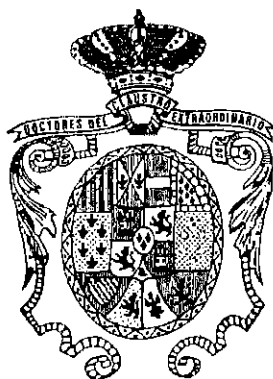


**REAL ACADEMIA DE DOCTORES**

**LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR  
Y LA RESPONSABILIDAD DE LA  
ADMINISTRACION PUBLICA,  
EN RELACION CON LA  
INFORMACION ALIMENTARIA**

**DISCURSO DE INGRESO, COMO ACADEMICO NUMERARIO, DEL  
Dr. D. CARLOS BARROS SANTOS**

**CONTESTACION AL DISCURSO DE INGRESO POR EL  
EXCMO. Sr. Dr. D. LUIS MARDONES SEVILLA**



**MADRID, 10 DE JUNIO DE 1998**

Depósito Legal: M. 22.264-1998  
Imprime: Artes Gráficas Guemo. S.L.  
Febrero, 32-34  
28022 Madrid

LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR  
Y LA RESPONSABILIDAD DE LA  
ADMINISTRACION PUBLICA EN RELACION  
CON LA INFORMACION ALIMENTARIA

DISCURSO DE INGRESO COMO ACADEMICO-NUMERARIO EN  
LA REAL ACADEMIA DE DOCTORES, PRONUNCIADO EL 10  
DE JUNIO DE 1998 EN EL SALON DE ACTOS DEL CONSEJO  
SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS



## INDICE

Preámbulo .....	7
Introducción .....	9
Necesidad del conocimiento de conceptos básicos, de forma sencilla y clara .....	11
¿Donde pueden presentarse los riesgos en relación con los productos alimenticios? .....	15
¿Qué consideramos hoy alimentos? .....	19
Otros productos y facetas relacionados con la seguridad de los alimentos .....	25
¿Quién debe recibir la información alimentaria? .....	27
Sistemas de información para el consumidor .....	29
Base legal en España y en la Unión Europea relacionada con el derecho del consumidor a ser informado y el etiquetado de los productos alimenticios .....	39
¿Podríamos hablar de bienestar en el ámbito de la información al consumidor? .....	41
Otros casos de conceptos, propuestas, criterios y decisiones confusos .....	43

¿Qué debería hacerse en las Instituciones Europeas y en los diferentes Estados miembros para que, de verdad, el consumidor confiara en los gestores y responsables de su seguridad alimentaria?.....	47
Mi intención final al transmitir estos conocimientos .....	49
Bibliografía .....	53

## Anexos

1. Compendio de definiciones o conceptos, con intención armonizadora en la Unión Europea (Documento de trabajo, para uso de Instituciones, Comisiones, Comités y Asociaciones) (páginas 61 a 120) .....	61
2. Base legal en España y en la Unión Europea relacionada con la información al consumidor (páginas 121 a 147).....	121
3. <i>Currículum Vitae</i> (resumido) (páginas 149 y 154) .....	149
4. Barreras técnicas no previstas en el libre discurrir de una vida administrativa (Algunas situaciones, curiosidades y contrastes junto al recuerdo y homenaje a mis maestros) (páginas 155 a 182) .....	155
Contestación del Académico numerario Excmo. Sr. D. Luis Mardones Sevilla al discurso de ingreso del Dr. D. Carlos Barros Santos .....	183

## PREAMBULO

**Excmo. Sr. Presidente**  
**Excmos. e Ilmos. Señores Académicos,**  
**Señores y Señoras**  
**Queridos amigos:**

Creo que es mi deber, en éste momento, por vuestras cualidades intrínsecas, por el hecho de haber sacrificado vuestro tiempo en venir a escuchar lo que yo os pueda transmitir, aunque algunos de vosotros sois responsables de que me encuentre en este atril, expresaros mi respeto, mi afecto, mi agradecimiento y mis saludos más cordiales.

Estoy aquí porque tuve la osadía de presentar mi candidatura, aportando mi «currículum vitae», a una de las vacantes para la Sección de Veterinaria de esta Real Academia. Mi título de Dr. se firmó en 1956. En marzo de 1997 el pleno de académicos numerarios de esta Real Academia decidió aceptarme como un futuro académico numerario más.

El «currículum», que estuvo a disposición de todos los académicos votantes, era un documento de contenido normalizado, clásico, frío, más o menos científico, relacionado con mis trabajos, como es lógico, sin que se apreciaran en él aspectos sentimentales, humanos, de carácter, de relaciones, de compromisos, de responsabilidades y de

afectos, respetos y admiraciones (Ver resumen del mismo en el Anexo 3).

Yo hubiera querido hoy, haberos transmitido una posición que os generara una reacción de más contenido sentimental que de valoración y crítica científico-administrativa pero ... mis «*abogados de cabecera*», algunos de mis amigos y coprotagonistas, que han participado en algunas de mis actividades en el desarrollo de mi vida, me lo han prohibido, afectuosamente.

No obstante, como yo he sido siempre un poco rebelde, voy a desobedecerles y aunque, no voy a hablaros de aquel tema, que preparé con nostalgia, con el predominio de la ilusión y el recuerdo y a veces con ternura o con la imagen del temor, la indefensión y los brotes de angustia, os voy a facilitar su texto, como complemento, en ésta publicación que recoge mi discurso y el del Académico que me recibe (Ver Anexo 4).

Aquel proyecto de discurso, oficialmente «no nato», tenía por título:

*Barreras técnicas no previstas, en el libre discurrir de una vida administrativa (Algunas situaciones, curiosidades y contrastes junto al recuerdo y homenaje a mis maestros)* (Ver Anexo 4).

El tema que voy a desarrollar, en sustitución de aquél, es de actualidad en cualquiera de vuestras vidas y actividades y, a pesar de su especialidad, es fácilmente comprensible por todos.



## INTRODUCCION

Según la Ley 26/84 de la Jefatura del Estado de 19 de julio, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, publicada en el *Boletín Oficial del Estado* número 176 de 24 de julio de 1984:

«Somos *consumidores o usuarios* las personas físicas o jurídicas que *adquirimos, utilizamos o disfrutamos*, como destinatarios finales, *bienes muebles o inmuebles, productos, servicios, actividades o funciones*, cualquiera que sea la naturaleza, pública o privada, individual o colectiva, de quienes los *producen, facilitan, suministran o expiden*»

Nuestros derechos básicos se resumen en la misma Ley en seis puntos:

1. La protección contra los riesgos que pueden afectar a nuestra salud o seguridad.
2. La protección de nuestros intereses económicos y sociales.
3. La indemnización o reparación de los daños y perjuicios sufridos.
4. La información correcta sobre los diferentes productos o servicios y la educación y divulgación

para facilitar el conocimiento sobre su adecuado uso, consumo o disfrute.

5. La audiencia en consulta, la participación en el procedimiento de elaboración de las disposiciones generales que nos afecten directamente y la representación de nuestros intereses, todo ello a través de las Asociaciones, Agrupaciones o Confederaciones de Consumidores y Usuarios, legalmente constituidas, y
6. La protección jurídica, administrativa y técnica, en las situaciones de inferioridad, subordinación o indefensión.

Aunque contemplemos estos derechos simplemente desde la perspectiva alimentaria nos vamos a encontrar con ésta realidad:

- Durante toda nuestra vida hemos estado rellenando nuestro «ordenador biológico» con conceptos, criterios, creencias, respuestas y reacciones con los que hemos intentado comprender los variados estímulos, generados por las relaciones entre nuestro ser y sus diversas circunstancias.
- Muchos de los conceptos, de los criterios, de las creencias, de las interpretaciones generadas por las culturas, los avances de las ciencias, la evolución de la economía, de las relaciones sociales y de los sentimientos precisan hoy, incluso en el ámbito alimentario, una reconsideración, en nuestros archivos.

Para disponer de una buena *información alimentaria* hemos de pasar por los siguientes epígrafes:

## NECESIDAD DEL CONOCIMIENTO DE CONCEPTOS BASICOS, DE FORMA SENCILLA Y CLARA

Todo ciudadano autóctono de los Estados Miembros de la Unión Europea residente, permanente o eventual e incluso los transeuntes o inmigrantes procedentes de terceros países, son para nosotros, y creemos que para nuestros diferentes dirigentes políticos y administradores, *un consumidor de alimentos, productos alimenticios y productos alimentarios*, y por tanto tiene el derecho de recibir, por parte de las Instituciones de las Administraciones públicas, todo el apoyo legal, procedimental, docente, educacional e informativo en lo que respecta a la seguridad y su prevención, en todas las fases que puedan tener relación con su alimentación, con su nutrición, con la información a los niveles de producción, transformación, con el almacenamiento, transporte y comercialización, y, en resumidas cuentas, con las condiciones sociales y las del medio ambiente en las que se desarrolle su existencia.

Todo consumidor (bebé, niño, adolescente, adulto —hombre ó mujer—, mayor de edad, anciano) tiene sus necesidades nutricionales en razón de su edad, de sus características, de sus actividades y de su medio. Su familia, sus cuidadores ó él mismo, en el caso de adultos formados, deben conocer, perfectamente, una serie de conceptos básicos, en el area de la alimentación, de la

nutrición y del medio ambiente, que deben de ayudar a conseguir el cumplimiento de los seis derechos fundamentales que se le reconocen al consumidor y que antes hemos transcrito.

Los conceptos básicos a los que nos estamos refiriendo podrían ser las respuestas a las siguientes preguntas:

- *¿Qué es alimentarse?* (Anexo 1/Epígrafe 1, Párrafo 1).
- *¿Qué es nutrirse?* (Anexo 1/Epígrafe 1, Párrafo 2).
- *¿Qué es desarrollarse?* (Anexo 1/Epígrafe 8, Párrafo 14).
- *¿Por qué comemos?* (Anexo 1/Epígrafe 8, Párrafos 2 y 14).
- *¿Qué es comer bien?* (Anexo 1/Epígrafe 8, Párrafo 4).
- *¿Qué se entiende por «dieta»?* (Anexo 1/Epígrafe 8, Párrafo 16).
- *¿Qué es alimento, producto alimenticio y producto alimentario?* (Anexo 1/Epígrafe 2, Párrafos 3 a 5).
- *¿Qué es ingrediente, componente, nutriente, principio energético ó inmediato y nutrimento (vitaminas, minerales, aminoácidos, ácidos grasos esenciales, etc)?* (Anexo 1/Epígrafe 2, Párrafos 36, 37, 38 y 39).
- *¿Qué es sustancia extraña, materia extraña, contaminante, residuo, etc.?* (Anexo 1/Epígrafe 4, Párrafos 8, 9, 11 y 27).

- *¿Qué es seguridad alimentaria?* (Ver pág. 17).
- *¿Qué es alimento o producto alimenticio no saludable?* (Anexo 1/Epígrafe 2, Párrafo 14).
- *¿Qué es un colectivo vulnerable?* (Anexo 1/Epígrafe 8, Párrafo 17).

Las respuestas a todas estas preguntas se han recogido, junto a otros conceptos, en el Anexo 1.

Muchas más precisiones conceptuales se hacen necesarias cada día y ello nos lleva a ver con interés la posibilidad de redactar una *«Enciclopedia de principios básicos conceptuales»*, dentro de una política formadora del consumidor, que podría completarse, en una segunda fase, con una *Bromatopea Europea* (clasificada por países o por tipos tradicionales de alimentación y de nutrición).



## ¿DONDE PUEDEN PRESENTARSE LOS RIESGOS EN RELACION CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS?

Conocidos los conceptos básicos que hemos seleccionado, es imprescindible que el consumidor conozca, genéricamente, donde pueden presentarse los riesgos en relación con los productos alimenticios que van a ser objeto de ingestión y los alimentarios con ellos relacionados (Anexo 1/Epígrafes 2 y 4).

