Puig M, Izquierdo Carrasco M. Manual de la inspección de consumo: con especial referencia a la inspección local. Madrid: Instituto Nacional del Consumo; 1998. [Enllaç al CCUC](#).

Romeo Casabona CM. Editor. Principio de precaución, biotecnología y derecho.

Bilbao: Cátedra Interuniversitaria Fundación BBVA-Diputación Foral de Bizkaia de

Derecho y Genoma Humano, Universidad de Deusto, Universidad del País Vasco/EHU; 2004.

Santamaría Pastor JA. Principios de derecho administrativo. Vol. 2. 4a ed. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces; 2002.

### **Article**

Ballarín Marcial A. La seguridad alimentaria en España. Rev. derecho agrar. aliment. 2003; 19(41).

Beurdeley L. La sécurité alimentaire au sein de l'Union Européenne: un concept en gestation. Rev. marché commun (Paris) 2002; 455: 89-103.

Bourges LA. El reglamento nº 178/2002 relativo a los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria: necesidad de una interpretación uniforme. Revista de derecho alimentario 2005; 1: 20-26.

Cierco Seira C. El principio de precaución: reflexiones sobre su contenido y alcance de los derechos comunitario y español. Rev. adm. pública 2004; 163: 73-125.

Esteve Pardo J. Ciencia y derecho ante los riesgos para la salud. Evaluación, decisión y gestión. Doc. adm. 2003; 265-266: 137-149.

Franch Saguer M. La seguridad alimentaria; las agencias de seguridad alimentaria. Rev. adm. pública 2002; 159: 315-340.

Gómez Sanz X. Seguridad alimentaria y derecho de consumo (deberes de protección del Estado y principio de precaución. En: Berberoff Ayuda D, director. El principio de precaución y su proyección en el derecho administrativo español. Manuales de formación continuada; 26. Madrid: Consejo General del Poder Judicial. Centro de Documentación Judicial; 2005. p. 331-360.

González Vaqué L. Objetivo: la seguridad alimentaria en la Unión Europea [el Reglamento (CE) no. 178/2002]. Gac. juríd. Unión Eur. competencia 2003; 223: 59-71.

Jeannin MV. 1er janvier 2005: naissance du droit alimentaire européen. Dalloz (Paris) 2004; 42/7183: 3057-3059.

Rodríguez Font M. La política europea en materia de seguridad alimentaria. En: Ortega Álvarez L, director. La seguridad integral europea. Valladolid: Lex Nova; 2005.

Rodríguez Fuentes V. Director. El derecho agroalimentario. Barcelona: Bosch; 2003.