



FACULTAT DE
FARMÀCIA



UNIVERSITAT DE BARCELONA

U

B



NORMALITZACIÓ I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIES

Curs
2005-06

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

Normalització i Legislació Alimentàries

Departament Dret administratiu i Dret Processal

Àrea de Coneixement Dret administratiu

Total Crèdits 4,5 crèdits

Crèdits teòrics 4

Crèdits pràctics 0,5

Caràcter TRONCAL

Semestre de curs 2on

Semestre de Llicenciatura 4art

Llengua Català

Coordinador/s Xavier Machado

Professorat Xavier Machado

OBJECTIUS DOCENTS

L'objectiu d'aquesta assignatura és integrar uns coneixements jurídics bàsics i suficients que siguin de profit per a l'alumne 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 de Estudis.

L'alimentació de la població implica una demanda social als poders públics de vetllar per la salubritat dels aliments, controlar el seu procés de producció i d'elaboració a nivell industrial i 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, pluralitat de controls sobre una complexa xarxa que no s'estén tant sols a la producció, la transformació i l'elaboració dels aliments, sinó també a la seva distribució, emmagatzematge, conservació, etiquetatge i 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 objecte d'aquesta assignatura només cal recordar alguns casos amb 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, com la salmonel·losi, que poden afectar un sector tant important per l'economia i preocupat per la imatge com és el turisme. I, a l'àmbit de la Unió Europea 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, poden 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, sobre tot 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, assenyalamment, sobre els humans com a conseqüència de la seva integració a la cadena alimentària.

D'acord amb tot l'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.

METODOLOGIA DOCENT

L'aprofitament de la matèria és millor si les explicacions teòriques es completen amb la realització de casos pràctics. Per aquest motiu, atenent les circumstàncies de l'assignatura, és recomanable canviar el mètode expositiu tradicional pel sistema de docència a través del cas.

Que els alumnes resolguin problemes sobre supòsits pràctics relatius al règim jurídic dels aliments permet:

A) repassar i resoldre dubtes que no es plantegen en les classes teòriques

B) aconseguir que els alumnes estableixin una relació directa entre els coneixements jurídics adquirits a les exposicions teòriques i la seva futura activitat professional, podent apreciar la utilitat de l'assignatura. Tanmateix, la resolució dels casos pràctics implica, per a l'alumne, un esforç d'assimilació de conceptes i un treball previ d'estudi. En aquest sentit, és responsabilitat del docent dirigir i facilitar l'aprenentatge de la matèria fent servir els recursos pedagògics i documentals del propi centre, oferint la màxima disponibilitat per a resoldre els dubtes dels alumnes.

AVALUACIÓ

L'avaluació té lloc mitjançant la realització de l'examen corresponent, que consistirà en una prova escrita amb dues parts –teoria i cas pràctic- que tindrà lloc en les dates consignades a la guia de l'estudiant.

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

PROGRAMA

Part I. Dret i fonts del dret

1. El dret

- 1.1. *Concepte*
- 1.2. *Les normes jurídiques*
- 1.3. *Dret públic i dret privat*

2. L'Estat

- 2.1. *Concepte i elements*
- 2.2. *La divisió de poders: classes de poders i relacions existents entre ells.*
- 2.3. *Estructura territorial del poder: el model descentralitzat espanyol*
- 2.4. *El sistema institucional*
- 2.5. *Especial consideració del Govern i de l'Administració pública: concepte i tipologia d'Administracions públiques.*

3. La Unió Europea

- 3.1. *Gènesi de la Unió Europea*
- 3.2. *Sistema institucional*

4. El sistema normatiu espanyol i comunitari

- 4.1. *La Constitució*
- 4.2. *La llei*
- 4.3. *El reglament*
- 4.4. *Les normes comunitàries*

Part II. Dret i alimentació

5. Causa i finalitat de les normes jurídiques en l'àmbit de l'alimentació

- 5.1. *El dret com a instrument de protecció de la salut i de la defensa dels interessos dels consumidors i usuaris*
- 5.2. *La seguretat alimentària: normativa aplicable a Espanya i a Catalunya*