Las Administraciones públicas (Instituciones de la Unión Europea, Gobiernos de los 15 Estados Miembros, Gobiernos autonómicos y municipales, en el caso de España), mediante el Derecho Alimentario, Administrativo, Mercantil, Político, Civil y Penal, tienen la obligación de regular la *ordenación alimentaria*, desde la *Producción, la Industrialización, el Transporte, el Almacenamiento, la Distribución, la Conservación, la Comercialización* (Sistemas de venta y/o de dispensación) *hasta el Consumo*, sin excluir la *formación* y la *información* de todos los protagonistas destacando, de entre ellos, al *consumidor*.

Deben de ocuparse de evitar, o hacer que se eviten, los factores de riesgo que puedan suponer un peligro para la alimentación, para la nutrición, para la salud, para la economía y el bienestar de los consumidores y para la protección del medio ambiente.

Los riesgos deben valorarse desde diferentes perspectivas:

- *Higiene.* Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización.
- *Contaminación.* Física, Química, Biológica, Ambiental (materias extrañas, sustancias extrañas, residuos, metales pesados, radioactividad, parásitos, microbiología, toxinas, etc.).
- *Idoneidad de los procesos* (producción, industrialización, ionización, biotecnología genética, manipulación, conservación, almacenamiento, transporte, sistemas de envasado y sistemas de venta). Este punto abarca también la honradez en las transacciones comerciales.
- *Compatibilidad entre productos alimenticios y alimentarios* (materiales de envase y embalaje, equipos y utensilios).
- *Gamas de contenidos de envases y su valor.*
- *Transmisión defectuosa, interesada o manipulada de la información,* destacando el etiquetado y la publicidad.
- *Protección del medio ambiente.*
- *Formación de los que participan en el sector alimentario a cualquier nivel.*
- *Aplicación de un comprobable sistema de autocontrol.*



Todas estas perspectivas nos llevan a intentar encontrar una definición del concepto de *Seguridad alimentaria*:

La seguridad en, o de, los alimentos y productos alimenticios viene a ser la certeza de su idoneidad, de su autenticidad, de su valor nutritivo y de su inocuidad ante el consumidor y guarda relación con su producción (cultivo natural o dirigido) con la manipulación, su procesado, el deterioro, la alteración, la contaminación, la adulteración, la inocuidad, la nocividad, la peligrosidad, la toxicidad y, en su caso, con la sensibilidad de determinados consumidores (Ver Anexo 1/Epígrafe 4, Párrafos 4, 6, 10, 13, 15, 16 y 17 y Epígrafe 3, Párrafos 1, 2 y 3).

La seguridad de los ingredientes, la idoneidad de sus componentes o nutrientes, la seguridad de los procesos y de los materiales o sustancias relacionadas con los alimentos pueden verse, también, influidas por limitaciones o extensiones culturales, formativas, étnicas, religiosas, dietéticas, metabólicas, laborales, médicas o terapéuticas e incluso por acciones complementarias, reglamentarias, tradicionales, regionales o por modas de distintos orígenes.



## ¿QUE CONSIDERAMOS HOY ALIMENTOS?

Si nos detenemos a confeccionar un catálogo-índice de lo que, en nuestro mundo, consideramos hoy *alimentos* nos encontramos con los siguientes macroepígrafes:

1. *Alimentos de consumo ordinario* (carnes, leches, pescados, huevos, frutas, verduras, y sus respectivos derivados, cafés, cacao, bebidas, etc.).

2. *Alimentos tradicionales en determinadas áreas* que ahora empiezan a generalizarse por razones de facilidad en los intercambios (aquí nos encontramos con las aves-truces, los canguros, algunos razas de perros, las larvas, los lagartos, las hormigas, diferentes frutas y otros vegetales tropicales, etc.).

3. *Alimentos para regímenes especiales, calificados también como dietéticos.*

Sirvan de ejemplo los:

— Preparados para lactantes y preparados de continuación.

— Preparados destinados a usos médicos especiales (alimentos por sonda).

- Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales hiposódicas o asódicas.
- Alimentos sin gluten.
- Alimentos destinados a personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de distintas sustancias.

4. *Alimentos de consumo ordinario enriquecidos.* Aquellos a los que se les ha incorporado, intencionadamente, determinados nutrientes, energéticos o no (proteínas, aminoácidos, grasas, ácidos grasos específicos, vitaminas, minerales y otros principios de acción específica), con el fin de obtener modificaciones favorecedoras del metabolismo nutricional.

5. *Alimentos de diseño, funcionales, probióticos, prebióticos, nutraceuticos, farmaalimentos, con actividades nutritivas dirigidas o específicas;* en algunas ocasiones y países se les considera también como complementos o suplementos nutricionales, con o sin poder energético.

Aquí encajarían las bebidas interactivas, energéticas, isotónicas; las protectoras del metabolismo óseo o muscular o de la funcionalidad de ambos sistemas. También nos encontraríamos aquí con los productos alimenticios que presumen, en su publicidad y comercialización (en muchos países aunque no en todos), que:

- Reducen el riesgo de enfermedad cardiovascular.
- Reducen el riesgo de cáncer.
- Están destinados a un control de la obesidad.

- Están destinados a conseguir incrementar la función inmunitaria.
- Están destinados a modular los problemas de la edad de los mayores.
- Estimulan y son capaces de proporcionar la sensación de cumplimiento de los deseos y esperanzas.
- Son alimentos de uso médico, que pueden confundirse con algunos de los mencionados en el apartado 3.

Como principios activos de éstos productos de diseño nos encontraríamos con las fibras, los oligosacáridos, los polialcóholes, los aminoácidos, los péptidos y las proteínas, determinadas vitaminas, las bacterias productoras de ácido láctico, macro y micronutrientes minerales, ácidos grasos específicos y principios activos antioxidantes y fitoquímicos (ver Anexo-1/Epígrafe 3, Párrafos 30, 31 y 32).

De los principios activos fitoquímicos destacaríamos, según algunos autores, el ajo, la fruta del Espino, el Ginko biloba, la raíz de poligonato, las crucíferas, el té, la curcumina, el regaliz, el ginseng, las flores de la pasión, la artemisa y otro sinfín de plantas medicinales que hoy se comercializan en herboristerías y tiendas de dietética.

No obstante, recientemente, los posibles excesos en las alegaciones atribuidas a éstos preparados está llevando a acuerdos entre asociaciones de empresarios y autoridades sanitarias para evitar su uso (Acuerdo firmado el 21-03-98 entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y la FIAB).

6. *Alimentos nuevos o nuevos ingredientes:*

- 1) Alimentos o ingredientes que contienen organismos modificados genéticamente (transgénicos).
- 2) Alimentos o ingredientes producidos a partir de aquellos, aunque no los contengan (transgénicos).
- 3) Alimentos o ingredientes de estructura molecular primaria nueva o modificada intencionadamente.
- 4) Alimentos o ingredientes consistentes en microorganismos, hongos, algas y/o sus derivados (?).
- 5) Alimentos o ingredientes consistentes en vegetales, animales, o sus derivados, obtenidos por prácticas, no tradicionales, de multiplicación o selección (pueden ser transgénicos).
- 6) Alimentos o ingredientes que se han sometido a un proceso de producción, no utilizado habitualmente, que provoca en su composición o estructura cambios significativos, bien en su valor nutritivo, en su metabolismo o en su contenido de sustancias indeseables (pueden ser transgénicos).

A pesar de la diferenciación, no muy clara, que hemos intentado destacar entre los puntos 3, 4, 5 y 6, es evidente que estos cuatro tipos de familias de alimentos actuales precisan de claras matizaciones, desde la perspectiva legislativa, comercial e informativa, en el ámbito de la Unión Europea y de sus diferentes Estados miembros que aún no se han llevado a cabo.

Sírvannos de ejemplo los siguientes:

- Antiguas prácticas, consideradas fraudulentas, se utilizan hoy como generadoras de alegaciones y fun-

ciones en favor de la salud (adición de agua, adición de fracciones protéicas —lácteas o de origen vegetal— disminución de grasas, disminución de alcohol, adición de fibras, mezcla de edulcorantes intensivos con naturales, etc.).

El incremento de contenidos de humedad, fibra o de proteínas añadidas tergiversan denominaciones tradicionales con la máscara de productos ligeros, hipocalóricos, light, etc. (Quesos y otros productos lácteos, panes, productos cárnicos, etc.)

- Disminución del contenido de grasas en productos en los que éste era especificación caracterizante (mantequillas, margarinas, minarinas, grasas para untar, cremas, etc.).
- Las enormes cantidades de vitaminas y minerales que, se dice, se utilizan como enriquecedoras de los alimentos, pero que se controlan poco o nada, por lo caro de su determinación, está creando un despilfarro biológico grande de tales factores e incluso gastos económicos no rentables.

Pensad que tomamos hoy, enriquecidos con vitaminas y minerales:

— Leches y productos lácteos.

— Cereales de desayuno.

— Zumos y bebidas refrescantes e incluso aguas con sabores.

— Panes y bollería.

- Cacaos en polvo.
  - Cremas, mantequillas, margarinas, minarinas y otros preparados grasos para untar.
  - Productos cárnicos.
  - Caramelos.
  - Algunas verduras.
  - Y otras muchas cosas.
- El hecho de que algunos agentes denominados *probióticos*, como pueden ser el «Bifidus Activo» y el *Lactobacillus casei immunens*, que se encuentran, de forma natural, en el intestino de los niños lactantes y «son generadores de vitalidad», no debería servir para crear alegaciones metabólicas, fisiológicas o saludables o incluso casi milagrosas para fomentar el consumo de determinados productos lácteos fermentados entre niños, adolescentes y adultos.
  - Está claro que la aceptabilidad de los posibles alimentos o ingredientes alimenticios o alimentarios transgénicos o derivados de ellos va a ser real en el tiempo, siempre que el concepto «Relación riesgo/beneficio» (Ver Anexo 1/Epígrafe 4, Párrafo 24), sea perfectamente valorado desde la perspectiva de la seguridad.



## OTROS PRODUCTOS Y FACETAS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

— *Los productos alimentarios.*

- Aditivos (incluidos los aromas y coadyuvantes tecnológicos).
- Materiales en contacto con los alimentos, productos alimenticios y/o alimentarios (Vidrio, metales, materiales celulósicos, cerámicos, poliméricos, cuero, textiles, adhesivos, barnices, pinturas, tintes, etc).
- Detergentes.
- Desinfectantes.
- Desinsectantes.
- Pesticidas y/o plaguicidas.
- Fertilizantes.
- Alimentación animal (Problemática de los residuos).

- *El medio ambiente.*
- *Los procesos.*
- *Los transportes.*
- *Los sistemas de venta (Ver pág. 28).*

## ¿QUIÉN DEBE RECIBIR LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

Si bien el *Consumidor* es el principal receptor de la *información alimentaria* y, por lo tanto, el protagonista fundamental no debemos olvidar al resto de los intervinientes que van a tener su parte de responsabilidad en aquella información, y precisan, por ello, estar formados:

- *Productores* (agrícolas, pecuarios, piscícolas, otros).
- *Industriales* (procesos tradicionales, procesos nuevos).
- *Almacenistas* (durabilidad, conservabilidad, etc.).
- *Distribuidores*.
- *Transportistas*.
- *Vendedores* (de productos a granel o envasados) interesados en temas de conservabilidad y etiquetado.

En este momento hemos de pensar en la evolución de los sistemas de comercialización:

- Trueque.
- Tiendas de ultramarinos y otros establecimientos específicos (carnicerías, pescaderías, hueverías, fruterías, panaderías, heladerías, etc.) y su evolución.
- Galerías de alimentación.
- Supermercados.
- Hipermercados.
- Grandes centros de distribución.
- Distribución de congelados (platos preparados y helados).
- Dispensación a través de máquinas automáticas mediante monedas o tarjetas específicas.
- Ventas por catálogo (por teléfono, a domicilio, en tiendas de TV, por correo, por «leasing», etc).
- *Publicistas.*
- *Docentes* (Formadores y profesores)
- *Analistas.*
- *Técnicos* (Veterinarios, licenciados en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Farmacéuticos, Químicos, Biólogos, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Industriales, Físicos, Ingenieros Técnicos, Médicos, Abogados, etc.).

## SISTEMAS DE INFORMACION PARA EL CONSUMIDOR

El consumidor puede recibir la información alimentaria a través de:

- *El etiquetado.*
  - Obligatorio (datos inexcusables).
  - Facultativo:  
Nutricional.  
Alegaciones de diverso tipo.
- *La publicidad.*
- *Las revistas y otros medios de comunicación.*
- *Los sistemas de formación dirigidos por la política gubernamental.*
- *Las Asociaciones u Organizaciones de diferente tipo.*

En los aspectos de etiquetado y publicidad podrían considerarse hoy temas confusos y precisados de reconsideración los siguientes, aunque la relación, que os traslado, no es limitativa:

— De forma genérica las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercializan en España parecen ser:

1. La denominación de venta.
2. El estado físico del producto y/o su tratamiento.
3. La relación de ingredientes.
4. El contenido neto.
5. La fecha de consumo preferente o de caducidad, en su caso.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo.
8. El responsable del producto en el mercado y su domicilio.
9. La indicación del lote.
10. El país de origen, en el caso de país tercero.
11. Otros datos que exigen disposiciones específicas como el grado alcohólico, productos congelados que se pueden vender descongelados, etc.

De acuerdo con el artículo 20 del Reglamento 212/92 de 6 de marzo, modificado más tarde por los Reales Decretos 930/95 de 9 de junio y 1908/95 de 24 de noviembre, todas ellas deberían ponerse en español, si pretendieran

comercializarse en España. Eso no excluiría que pudieran ponerse también en otros idiomas.

El Real Decreto 1268/97 de 24 de julio, publicado el 25 de julio de 1997, nos cambia el panorama y nos dice que las indicaciones que figuran recogidas en los números 3, 6 y 7 son las que inexcusablemente deben figurar en español. No obstante se da la opción, en el caso de «*productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad autónoma con lengua oficial propia*» (caso del vasco, del catalán, del gallego, del bable, del mallorquín, del valenciano, del menorquín, del canario, etc.) a que estas tres indicaciones (3, 6 y 7) se puedan no poner en español y se pongan en cualquiera de las lenguas antes enunciadas en el paréntesis.

*En conclusión*, según la legislación española en vigor al 26 de julio de 1997, los productos que se pretendan comercializar en España podrán llevar las indicaciones obligatorias del etiquetado en los siguientes idiomas:

- a) Indicaciones 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10 y 11 en cualquiera de los idiomas de la Unión Europea, según su origen o según el deseo de su fabricante o comercializador.
- b) Indicaciones 3, 6 y 7 obligatoriamente en español salvo en el caso de productos tradicionales, elaborados y distribuidos, exclusivamente, en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia que podrán expresarse en ésta.

Por lo tanto esto es ya el origen de caos lingüístico para los consumidores y su «educación» ya que las indica-

ciones 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10 y 11 podrán venir en griego o en holandés, entre otros idiomas, y las 3, 6 y 7 en vasco, catalán y gallego por ahora.

— La aparición en textos legislativos (en España y en la Unión Europea) en español, del término *marmelade* acompañando a los de *confitura*, *mermelada* y *crema de castañas*, y que se refiere concretamente, a la *mermelada* cuyos frutos originarios son los cítricos.

— Según las disposiciones legislativas europeas, no es lo mismo, en cuanto a composición, vender «*salchichas para desayuno*» que «*sausages breakfast*» en Europa y en España, ya que la utilización de ésta expresión es más permisiva.

— Existencia en los mercados europeos de «*chorizos de ave*» y «*chorizos marinos*», en lugar de «*Embutidos de ...*» que sería más lógico.

— La posibilidad de comercializar, con el nombre genérico de *almejas*, cualquiera de estas especies (15) cuyos precios, por unidad de peso, son muy diferentes:

Almeja rubia: *Venerupis rhomboideus* (Pennaut 1777).

Almeja perro o cadela: *Scrobicularia plana* (Da Costa 1778).

Almejon: *Callista chione* (Linnaeus 1758).

Almeja japonesa: *Ruditapes philippinarum* (Adams et Reeve 1850).

Cornicha: *Spisula sólida* (Linnaeus 1767).



Almeja tonta: *Glycimeris gaditanus* (Gmelin 1790).

Almeja fina: *Ruditapes decussatus* (Linnaeus 1758).

Reloj: *Dosinia exoleta* (Linnaeus 1758).

Almeja brava o burro: *Venus verrucosa* (Linnaeus 1758).

Tellerina: *Donax semistriatus* (Poli 1791).

Coquina: *Donax trunculus* (Linnaeus 1758).

Almeja dorada o bicuda: *Venerupis aureus* (Lamarck 1818).

Arda o Ameixon: *Glycimeris* (Linnaeus 1758).

Almeja babosa: *Venerupis pullastra* (Lamarck 1818).

Chirla: *Chamelea gallina* (Linnaeus 1758).

— La posibilidad de comercializar, con el nombre genérico de *calamares*, derivados de cualquiera de las especies (28) de cefalópodos que tienen características y precios muy diferentes:

Calamarin picudo: *Alloteuthis subulata* (Lamarck 1798).

Calamar del cabo: *Loligo reynaudi* (Orgibny 1845).

Calamar patagónico: *Loligo gahi* (Orbigny 1845).

Globito robusto: *Rossia macrosoma* (Delle Chiaje 1829).

Calamar vekado o lura: *Loligo forbesi* (Steenstrup 1856).

Calamarin menor: *Alloteuthis media* (Linnaeus 1758).

Calamar: *Loligo vulgaris* (Lamarck 1798).

Globito tierno: *Semirossia tenera* (Verrill 1880).

Calamar pálido o de Boston: *Loligo pealei* (Le Sueur 1821).

Calamar de la India: *Loligo duvauceli* (Orbigny 1848).

Globito: *Sepiola rondeleti* (Leach 1817).

Calamar opalescente: *Loligo opalescens* (Berry 1911).

Pota europea: *Todarodes saggittatus* (Lamarck 1798).

Pota costera: *Todaropsis eblanae* (Ball 1841).

Jibia gigante: *Dosidicus gigas* (Orbigny 1835).

Pota japonesa: *Todarodes pacificus* (Steenstrup 1880).

Pota argentina: *Illex argentinus* (Castellanos 1960).

Pota neozelandesa: *Nototodarus sloani* (Gray 1849).

Volador: *Illex coindetii* (Verany 1837).

Pota norteña: *Illex illecebrosus* (Le Sueur 1821).

Pulpo amizclado: *Eledone mostacha* (Lamarck 1798).

Pulpo: *Octopus vulgaris* (Lamarck 1798).

Choquito picudo: *Sepia orbignyana* (Ferussac 1826).

Choco canario: *Sepia bertheloti* (Orbigny 1839).

Choquito: *Sepia elegans* (Blainville 1827).

Pulpo patudo: *Octopus macropus* (Risso 1826).

Pulpo blanco: *Eledone cirrosa* (Lamarck 1798).

Choco: *Sepia officinalis* (Linnaeus 1758).

— Reconsideración de algunas especificaciones, hoy en vigor en el etiquetado, que suponen incremento de riesgos para determinados colectivos vulnerables (recubrimientos de frutas y hortalizas con almidones protectores para garantizar su transporte y conservabilidad, almidones como ingredientes de salsas, cremas, sopas, patés, pastas, etc.) en cantidades que pueden estar dentro de la excep-

ción que permite no citarlos en la relación de ingredientes (apartado 3.1 del artículo 7 del Real Decreto 212/92).

— El intento de justificar la información nutricional y las alegaciones fisiológicas, metabólicas, preventivas de determinadas alteraciones, o de índole más compleja en relación con la salud, en la etiqueta y en la publicidad de los productos alimenticios, individualmente considerados, que hoy es para nosotros una técnica mercantil de manipulación de la información para conseguir mayores ventajas e impactos comerciales.

La composición y las características de una dieta, constituida por ingredientes variados y diversificados, en un tiempo preestablecido, es lo que se debería utilizar para formar, nutricionalmente, a la población (Ver Anexo 1/ Epígrafe 8, Párrafo 16).

Lo que se dice, por ejemplo, de la leche semidesnatada, desnatada, con más calcio, con fibra, con vitaminas y/o minerales, con determinados microorganismos específicos incorporados, etc., es, simplemente, aplicación de técnicas comerciales (que los «cursis» nacionales de los sectores de «diseño», de «comercialización» y de «impacto al consumidor» llamarían de *marketing*, de *merchandising*, de *packaging*, etc.), para convencer a los consumidores crédulos, ingenuos y con la esperanza de que sus deseos e ilusiones se cumplan, de forma inmediata.

Analicemos el ejemplo del *colesterol* por ser el que más se ha repetido:

El colesterol es una lipoproteína, una fracción grasa combinada, que se encuentra en la grasa de la leche y de otros alimentos.

100 g de grasa anhidra de leche vienen a contener del orden de 300 mg de colesterol, por lo tanto un litro de leche entera, con 35 g de MG, contendrá unos 105 mg de colesterol, lo que significa que un vaso de 200 ml sólo contiene 21 mg de colesterol, es decir el 7% de la CDR de ingestión de colesterol; que se precisa, fisiológica y bioquímicamente hablando, para una persona adulta en estado normal, incluyendo las posibles necesidades en relación con la estructura de aquellos principios activos hormonales que intervienen en las funciones de fertilidad y caracterización sexual. Es decir, necesitaríamos tomar al día 14 vasos de 200 ml de leche entera para llegar al límite de la CDR de colesterol de ingestión. Como es natural en este caso no hacemos referencia a posibles individuos con predisposición genética o perturbaciones patológicas que exijan una vigilancia médica especial.

Algo semejante nos ocurre con las campañas basadas en grasas saturadas, mono y poliinsaturadas, los ácidos grasos  $\omega$ -3 y  $\omega$ -6, los azúcares, las cervezas, el vino, las bebidas alcohólicas «sin alcohol» (?), los alimentos estimulantes (café, cacao, chocolate, etc.) y otras más que harían interminable ésta relación.

Podríamos deducir, de todo lo que nos cuentan, que nos pueden estar *tomando el pelo*, práctica que ya vienen realizando los norteamericanos (eso sí, en inglés), desde hace más de diez años, entre su población.

Podríamos hacer estudios más específicos y precisos, comparativos entre diversos alimentos, teniendo en cuenta sus componentes, sin olvidar las necesidades de ingestas energéticas según las características de los individuos, sus actividades y el medio en el que viven.

Dietas diarias del orden de 2000 a 3000 kcal (9.360-12.540 kilojulios), con aportes grasos que cubrieran el 30% de la citada energía, nos llevarían a generalizar la afirmación de que casi todos los sectores empresariales alimentarios y algunos científicos *conscientemente, podrían estar tomando el pelo al consumidor*, en lo que se refiere a la información relacionada con la nutrición y la salud tanto en artículos de revistas, especializadas o no, como en los textos de las etiquetas y promociones publicitarias de sus productos.