6. L'aparell organitzatiu: models d'eficàcia.

- 6.1. *Organismes internacionals*
- 6.2. *El model de la Unió Europea*
- 6.3. *Agències de seguretat alimentària i xarxes d'alerta alimentària*
- 6.4. *Sistema català de seguretat alimentària*

Part III. Administracions Públiques i alimentació

7. La intervenció administrativa sobre l'alimentació (I)

- 7.1. *L'abast de la intervenció administrativa: principis generals i específics*
- 7.2. *Acte i procediment administratiu*
- 7.3. *Activitat d'ordenació i sancionadora, activitat prestacional o de servei públic i activitat promocional o de foment*
- 7.4. *La responsabilitat patrimonial de les Administracions públiques*

8. La intervenció administrativa sobre l'alimentació (II)

- 8.1. *Autoritzacions sanitàries i altres llicències*
- 8.2. *El Registre general sanitari d'indústries alimentàries i d'aliments*
- 8.3. *Normalització. Autoregulació. Les guies de pràctiques correctes d'higiene*
- 8.4. *El règim jurídic dels productes alimentaris i dels materials destinats a conservar els aliments. El règim jurídic dels organismes modificats genèticament.*
- 8.5. *L'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels productes alimentaris.*

9. La intervenció administrativa sobre l'alimentació (III)

- 9.1. *Control Oficial d'empreses i productes alimentaris: Inspecció, presa de mostres i anàlisi.*
- 9.2. *La intervenció administrativa sobre els medicament d'ús animal. Mesures de prevenció d'epizooties.*



10. Tutela penal i potestat sancionadora de les Administracions públiques

- 10.1. *Els delictes i les faltes contra la salut pública. L'exercici de la potestat sancionadora: principis aplicables i procediment sancionador*
- 10.2. *Infraccions i sancions administratives en matèria de consum i producció alimentària*

BIBLIOGRAFIA

- BLANCA HERRERA, Rosa M^a, LÓPEZ MARTÍNEZ, M^a Carmen, MARTÍN CASTILLA, David: *Garantías sanitarias y libre circulación de alimentos de fabricación industrial en la CE*. Granada: Universidad de Granada, 1992.
- BOLETÍN EUROPEO DE DERECHO ALIMENTARIO, publicació jurídica en espanyol especialitzada en Dret alimentari de la UE (Ed. Sebastián Romero Melchor).
- BORGHI, PAOLO "Il principio di precauzione tra diritto comunitario e accordo s.p.s.". *Il diritto dell' agricoltura*, n^o 3 (2003) 375-396.
- QUINTANA LÓPEZ, Tomás: *Derecho veterinario: epizootias y sanidad animal*. Madrid: Ed. Marcial Pons y Universidad de León, 1993.
- JEANNIN, MARIE VERONIQUE, "1er janvier 2005: naissance du droit alimentaire européen". *Le Dalloz*, n^o 42/7183 (2004) 3057-3059.
- LOSADA MANOSALVAS, SAMUEL: *La gestión de la seguridad alimentaria*, Barcelona: Ariel, 2001
- MELLADO RUIZ, LORENZO: *Bioseguridad y Derecho*. Granada: Ed. Comares, 2004.
- MOLES I PLAZA, RAMON J.: *Derecho y calidad: el régimen jurídico de la normalización técnica*. Barcelona: Ariel, 2001
- REBOLLO PUIG, MANUEL: *Potestad sancionadora, alimentación y salud pública*. Madrid: Ed. Ministerio para las Administraciones Públicas, Instituto Nacional de Administración Pública, 1989.
- ROMERO MELCHOR, SEBASTIÁN "La sentencia Red Bull de 5de febrero de 2004: ¿un cambio de orientación jurisprudencial sobre la necesidad de incluir cláusulas de reconocimiento mutuo en las normativas de los Estados miembros?". *Unión Europea, Aranzadi*, n^o 11 (2004) 13-22.
- VAN DER MEULEN, B. & M. VAN DER VELDE. *Food safety law in the European Union. An introduction*. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2004.