## BASE LEGAL EN ESPAÑA Y EN LA UNION EUROPEA RELACIONADA CON EL DERECHO DEL CONSUMIDOR A SER INFORMADO Y EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El «*consumidor*» es un ciudadano con una serie de derechos ya conocidos que, además, por el hecho de pagar sus impuestos y respetar las leyes, necesita la consideración especial de las autoridades en cuanto a:

- Su seguridad en todos los aspectos.
- Su bienestar.
- Su formación.
- Su trabajo.
- Su información, y
- Su participación en la política de ordenación alimentaria, con su representatividad claramente establecida.

Las condiciones de *libertad, solidaridad y respeto mutuo social* son características vinculantes para obtener aquella consideración.

La base legal en España y en la Unión Europea, relacionada con la *Información al consumidor* y concretamente con el *etiquetado* se recoge, detalladamente, en el Anexo-2 y de él podemos resumir que, en total, disponemos de *108 disposiciones*.

## ESPAÑA

— Con relación al derecho del consumidor a ser informado, existen *76 disposiciones legales*.

En el ámbito Estatal .....	10 disposiciones
En el ámbito de las distintas autonomías .....	66 disposiciones

— Con relación al etiquetado de los productos alimenticios existen *10 disposiciones legales*, de carácter genérico, sin tener en cuenta las autonómicas referidas a Denominaciones de origen, geográficas o específicas.

## UNION EUROPEA

— Con relación al etiquetado de los productos alimenticios existen *22 disposiciones*.



## ¿PODRIAMOS HABLAR DE BIENESTAR EN EL AMBITO DE LA INFORMACION AL CONSUMIDOR?

- Siempre que tuviéramos confianza en los servicios competentes de la Administración, y sobre todo en sus actuaciones y procedimientos.

- Siempre que éstos nos transmitieran la confianza en el cumplimiento, por los empresarios y/o manipuladores de alimentos, de todas las especificaciones que pudieran influir en:

- La seguridad sanitaria.

- La honradez en las transacciones comerciales.

- El conocimiento de los riesgos en relación con la producción, el cultivo, la industrialización, la transformación, el envasado, la conservación, la distribución y la comercialización.

- La seguridad y la honradez en relación con una información clara y veraz.

- Siempre que el «*comer bien*» sea lo que debe ser: *una necesidad creadora de placer y no un temor o una ansiedad permanente.*

- Siempre que los nuevos procesos y/o los nuevos alimentos (entre ellos los relacionados con prácticas transgénicas) ofrezcan una garantía sanitaria y ambiental que resulte de la aplicación del *Concepto Beneficio/Riesgo* que ya se ha venido aplicando en otros ámbitos de la tecnología alimentaria.

- La realidad, hoy, nos lleva a un juicio no positivo, y podríamos afirmar que no existe «bienestar» en el ámbito de la información al consumidor. Esta posición negativa la respaldamos con lo recogido en el epígrafe siguiente.

## OTROS CASOS DE CONCEPTOS, PROPUESTAS, CRITERIOS Y DECISIONES CONFUSOS

Además de los ya citados en relación con los tipos de alimentos y productos alimenticios y las denominaciones de venta, y alegaciones de moda referidas a ellos (que manipulan los conceptos y criterios científicos para adecuarlos a intereses mercantiles, comerciales o económicos) nos encontramos con otros, aún no contemplados ni corregidos, motivados por errores de traducción o por influencias, muy específicas, de determinados Países Miembros o de Sectores económicos alimentarios con una buena organización de gestión administrativa ante las Instituciones de la Unión Europea.

Sería el caso de los siguientes:

- La confusión del verdadero significado del término **CALIDAD** que parece que no es sólo **ACEPTABILIDAD SUBJETIVA** sino también **IDONEIDAD, AUTENTICIDAD, SEGURIDAD** y **ADECUACION A NORMA** (si existe), cuando éstos cuatro últimos conceptos no tienen nada que ver con aquél.
- La nula diferenciación entre los términos «**AGRARIO**» Y «**AGRÍCOLA**» en disposiciones comunitarias de alto rango (Tratados, Reglamentos, Directivas, etc.) que tampoco se matiza en la transposición de las últimas.

- Las políticas de fomento y regulación de la producción y comercialización de productos pesqueros que se engloban, muchas veces, bajo el término «AGROALIMENTARIO» (?)
- La necesidad de reconsideración y reestudio de políticas y sistemas de fomento y protección de producciones «AGRARIAS ESPECÍFICAS» (viñas, olivos, plataneras, cuota láctea, vacas reales o «VIRTUALES», aceites, etc.) que necesitan justificaciones e interpretaciones actualizadas.
- El contenido de humedad idéntico entre CIRUELAS SECAS y CIRUELAS PASAS, aunque unas se puedan convertir en las otras por rehidratación (?). El tema puede resultar importante a efectos de restituciones económicas.
- La aparición, en diferentes disposiciones, de los términos BOQUERON y ANCHOA, como denominaciones idénticas, cuando claramente el primero es la especie fresca del ENGRAULIS ENCRASICOLUS y el segundo es el resultado de un proceso específico de conservación (ANCHOADO).
- Extensión de la denominación de venta VINAGRE a otros productos de orígenes distintos de los del vino, ya adoptada en la Unión Europea por una Comunicación específica.
- Extensión de la denominación de venta: CAVIAR a otros productos o huevas de orígenes distintos de los de ESTURIÓN (lumpo, salmón, arenque, erizo de mar, caracoles marinos o continentales, productos a base de kamaboco, etc.) adoptada también en la Comunicación antes citada.

- La existencia en los mercados, comunitarios y mundiales, de procesos o conceptos como:
  - Utilización de azúcares en determinadas fases del proceso fermentativo enológico.
  - Utilización del término VINO, en preparados obtenidos por procesos fermentativos alcohólicos a partir de frutas o verduras distintos de las *uvas*.
  - Elaboración y comercialización de vinos sin alcohol.
  - Elaboración y comercialización de cervezas sin alcohol y de licores sin alcohol.
  
- El intento de adoptar el concepto de «VACA MEJORADA», desde la perspectiva ecológica, por el uso de la hormona «SOMATOTROPINA» que la convierte en un animal mayor productor de leche y menor agente contaminante de la atmósfera por acción indirecta, ya que con menor población generadora de metano de origen intestinal, se consigue más producción láctea y el «AGUJERO NEGRO» de la atmósfera se ve más protegido (?).
  
- La «VACA VIRTUAL» como concepto surgido de nuevos criterios de la política agraria en relación con las «CUOTAS LECHERAS» y con orígenes estadísticos.
  
- Dudas en los países de religión católica sobre si la masa panaria, presentada en círculos laminares, destinada a convertirse en «HOSTIAS CONSAGRADAS», en ceremonias religiosas específicas, debe estar sometida, en su elaboración y distribución a las mismas

exigencias de seguridad y etiquetado que los productos alimenticios de consumo ordinario y si, en su elaboración, deben tenerse en cuenta las necesidades del colectivo vulnerable de celíacos.

- El desconocimiento de las razones sanitarias o tecnológicas por las que no se ha autorizado el ácido cítrico (E-330) como acidulante en panadería industrial y sí el ácido acético (E-260), el láctico (E-270) y el tartárico (E-334).

**¿QUE DEBERIA HACERSE EN LAS  
INSTITUCIONES EUROPEAS Y EN LOS  
DIFERENTES ESTADOS MIEMBROS PARA QUE,  
DE VERDAD, EL CONSUMIDOR CONFIARA  
EN LOS GESTORES Y RESPONSABLES DE SU  
SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

Doce puntos nos podrían servir de respuesta:

1. Conocimiento coordinado de las características, tradiciones, costumbres, hábitos, desarrollos y tendencias de las poblaciones de los distintos Estados Miembros.
2. Establecer las bases de una política:
  - 1) AGRARIA en la Unión Europea que se sustentara, matizara y coordinara con las distintas políticas agrarias de los quince Estados Miembros.
  - 2) En relación con los PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA, en razón de la específica vocación de algunos de los Estados Miembros.
  - 3) De INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (I+D), relacionada con los aspectos alimentarios y de la nutrición.
  - 4) INDUSTRIAL que lleve a una rentabilidad acorde con las producciones y consumos alimentarios del

país, sin perjudicar a la innovación y que, a su vez, garantice la seguridad.

- 5) ECONÓMICA Y SOCIAL que tenga como objetivos garantizar la posibilidad de que todo *consumidor europeo* pueda comer saludablemente.
  - 6) De PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE en lo que respecta a los temas alimentarios, que consiga mantener los mínimos necesarios para el bienestar social.
  - 7) De REDACCIÓN DE DISPOSICIONES LEGALES, NORMAS Y GUÍAS DE BUENA PRÁCTICA, aplicando incluso los sistemas de normalización recomendada, en la que participen, incluso, los colectivos de consumidores organizados.
  - 8) De INFORMACIÓN Y DE FORMACIÓN claras, serias, responsables, fácilmente comprensibles que eviten, por todos los medios, que el consumidor viva en la ansiedad, el temor y la desconfianza.
3. Valorar si éstas políticas, en el caso de aplicación de sistemas de protección, pueden modificar la nutrición de determinadas poblaciones.
  4. Establecer las bases de los sistemas de garantías de seguridad que aplican los análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos (ARICPC), fomentando el autocontrol, pero sin olvidar los controles oficiales.
  5. Establecer las bases de un sistema de protección jurídica del ciudadano como consumidor y como posible receptor de informaciones manipuladas por intereses de índole distinta a la formación.



## MI INTENCION FINAL AL TRANSMITIR ESTOS CONOCIMIENTOS

Habréis concluido que ésta exposición es consecuencia de mi formación científico-administrativa alimentaria, exarcebada por la vocación y la afición analítica y ordenadora del sector alimentario fundamentalmente desde la perspectiva de la sanidad, la seguridad y el respeto mutuo.

Me gustaría que mi intervención de hoy, aunque para alguno de vosotros haya podido ser plúmbea, pueda ser el motivo de una reflexión individual seria sobre lo fundamental que resulta para el *«vivir bien»* el equilibrio de nuestra *«dieta alimentaria»*, la variabilidad en los alimentos a ingerir, la moderación y sobre todo la satisfacción del comer con alegría, con placer, sin temores de fantasmas patológicos, toxicológicos o alterantes de nuestro fisiologismo.

En la información y en la formación del ciudadano, del consumidor, con el etiquetado (obligatorio, facultativo, nutricional, ecológico, etc.), y la publicidad estamos generando *«ansias»*, *«stress»*, *«temores»*, *«remordimientos»*, *«falacias»*, *«camelos»*, *«depresiones»*, *«manipulaciones»*, *«falsas ilusiones»* y *«esperanzas»* e incluso *«desconciertos»*, manteniéndoles, a veces, en el confusionismo por intereses comerciales.

Las campañas sanitarias de prevención (enfermedades cardiovasculares, cáncer, obesidad, caries, etc.), y las de fomento del consumo, dentro de una válida política alimentaria, deberían ser de signo positivo en relación con la dieta para que la expresión de felicidad siguiera existiendo durante el acto de comer y no enmarcarlas, como se hace ahora, con datos negativos y angustiantes o positivos casi de acción terapéutica (aunque estén prohibidos) en relación con alimentos o ingredientes individualizados.

Deberíamos ocuparnos de que los servicios oficiales de control fueran competentes y eficientes y escribir menos datos ininteligibles, para la mayor parte de la gente, en las etiquetas y promociones explicativas, e incluso en las mismas disposiciones legislativas transcritas en los distintos idiomas oficiales.

Una Secretaría de Estado, en la Presidencia del Gobierno, debería coordinar, con autoridad y responsabilidad, todo lo referente a la Ordenación Alimentaria que englobe funciones de los siguientes Ministerios, ordenados por su nivel de participación:

1. Ministerio de Sanidad y Consumo.
2. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
3. Ministerio de Economía y Hacienda.
4. Ministerio de Industria y Energía.
5. Ministerio de Medio Ambiente.
6. Ministerio de Educación y Cultura.

7. Ministerio de Asuntos Exteriores.
8. Ministerio de Administraciones Públicas.
9. Ministerio de Fomento.
10. Ministerio de Interior.
11. Ministerio de Justicia.
12. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.
13. Ministerio de Defensa.

La Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) adquiriría, de nuevo, su poder ordenador, científico y administrativo, a través de la Subcomisión de Expertos y de los Comités específicos, en beneficio de la seguridad de los alimentos y del ciudadano.

Las autoridades sanitarias deberían responsabilizarse más en su misión ordenadora, en el ámbito de la Salud Pública, ocupándose, de verdad, de *actividades y programas de educación sanitaria*, y no sólo de mejorar las actividades de la *medicina asistencial* y su *complementación farmacéutica*, como han venido haciendo exclusivamente hasta la fecha.

Quisiera terminar dejando en el ambiente seis preguntas y un pensamiento científico filosófico que sólo le debéis valorar en este caso, desde la perspectiva alimentaria:

- ¿Por qué dejamos que se deteriore el idioma?
- ¿Por qué en lugar de perfeccionar y clarificar los conceptos los deterioramos?

- ¿Cuál es la tendencia de la vida del ser humano?
- ¿La que marcan las tendencias de la ciencia, la tecnología y la economía?
- ¿La *ilusión* y la *esperanza* son conceptos que precisan revisión?
- ¿Por qué nos empeñamos en destruirlos?

Es evidente que, en este momento, ya es necesario dedicar más tiempo al estudio de *dirigir la evolución de nuestra especie*, pues, en las circunstancias y con los conocimientos actuales, los conceptos *VIDA Y ESPERANZA DE VIDA* deben cambiar, porque la *ilusión* hacia un futuro mejor, desde nuestra perspectiva, es nula.

¿Por qué no hacemos que los miembros de las distintas Reales Academias, coordinadamente, se pronuncien sobre la *evolución de los conceptos y los criterios*, desde sus respectivas perspectivas, para establecer foros de debate que clarifiquen los conocimientos actuales y se pronuncien sobre los beneficios o perjuicios de las tendencias que hoy marcan las pautas del desarrollo? Sería una labor, que podríamos calificar de positiva y que, plasmada en documentos periódicos, daría más actividad a las Reales Academias cara a la Sociedad, a las Instituciones y al Ciudadano.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Código Alimentario Español (1967). Decreto 2484/67 de 21 de septiembre por el que aprueba el texto del CAE (BOEs n.º 248 a 153, del 17 al 23 de octubre de 1967) y otras disposiciones que lo han modificado.
2. C. Barros (1979) / Derecho Alimentario y Organización administrativa. Ordenación alimentaria y Constitución Española. Propuesta para estudio / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 77 a 84)
3. J. M. Vázquez Cantero (1982) / El marco jurídico del consumidor / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 13 a 32)
4. C. Barros (1985) / El Código Alimentario y su desarrollo / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 85 a 102)
5. F.J. Chacón, C. Barros, J.M. Vázquez Cantero y J.M. Zaballos<sup>(t)</sup> (1986) / Aspectos legales en el control microbiológico de los alimentos. Normas de aplicación concertada / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 103 a 118)
6. C. Barros (1988) / Nuevas orientaciones para la aplicación de la política comunitaria. Referencia a desig-

- naciones genéricas / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 119 a 148)
7. C. Barros (1989) / La calificación «Light» ¿Evolución cultural o farsa mercantil? / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA -SID-ALIMENTARIA (páginas 149 a 164)
  8. C. Barros (1991) / Alimentos de mayor aceptación. Sistemas de promoción. Producciones de futuro / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 177 a 192)
  9. C. Barros (1991) / El control de los productos alimenticios y alimentarios. La higiene alimentaria / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 193 a 208)
  10. C. Barros (1992) / La importancia de la legislación en los envases y embalajes. La información fiable como soporte de la responsabilidad empresarial / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 221 a 234)
  11. F. J. Stare y E.M. Whelan (1976) / Los aditivos alimentarios y la salud. Un desafío a los educadores en nutrición / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 235 a 242)
  12. M.<sup>a</sup> Carmen Vidal y A. Mariné Font (1986) / Aspectos generales y evolución toxicológica de la seguridad del empleo de los aditivos alimentarios / «Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria». Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA (páginas 255 a 316)

13. C. Barros (1996) / La información alimentaria y el consumidor / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 33 a 38)
14. C. Barros (1996) / ¡No! ... al etiquetado nutricional / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 39 a 50)
15. C. Barros (1992) / Política de «calidad» en el ámbito alimentario en la Unión Europea y en sus Estados miembros / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 133 a 144)
16. C. Barros (1993) / La certificación de la calidad en la industria alimentaria / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 145 a 164)
17. C. Barros (1992) / Definiciones o conceptos con intención armonizadora en la Unión Europea / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 165 a 200)
18. C. Barros (1996) / Conceptos sobre durabilidad de un producto alimenticio y tipos de fechas a los que puede hacerse referencia en el etiquetado del mismo / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 201 a 206)
19. F. Piccinino y M.G. Grillo (1995) / El problema de la relevancia penal del vencimiento de los «términos» de conservación consignados en el etiquetado de los productos alimenticios / ALIMENTALEX n.º 15 (Junio). Edita EYPASA (páginas 207 a 230)
20. Commission UE (1997) / The general principles of food law in the European Union
21. Commission UE (1997) / Communication de la Commission européenne «Sante des consommateurs et sureté alimentaire»
22. C. Barros (1998) / Informe elaborado para la Comisión de la Unión Europea sobre el libro verde y la Comunicación sobre la salud de los consumidores y

- la seguridad alimentaria / Revista ALIMENTARIA n.º 291 (Abril). Edita EYPASA (páginas 19 a 25)
23. C. Barros (1995) / La salud y otras alegaciones como argumento de comercialización de productos alimenticios / ALIMENTALEX n.º 13 (julio). Edita EYPASA (páginas 29 a 300)
  24. J. Contreras (1997) / La modernidad alimentaria entre la desestructuración y la proliferación de códigos / Revista Alimentación, Nutrición y Salud. Instituto DANONE (Volúmen 4 n.º 1 - páginas 1 a 5)
  25. J.C. Buzby y R.C. Ready (1996) / ¿Confían los consumidores en la información? / Food Review (Enero-abril 1996) Volúmen 19 n.º 1 - USA
  26. J.L. Nueno (1998) / El consumidor al filo del siglo XXI / Publicación de ALIMENTARIA/FERIA DE BARCELONA
  27. P. Casado, B. Ceballos, O. Conesa y B. Gonzalez (1998) / Los alimentos en el nuevo milenio / Publicaciones Técnicas Alimentarias SA.
  28. I. Goldberg (1994) / Funcional Foods, designer foods, pharmafoods and nutraceuticals foods / Edita Chapman and Hall
  29. C. Barros (1998) / Legislación Alimentaria de España y de la Unión Europea / 40 volúmenes de 500 páginas en hojas intercambiables. Edita EYPASA
  30. Instituto nacional del Consumo (1997) / Plan estratégico de Protección al Consumidor para el periodo 1998-2001
  31. COM (97) 0176-C4-0213/97 (1998) / Propuesta de Resolución sobre el Libro Verde de la Comisión sobre los principios generales de la Legislación Alimentaria de la Unión Europea / Suplemento a Euro Agro n.º 17 de 13 de marzo de 1998
  32. Agenda 2000 / El detalle de las propuestas de reformas sobre los cultivos agrícolas, la carne bovina y la



- leche / Suplemento a Euro Agro n.º 18 de 27 de marzo de 1998
33. MISACO - FIAB (1998) / Acuerdo interpretativo sobre la publicidad de las propiedades de los alimentos en relación con la salud / Documento no publicado
  34. C. Barros (1995) / El consumo de alcohol a través de distintas bebidas alcohólicas / Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA
  - 35.- C. Barros (1995) / ¿Sabes lo que comes? / Edita EYPASA - SID-ALIMENTARIA



## ANEXOS



COMPENDIO DE DEFINICIONES  
O CONCEPTOS, CON INTENCION  
ARMONIZADORA EN LA UNION EUROPEA

(Documento de trabajo para uso de Instituciones,  
Comisiones, Comités y Asociaciones)

*Por Dr. C. Barros*

DOCUMENTO QUE RECOGE UNA SERIE DE PROPUESTAS DE  
CONCEPTOS DE USO ALIMENTARIO CON LA INTENCION DE  
QUE PUEDAN USARSE PARA CONSEGUIR UNA ARMONIZA-  
CION DE CRITERIOS, EN EL SENO DE LA UNION EUROPEA,  
ENTRE LOS DISTINTOS ESTADOS MIEMBROS, CON VISTAS A  
UNA FACIL COMPRESION DE LOS TEXTOS DE DISPOSICIO-  
NES LEGISLATIVAS O DE NORMAS RECOMENDADAS DE APLI-  
CACION CONSENSUADA



# DEFINICIONES O CONCEPTOS, CON INTENCION ARMONIZADORA, EN LA UNION EUROPEA

## INTRODUCCION

Los 15 Estados miembros de la Unión Europea en razón del respeto a la tradición, a las diferentes culturas, a sus costumbres, hábitos y relaciones, a la investigación y al desarrollo y a la aceptación de la innovación, se deberían plantear el reconocimiento mutuo de claras definiciones de uso comunitario de una serie de términos y conceptos, que hoy ocasionan errores de interpretación en la aplicación de la legislación alimentaria, comunitaria y nacional, en buena parte de ellos:

Estos términos y conceptos podrían ser, en principio los siguientes (ver detalles en los epígrafes 1 a 8):

- 1) Terminología y conceptos relacionados con las ciencias, actividades y disciplinas referidas a temas alimentarios.
- 2) Terminología y conceptos de uso en la designación, denominación y clasificación de alimentos, productos alimenticios y/o alimentarios.
- 3) Terminología y conceptos referidos a calificaciones de productos, procesos, sistemas de control y dis-

posiciones o normativas aplicables en el ámbito alimentario.

- 4) Terminología y conceptos referidos a situaciones o prácticas que pueden incrementar los riesgos y/o la responsabilidad en los aspectos alimentarios.
- 5) Terminología y conceptos relacionados con el envase y el embalaje de los alimentos.
- 6) Terminología y conceptos referidos a los sistemas de muestreo, tipos de muestras y de análisis y a especificaciones de idoneidad de los distintos métodos.
- 7) Terminología y conceptos referidos a temas de interpretación jurídica en la aplicación del Derecho Alimentario
- 8) Otros conceptos genéricos

Consiguiéndose esta armonización de conceptos y criterios, que no tiene nada que ver con la promoción del concepto de verticalidad en la legislación de la Unión Europea ni influiría en el principio de la «subsidiaridad», las relaciones interEstados, serían más sencillas y fluidas.

No voy a entrar en detalle con las propuestas de definiciones enunciadas en los epígrafes siguientes y menos aún en las razones que nos podrían llevar a admitir algunos conceptos y desechar otros, pero debo trasladaros mi interés por seguir en el tema ofreciendo a todos los interesados este trabajo que recoge todas y cada una de las definiciones y conceptos que se pretenden manejar, mal o bien, en esta parcela de la ordenación alimentaria



como es la *Alimentación, Nutrición y el Derecho Alimentario*.

## EPIGRAFE 1

### TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS RELACIONADOS CON LAS CIENCIAS, ACTIVIDADES Y DISCIPLINAS REFERIDAS A TEMAS ALIMENTARIOS

1. ALIMENTACIÓN. Se entiende por alimentación la forma y manera de proporcionar al organismo vivo los alimentos.
2. NUTRICIÓN. Es el conjunto de procesos mediante los cuales, el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos que constituyen los materiales necesarios y esenciales para el mantenimiento de la vida.
3. DIETÉTICA. Es una rama de la ciencia de la nutrición que se ocupa de la interpretación y aplicación de los principios científicos de aquella al ser humano, en la salud y en la enfermedad (Dietoterapia, en este caso), contribuyendo al progreso de la Salud Pública cuando valora los aspectos económicos, sociales, culturales y psicológicos de la alimentación.
4. METABOLISMO. Conjunto de modificaciones que sufren los alimentos, en el ser vivo, una vez ingeridos.
5. BROMATOLOGIA O CIENCIA DE LA ALIMENTACION. Es la ciencia que se ocupa del estudio de los alimentos, bebidas, productos alimenticios, de sus procesos de elaboración, manipulación, envasado, conservación, higienización, presentación y comercialización e incluso del aspecto sanitario.

6. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN. Es la ciencia que se ocupa del estudio del valor nutritivo de los alimentos, de sus modificaciones por el procesado y de los requerimientos del organismo, en términos cuali y cuantitativos, de acuerdo con el estado del mismo.
7. HIGIENE ALIMENTARIA. El conjunto de medidas y actividades que tienen por objeto mantener, mejorar, reforzar y garantizar la comestibilidad y la seguridad (inocuidad y salubridad) de los alimentos, productos alimenticios y alimentarios y sus materias primas, en las distintas fases, desde la producción (cultivo, cría, procesado y envasado) distribución (almacenamiento y transporte) hasta su venta y consumo, impidiendo o disminuyendo las causas de contaminación (física, química, biológica y microbiológica)
8. ORDENACIÓN ALIMENTARIA. Es el conjunto de criterios, medidas y actuaciones, adoptados por el Estado y sus órganos de Gobierno, para obtener una armonización racional desde la producción al consumo de los alimentos, bebidas y productos alimentarios, en garantía de la salud, de la economía y de las relaciones sociales de los consumidores, en su más amplia acepción.

## **EPIGRAFE 2**

### **TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS DE USO EN LA DESIGNACIÓN, DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y/O ALIMENTARIOS**

1. ALIMENTICIO. Carácter de un producto por el cual sus componentes pueden incorporarse al or-

ganismo que lo ingiere y asimila, total o parcialmente, pasando a formar parte del mismo o de su metabolismo sin alterar el fisiologismo normal de aquél.

2. ALIMENTARIO. Carácter o condición que adquiere todo lo que tiene relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo.
3. ALIMENTO. Desde el punto de vista fisiológico tiene la consideración de alimento toda sustancia o producto nutritivo, sano, inocuo, de cualquier naturaleza, sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicación, componentes, preparación y estado de conservación es susceptible de utilizarse, habitual o idóneamente, para la normal alimentación humana o bien como frutivo, o, en casos especiales, de alimentación dirigida.

Bajo los aspectos jurídicos entran también en ésta definición productos que no aportan valor nutritivo o, si lo hacen, lo hacen a muy escaso nivel, como ocurre con el agua, el chicle, el tabaco propiamente dicho e incluso el de mascar.

El alimento puede ser tanto la materia prima como un derivado de la misma, obtenido mediante un tratamiento general, industrial o artesano; el alimento puede ser total o parcialmente comestible; la parte comestible no lo es siempre directamente y en éste caso es necesario someterla a un tratamiento previo, culinario o industrial. En algunos casos de alimentos manufacturados,

las materias primas de que proceden no se consideran alimentos (remolacha azucarera, algunos cereales, algunas semillas oleaginosas, etc.)

4. PRODUCTO ALIMENTICIO. Todo alimento como artículo de consumo.
5. PRODUCTO ALIMENTARIO. Toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de ésta cualidad) puede utilizarse en la alimentación humana o animal o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo.

Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de envase y embalaje, los detergentes, desinfectantes o desinsectantes, así como los materiales para construcción de maquinaria, depósitos, vehículos de transporte, utensilios, etc., de uso en industrias y otros establecimientos alimentarios.

---

*Nota complementaria para los puntos 3 y 4:*

Para que «algo» sea considerado «alimento» o «producto alimenticio» debe cumplir cinco principios fundamentales:

- Ser sano.
- Ser inócuo.
- Ser nutritivo.
- Ser adecuado al uso para el que se ha programado.
- Que su denominación sea acorde con sus especificaciones caracterizantes o definitorias.

No obstante un alimento sano puede ser no saludable para determinado tipo de consumidores.

Nunca se debe calificar a un alimento o a un ingrediente, desde la perspectiva nutricional, genéricamente, como «bueno» o «malo».

6. FRUITIVO. Producto que interviene en la alimentación que, sin ser considerado fisiológicamente como alimento, tiene la virtud de producir, por sí mismo, deleite en quienes lo ingieren o emplean.
7. BEBIDA. Se entiende por bebida, todo producto, líquido, simple o compuesto, con o sin valor nutritivo, cuya acción primordial en el organismo es la de compensar los recambios hídricos y/o procurar un efecto fruitivo.
8. AGUA POTABLE. Se considera agua potable, todo agua superficial, de características físico-químicas y microbiológicas establecidas reglamentariamente, destinada al consumo humano y distribuido por sistemas de abastecimiento, para el uso de la comunidad.
9. AGUA MINERAL. Se entiende por «AGUA MINERAL NATURAL» el agua, bacteriológicamente pura, que tenga su origen en una capa freática o yacimiento subterráneo y que brote de un manantial, en uno o varios puntos de alumbramiento naturales o perforados, con una composición y características esenciales, constantes, dentro de los límites impuestos por las fluctuaciones naturales, desde la perspectiva geológica, hidrológica, física, química, físico-química, microbiológica, farmacológica, fisiológica y clínica, en su caso.
10. AGUA MINERO-MEDICINAL. Es aquel agua potable, alumbrada natural o artificialmente, que, por sus características y cualidades, se declara de utilidad pública y se destina a usos terapéuticos en balnearios o como agua de bebida envasada.

11. AGUA PREPARADA. Es aquella agua que, después de sometida a tratamientos físico-químicos autorizados, cumple una serie de especificaciones, establecidas en disposiciones reglamentarias, que la asemejan a las potables y/o minerales naturales y se comercializa envasada para el consumo.
12. ESPECIA O CONDIMENTO NATURAL. Se designa con el nombre de especia o condimento natural a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas que, por su color, aroma o sabor característicos, se destinan a la preparación de alimentos y bebidas con el fin de incorporarles estas características, haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

El término «condimento», sin calificativo, es más genérico que el de «especia o condimento natural», ya que no sólo engloba a éstos productos, sino también a la sal comestible y a los distintos vinagres.

13. CONDIMENTO PREPARADO. Es el preparado alimenticio obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos naturales entre sí o con sustancias alimenticias utilizadas como excipientes, soportes o diluyentes.

También se consideran como tales los que, con fines sazonadores, están constituidos por agentes aromáticos, preparados a partir de especias naturales.

14. ALIMENTO SALUDABLE. Todo alimento que, además de producir una impresión satisfactoria por

su calidad, no se encuentra alterado, ni contaminado y presenta un valor nutritivo acorde con las necesidades específicas del consumidor.

15. PREPARADO ALIMENTICIO. Se entiende por preparado alimenticio aquel producto simple o compuesto cuyo objeto es presentar los alimentos en forma de fácil condimentación o cocinado que no tiene, indicación metabólica, fisiológica o médica especial y se destina a la alimentación en general.
16. PREPARADOS GRASOS. Son los productos, de aspecto graso, elaborados con grasas y/o aceites comestibles, con o sin agua y otros ingredientes alimenticios o alimentarios, siempre que el ingrediente fundamental sea el graso. Estos preparados grasos se ajustarán a composiciones específicas que podríamos calificarlas «de diseño».
17. PREPARADOS LÁCTEOS. Son alimentos semejantes en su aspecto a los lácteos, elaborados con ingrediente mayoritario de origen lácteo, combinado con otros ingredientes, en razón de justificaciones sanitarias, técnicas y/o comerciales.
18. PRODUCTO DIETÉTICO O ALIMENTO ESPECÍFICO PARA REGÍMENES ESPECIALES. Todo preparado alimenticio, bajo fórmula específica, calificado como «dietético» previamente a su comercialización por el órgano administrativo competente para asignar tal calificación, cuya composición, características o sistemas de aplicación o empleo lo distinguen, claramente, del alimento de consumo corriente y le hacen especialmente apto para satisfacer necesidades fisiológicas

específicas de determinados grupos de personas sanas o de aquellas cuyos procesos de asimilación, metabolismo o sensibilidad alérgica se encuentran alterados (Ver definición de *Grupos vulnerables* en el Epígrafe 8)

19. SUSTANCIAS ENRIQUECEDORAS. Se consideran sustancias enriquecedoras aquellos nutrientes que, reuniendo las debidas condiciones de pureza, se añaden, intencionalmente, a los alimentos y bebidas con el fin de elevar su valor biológico o su poder nutritivo específico. Entre ellos se encuentran las vitaminas, las sustancias minerales (macro, micro u oligoelementos), determinadas proteínas, los aminoácidos y los ácidos grasos esenciales.
20. PRODUCTO ENRIQUECIDO. Producto alimenticio o alimento al que se han incorporado, intencionalmente y con fines dietéticos, vitaminas, minerales, proteínas, aminoácidos específicos y/o ácidos grasos esenciales, solos o combinados, y que son autorizados, para estos fines, por las autoridades sanitarias oficiales (No en todos los países).
21. PRODUCTO LIGERO O «LIGHT». Un producto LIGHT parece ser, científicamente hablando, aquél producto del que se ha eliminado o reducido alguno de sus ingredientes o componentes caracterizantes, afectando ésta disminución, fundamentalmente a su poder calórico o a la acción estimulante o posiblemente irritante que se atribuye al ingrediente o componente en cuestión.



Realmente, la designación LIGHT, surge de una tendencia cultural y otras dos mercantiles, la *primera*, la moda establecida, con éxito, en el mundo entero, de basar la publicidad de alimentos, objetos y sistemas, en la ilusión, la esperanza, la credibilidad ingenua e incluso en la falta de información y formación del consumidor de buena voluntad, la mayor parte de las veces con el deterioro, generalmente, de su poder adquisitivo, y la *segunda*, el mayor impacto de la denominación tradicional, definitoria o caracterizante, del genuino para designar a otro distinto, similar, sustitutivo, sucedáneo, análogo o dietético, cuya composición real y características no coinciden con las que fueron establecidas, en su día, reglamentariamente o por consenso, en la Norma definitoria de aquél. La designación genérica de LIGHT se ha creado, en otros casos, para esquivar las barreras reglamentarias establecidas.

22. ALIMENTOS ESTIMULANTES. Son aquellos preparados alimenticios que, aún con escaso valor nutritivo, están destinados a favorecer en el organismo una acción tónica, excitante y satisfactoria (café, té, cacao, chocolate, etc.)
  
23. INFUSIÓN ALIMENTARIA. En el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, se utilizan en alimentación por sus acciones fisiológica u organolépticas.

Algunas de éstas infusiones, pueden tener acciones carminativas, o tranquilizadoras o sedantes.

24. **EXTRACTO VEGETAL O ANIMAL.** Producto obtenido por procedimientos físicos apropiados (mecánicos, infusión, incluidos la destilación y extracción por disolventes) o procedimientos enzimáticos o microbiológicos a partir de una materia vegetal o animal, en estado natural o transformada, apta para el consumo humano.
25. **PLANTA MEDICINAL.** Se entiende por planta medicinal el producto constituido por una o varias especies vegetales completas o sus partes, bien solas o mezcladas, que mediante infusión o cocción se emplean para el tratamiento paliativo o curativo de procesos patológicos o alteraciones funcionales del organismo humano, bajo la base de estudios experimentales y de investigación.

Los inventarios de las plantas medicinales, deben recoger las de reconocida inocuidad, a las dosis aconsejadas, y con propiedades terapéuticas probadas en el arsenal fitoterapéutico mundial.

Las plantas medicinales que presentan una gran actividad, por su riqueza en alcaloides, por su acción iatrogénica o por sus posibles contraindicaciones deben contemplarse, no bajo esta rúbrica sino en el seno de las especialidades farmacéuticas, lo mismo debe ocurrir con los preparados para uso inmediato a base de extractos, tinturas, destilados, cocimientos u otras preparaciones galénicas obtenidas de plantas medicinales a no ser que algunos de ellos estén calificados como alimentos (café, té), infusiones (manzanilla, poleo, etc.), aromas (extractos aromáticos, etc.), zumos, néctares, condimentos, especias, etc.

26. SUPLEMENTO ALIMENTICIO. Compuesto, debidamente formulado y estudiado, de nutrientes, con o sin fibra alimentaria, y otros principios activos, no utilizados por su acción terapéutica, si es que la poseen, que carece de principios inmediatos y por tanto de valor energético consecuente, que se comercializa con la intención de conseguir niveles adecuados de aquellos en posibles desequilibrios en la dieta de determinados consumidores.
27. ALIMENTOS FUNCIONALES (*FUNCTIONAL FOOD*). Cualquier alimento modificado o ingrediente alimenticio, que pueda suministrar algún beneficio para la salud, aparte de su contenido en nutrientes tradicionales.
28. PRODUCTO NUTRACEUTICO (*NUTRACEUTICAL*). Cualquier sustancia que pueda ser considerada un alimento, o parte de un alimento, y proporcione beneficios saludables o médicos, incluyendo la prevención y acciones paliativas de determinadas reacciones que pueden traducirse en patologías.
29. FARMAALIMENTO (*PHARMA FOOD*). Alimento o nutriente que ofrece beneficios saludables o médicos, incluyendo la prevención y acciones paliativas de determinadas acciones que pueden traducirse en patologías.
30. ALIMENTO DE DISEÑO (*DESIGNER FOOD*). Alimentos, bajo fórmulas específicamente estudiadas, procesados que pueden suplementarse con ingredientes naturales ricos en sustancias capaces de producir acciones protectoras o paliativas de determinadas reacciones patológicas.

- 30.1. PRINCIPIO ACTIVO PROBIÓTICO. Componente de un alimento que transfiere al organismo ingestor una o varias acciones mejoradoras en relación con determinadas actividades.
- 30.2. PRINCIPIO ACTIVO PREBIÓTICO. Componente de un alimento que predispone o establece unas condiciones específicas en el organismo receptor que beneficiaran sus actividades metabólicas y por tanto su desarrollo y funciones.
31. PRODUCTO FITOQUIMICO (*PHYTOCHEMICAL*). Sustancia que se encuentra en verduras y frutas, que puede ingerirse por los seres humanos diariamente, en cantidades de gramos, y que exhibe un potencial para modular el metabolismo humano, de tal manera que puede favorecerse la prevención de tumores.
32. AGENTES QUIMICO-PREVENTIVO. Componentes alimentarios, nutritivos o no, que, científicamente, son investigados para prevención primaria y secundaria del cáncer, en cuanto inhibidores potenciales de carcinogénesis.
33. PRODUCTO ALIMENTICIO NUEVO (Alimento Nuevo). Se entiende por alimento nuevo aquella sustancia y/o producto que, hasta el momento, no ha sido utilizado/a en una medida importante para el consumo humano o que ha sido elaborado mediante procesos que produzcan cambios significativos en su composición o valor nutritivo o en el uso a que se destina.

Esta definición incluye la siguiente categoría de productos:

- Alimentos o ingredientes que contienen organismos modificados genéticamente (transgénicos)
- Alimentos o ingredientes producidos a partir de aquellos, aunque no los contengan (transgénicos)
- Alimentos o ingredientes de estructura molecular primaria nueva o modificada intencionalmente.
- Alimentos o ingredientes consistentes en microorganismos, hongos, algas y/o sus derivados.
- Alimentos o ingredientes consistentes en vegetales, animales, o sus derivados, obtenidos por prácticas no tradicionales de multiplicación o selección (pueden ser transgénicos)
- Alimentos o ingredientes que se han sometido a un proceso de producción, no utilizado habitualmente, que provoca en su composición o estructura cambios significativos, bien en su valor nutritivo, en su metabolismo o en su contenido en sustancias indeseables (pueden ser transgénicos)

34. ALIMENTO FUNDAMENTAL. Es el que constituye una proporción importante de la ración alimentaria habitual en el área considerada.

35. **ALIMENTO COMPLEMENTARIO.** Es el que constituye una parte minoritaria de la dieta, completando la acción de los fundamentales.

Dentro de éste concepto conviene resaltar tres sub-conceptos por su importancia o transcendencia en los hábitos de consumo; los condimentos y/o especias; los alimentos estimulantes y los sucedáneos.

36. **INGREDIENTE.** Es el alimento, producto alimenticio o alimentario, que forma parte de otro alimento, bebida o producto alimenticio o alimento elaborado.
37. **COMPONENTE.** Se entiende por componente cada uno de los nutrientes que constituyen los alimentos junto con aquellas otras sustancias, no asimilables, que pueden integrarles sin que encajen dentro del término producto alimentario.

Se entiende por componente la sustancia química, con valor nutritivo o funcional que integra, materialmente, la estructura de un ingrediente, de un alimento, de un preparado alimenticio o de un preparado alimentario.

38. **NUTRIENTES.** Son las sustancias energéticas o no, útiles para el metabolismo orgánico, que constituyen los alimentos. A los energéticos se les conoce también como principios inmediatos (hidratos de carbono, grasas y proteínas). Entre los no energéticos figuran el agua, los minerales y las vitaminas.
39. **PRINCIPIOS INMEDIATOS.** Se denominan principios inmediatos a los nutrientes energéticos (hidratos de carbono, grasas y proteínas).

40. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO GENUINO O AUTENTICO. Alimento o producto alimenticio *genuino* o *auténtico* es el que se corresponde con los calificativos de puro, propio, verdadero o legítimo.
41. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO IDÓNEO. Alimento o producto alimenticio IDÓNEO es el que cumple, además de las especificaciones genéricas definitorias de aquél, las específicas de su norma definitoria, si existe, su identidad o genuinidad tradicional o consensuada, en relación fundamentalmente con su composición en ingredientes, los procesos experimentados y las características establecidas para el producto terminado y dispuesto para el consumo, lo que le hace apto para una determinada denominación de venta.
42. ALIMENTO O PREPARADO ALIMENTICIO NORMALIZADO. Alimento NORMALIZADO es el que dispone de una norma reglamentaria o recomendada consensuada, que establece sus características definitorias de composición, procesado, presentación y uso, elaborada por una Institución normalizadora, reconocida oficialmente.
43. PRODUCTO NATURAL. Designación genérica muy controvertida.

Algunos afirman que PRODUCTO NATURAL «es el que se corresponde con el orden habitual de la naturaleza, el que refleja la naturaleza o ha sufrido sus presiones», pero lógicamente, esto no quiere decir siempre que el producto natural sea excelente.

Otros, con extraña perspectiva sanitaria, dicen que «producto natural es aquél, de origen vegetal, animal o mineral, en su forma primigenia o que sólo ha sufrido el indispensable tratamiento físico, químico o biológico para su correcta elaboración y envasado, conservación o venta y que se usa por el hombre, por ingestión, inhalación o aplicación en la superficie cutánea, para diferentes fines»; añaden que «se considera incompatible con la condición de natural todo producto que haya sufrido cualquier manipulación o procesamiento destinado a modificar, cualitativa o cuantitativamente, sus características originales así como aquellos en cuya elaboración intervengan ingredientes sintéticos, edulcorantes artificiales, conservadores, aglutinantes o cualquier otro aditivo».

Una tercera posición nos señala que un «alimento natural» o un «ingrediente natural» de un alimento es «un producto que ha sido sometido a un mínimo (?) de transformaciones (o de procesados) o que ha sufrido muy pocas (?) modificaciones físicas, químicas o biológicas antes de alcanzar su estado actual.

44. PRODUCTO BIOLÓGICO, ECOLÓGICO O BIODINÁMICO. Designaciones genéricas que pretenden aplicarse a aquellos productos alimenticios cuyos ingredientes han sido obtenidos mediante prácticas agrícolas y ganaderas sin utilización de fertilizantes, plaguicidas, pesticidas u otros productos químicos de síntesis.
45. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO PROCESADO. El calificativo de «PROCESADO» se aplica a



las sustancias o productos a los que hace referencia la definición de alimento una vez que ha sufrido la acción de uno o varios «PROCESOS TECNOLÓGICOS» que garantizan la idoneidad de uso como tal.

46. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSFORMADO. El calificativo de «TRANSFORMADO» se aplica a las sustancias o productos a los que hace referencia la definición de alimento que una vez procesados dan lugar a preparados alimenticios diferentes, en sus características, al originario aunque el inicial participe en su composición como ingrediente mayoritario.
47. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO TRADICIONAL. El calificativo de «TRADICIONAL» se aplica a aquellos alimentos o productos alimenticios cuyo consumo ha sido y es sistemático y frecuente en un área geográfica o en una comunidad específica determinada.
48. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO «AUTÓCTONO». El calificativo «AUTÓCTONO» se aplica a aquellos alimentos o productos alimenticios cuya producción y consumo inicial tuvo origen en un área geográfica determinada.
49. PRODUCTO FRESCO. Es un concepto de difícil definición. En éste caso puede entenderse como tal aquél alimento o producto alimenticio que, desde el momento de su obtención o elaboración, no ha sufrido ninguna transformación dirigida al incremento de su conservación y al mantenimiento de su valor como alimento, y por tanto

su vida útil, su durabilidad, es escasa y está supe-  
ditada a la conservación en refrigeración.

50. ALIMENTO PERECEDERO. Es aquél que, por sus características, tiene una durabilidad limitada y por ello exige condiciones especiales de trata-  
miento, manipulación y conservación para su transporte, almacenamiento, distribución y venta.
51. PRODUCTO CASERO. Designación genérica que atribuye a determinados productos una aureola de elaboración culinaria hogareña, con ingredientes de «CONFIANZA» y métodos sencillos (no sofisticados), alejados de «PROCESOS QUÍMICOS» que pretende crear en el consumidor una impronta y un recuerdo familiar, aglutinado por el calor del hogar.
52. PRODUCTO ARTESANO. Designación genérica que pretende atribuir a determinados productos unas características de elaboración dependientes, fundamentalmente, de actividades manuales y cri-  
terios no industriales, a los que se debe incorpo-  
rar la aplicación de las condiciones artísticas del elaborador en relación con los productos que, como es lógico, nunca constituirán grandes series.
53. PRODUCTO DE GRANJA. Designación genérica aplicable, fundamentalmente, a productos de ori-  
gen agrario desarrollados en explotaciones agrí-  
colas y ganaderas de poca extensión con comer-  
cialización directa o a través de organizaciones cooperativas.
54. PRODUCTO ANÁLOGO. Todo preparado alimen-  
ticio obtenido por aprovechamiento, recuperación

o extracción, siempre mecánica, de la carne, vianda, pulpa o partes blandas de especies vegetales o animales comestibles que más tarde se reestructura mediante procesos tecnológicos adecuados (extrusión, moldeado y gelificación, en su caso, etc.) con la adición o no de otros ingredientes complementarios.

55. PRODUCTO CONSERVADO. Es aquél que después de haber sido sometido a tratamiento apropiado, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-organolépticas y sanitarias para el consumo, durante un tiempo variable.
56. PRODUCTO CONGELADO O ULTRACONGELADO. Designación genérica que se atribuye al alimento o producto alimenticio que ha sido sometido a un tratamiento de frío, normalizado, específico y bajo control, generalmente por debajo de 18 grados bajo cero, según el tipo de producto.
57. PRODUCTO IRRADIADO O TRATADO CON RADIACIONES IONIZANTES. Designación genérica que se atribuye al alimento o producto alimenticio que ha sido sometido a un tratamiento normalizado específico y bajo control, con radiaciones ionizantes, fundamentalmente, con los siguientes objetivos:
  - Inhibición de la germinación
  - Desinfestación
  - Retardo de la maduración

- Reducción de la carga microbiana
- Reducción del número de microorganismos patógenos no esporulados.
- Mejora de las propiedades tecnológicas de los alimentos
- Esterilización con propósitos comerciales
- Eliminación de virus

58. PRODUCTO SUSTITUTIVO. Es el alimento o el preparado alimenticio que por sus características nutritivas y en determinadas circunstancias o por especiales razones, puede ocupar el puesto de aquél alimento o preparado al que sustituye obteniendo el consumidor ventajas nutritivas, fisiológicas, metabólicas, de sensibilización o incluso económicas.

59. PRODUCTO SUCEDÁNEO. Es el preparado alimenticio elaborado, CON EL FÍN DE SUSTITUIR, EN EL CONSUMO, INTENCIONALMENTE, AL GENUINO por razones, fundamentalmente económicas, por el deseo de los consumidores y/o empresarios de un país, de disponer de un producto semejante al «GENUINO Y TRADICIONAL» no fácil de obtener o conseguir por diversas razones (país de origen, producción, alejamiento, imposibilidad de transporte, guerras esporádicas, desaparición de la especie, etc)

Generalmente su aspecto y características suelen recordar al genuino que pretende sustituir y en el caso de querer hacer referencia a éste en la eti-

queta, en textos explicativos complementarios, su diferenciación debe conseguirse con una adecuada, clara y veraz información.

60. **ADITIVO.** Se entiende por aditivo alimentario toda sustancia o mezcla de sustancias que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo o, si lo tiene, su uso no depende de éste valor, se agrega intencionadamente a los alimentos, bebidas, productos alimenticios o alimentarios, en cantidad mínima, regulada por norma o reglamentariamente, con el objeto de modificar sus características organolépticas, facilitar o mejorar su proceso de elaboración, conservación y/o uso.
61. **COADYUVANTE TECNOLÓGICO.** Producto alimentario que se emplea, intencionadamente, en el tratamiento de los alimentos, bebidas, productos alimenticios y alimentarios que, una vez realizada su acción, desaparece en una fase posterior y en consecuencia no se encuentra en el producto terminado o sí lo hace es en cantidad residual inapreciable, que carece de acción tecnológica alguna.
62. **ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO PELIGROSO.** Alimento «PELIGROSO» es aquel que, por deterioro, alteración o contaminación, ha perdido sus característica de idoneidad y aceptabilidad o por sensibilidad específica del consumidor supone un riesgo para éste, si llega a ingerirlo.
63. **ALIMENTO NOCIVO.** Alimento que, aunque utilizado con los criterios de normal prudencia, y

conforme a las prescripciones de su preparación y uso, o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental precisión, puede provocar efectos perjudiciales en el consumidor (de tipo medio o en colectivos especiales -niños, ancianos, obesos, embarazadas, diabéticos, celíacos, fenilcetonúricos, etc.-), no sólo inmediatamente después de su consumo, sino también en ingestiones repetidas en el tiempo, por acción acumulativa o efectos crónicos, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

64. ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTICIO TÓXICO. Alimento «tóxico» es aquél que por deterioro, alteración o contaminación puede provocar disfunciones o la muerte del consumidor, ante la presencia, en su composición, de un principio activo o agente biológico adverso o los productos de su metabolismo.
65. VALOR LIMITE DE REFERENCIA. Es la cifra tope de contaminante aceptada como indicadora de que, en la elaboración completa del producto en cuestión, se han seguido las directrices de una buena práctica de fabricación, de manipulación higiénico-sanitaria y de control, en todas las fases de su tratamiento, desde que era «MATERIA PRIMA» hasta su venta al consumidor.
66. ALIMENTO-MEDICAMENTO (solo de aplicación en alimentación animal). Se entiende por alimento-medicamento, toda sustancia o producto que, además de su vocación nutritiva, posee una actividad terapéutica para rectificar o inhibir un pro-

ceso metabólico o para exaltar un fenómeno biológico normal, con el fin de restablecer el correcto funcionamiento de las reacciones bioquímicas o fisiológicas del organismo (Hasta la fecha no existe en alimentación humana)

67. **MEDICAMENTO HOMEOPÁTICO.** Todo medicamento obtenido a partir de productos, sustancias o compuestos denominados cepas homeopáticas, con arreglo a un procedimiento de fabricación homeopático descrito en la Real Farmacopea Española, en la Farmacopea Europea o en su defecto, en una farmacopea utilizada de forma oficial en un país de la Unión Europea.

Todos los componentes activos presentes en un medicamento homeopático figuran en diluciones homeopáticas.

Un medicamento homeopático podrá igualmente contener varios principios.

68. **MEDICAMENTO.** Toda sustancia medicinal y sus asociaciones o combinaciones destinadas a su utilización en las personas o en los animales que se presenten dotadas de propiedades para prevenir, diagnosticar, tratar, aliviar o curar enfermedades o dolencias o para afectar a funciones corporales o al estado mental. También se consideran medicamentos las sustancias medicinales o sus combinaciones que puedan ser administradas a personas o animales con cualquiera de éstos fines, aunque se ofrezcan sin explícita referencia a ellos.

### EPIGRAFE 3

#### TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS REFERIDOS A CALIFICACIONES DE PRODUCTOS, PROCESOS, SISTEMAS DE CONTROL Y DISPOSICIONES O NORMATIVAS APLICABLES EN EL ÁMBITO ALIMENTARIO

1. IDONEIDAD. Cumplimiento por un alimento, producto alimenticio y/o producto alimentario del conjunto de especificaciones o características establecidas por su norma definitoria o por su identidad o genuinidad, tradicional o consensuada, en relación, fundamentalmente, con su composición en ingredientes, los procesos experimentados y las características del producto terminado y dispuesto para el consumo, lo que le hace apto para una determinada denominación.
2. GENUINIDAD O AUTENTICIDAD. Condición de un alimento, producto alimenticio o producto alimentario por la que se le califica de puro, propio, verdadero o legítimo.
3. ADECUACIÓN A NORMA DEFINITORIA O ADECUACIÓN A ESPECIFICACIONES CARACTERIZANTES. Cumplimiento de las especificaciones, recogidas en una norma recomendada o reglamentaria, fundamentalmente referidas a la composición, características y valores límite de referencia (en relación, en este último caso, con la contaminación y el riesgo) que pretenden identificar a un alimento, producto alimenticio o alimentario, y que, han sido establecidas como, consecuencia de la tradición, la experiencia, la aplicación de la tecnología o de los conocimientos científicos, en cooperación y con el consenso



o la aprobación general de las partes interesadas, por un organismo cualificado (Consejo Regulador, Organismo de Normalización, Administración Pública), a nivel nacional o internacional.

4. CALIDAD. Es el criterio establecido por evaluación comparativa del conjunto de atributos o características apreciables organolépticamente, aunque objetivables, de un lote de productos genuinos, idóneos o ajustados a norma definitoria o a especificaciones caracterizantes, que hace que el consumidor muestre una tendencia categorizadora hacia ellos en razón del impacto de aceptabilidad, lo que supone para este concepto una gran carga de subjetividad que puede haber tenido su origen en características geográficas, climatológicas, culturales, tradicionales, o como consecuencia de catástrofes, devastaciones, invasiones, guerras u otro tipo de influencias naturales o provocadas en el curso de la historia de los colectivos consumidores.
5. CERTIFICADO DE CONFORMIDAD. Documento que atestigua que un producto o un servicio se ajusta a norma(s) técnica(s) determinada(s).
6. HOMOLOGACIÓN. Es la aprobación oficial de un producto, proceso o servicio, realizado por un organismo que tiene esta facultad, por disposición reglamentaria.
7. HOMOLOGACIÓN CEE. Acto por el cual las autoridades competentes de un Estado miembro constatan que un tipo de producto se conforma a las prescripciones técnicas de las Directivas co-

munitarias en la materia, utilizando en la comprobación los métodos establecidos en las mismas directivas.

8. CATEGORÍA. Se entiende por categoría, cada uno de los diferentes niveles de especificaciones de composición y características, del tipo, del modelo o de la clase de un producto.
9. CALIFICACIÓN COMERCIAL. Se entiende por calificación comercial, el resultado de valorar la genuinidad, la idoneidad, la adecuación a norma y en su caso la calidad, atribuyendo a los productos alimenticios o alimentarios una categorización, de acuerdo con las especificaciones tenidas en cuenta.
10. DISPOSICIÓN DE CARÁCTER HORIZONTAL. Es aquella que abarca, en el campo de la regulación, un área extensa y sus especificaciones son aplicables a la totalidad del sector considerado o a buena parte de él.
11. DISPOSICIÓN DE CARÁCTER VERTICAL. Es aquella cuyas especificaciones van dirigidas a regular un sector muy limitado, pudiéndose referir a un grupo o familia de productos o a un sólo producto, según los casos.
12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS. En España son, fundamentalmente, Ordenes ministeriales o Resoluciones, que recogen, en su seno, las listas positivas, negativas, o mixtas de aditivos, los índices o valores de referencia microbiológicos, las cantidades residuales de contaminantes permitidas

y los métodos de análisis, indistintamente. Cuando se publican con carácter de Resolución se facilita su modificación inmediata en cortos períodos de tiempo.

13. **REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA.** En España Reglamentación alimentaria es toda disposición legislativa, con rango de Real Decreto, cuyas especificaciones abarcan y regulan los aspectos técnicos, sanitarios y comerciales de un sector alimentario determinado.
14. **NORMA ALIMENTARIA REGLAMENTARIA.** En España se entiende por Norma Alimentaria la disposición, fundamentalmente, con rango de Orden ministerial, de contenido específico, que define un producto alimenticio o alimentario y señala las condiciones mínimas a las que debe ajustarse su composición, el proceso de elaboración y/o manipulación, las condiciones de higiene y las exigencias de envasado, rotulación y/o etiquetado y publicidad.
15. **REGLAMENTO (CEE).** Norma que puede emanar tanto del Consejo como de la Comisión, de aplicación general, obligatoria en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro. En virtud de su aplicabilidad directa, el reglamento no necesita la interposición del poder normativo estatal para su entrada en vigor que se produce a los veinte días de su publicación en el DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES, salvo que el mismo disponga otra cosa.
16. **REGLAMENTO TÉCNICO.** Documento de carácter obligatorio, establecido y publicado por una auto-

idad igualmente investida de poderes para hacerlo y que contiene disposiciones legislativas, administrativas o ambas, así como especificaciones técnicas, normas o referencias a las mismas.

17. DIRECTIVA (concepto genérico). Norma, regla, orden, o prescripción, emanada de la autoridad, con efectos jurídicos.
18. DIRECTIVA (terminología comunitaria). Norma que puede emanar tanto de la Comisión como del Consejo y que obliga al Estado miembro destinatario en lo que se refiere al resultado que deba conseguirse; respetando, sin embargo, la competencia de las autoridades nacionales en cuanto a la forma y los medios. La Directiva debe, por tanto, ser transpuesta al Derecho interno del Estado.

Destinatarios de una Directiva pueden ser uno, varios, o todos los Estados miembros, a los cuales debe serles notificada ya que su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades se hace sólo «PARA INFORMACIÓN»

19. DIRECTRIZ. Norma, regla, conducta, pauta de orientación sin efectos jurídicamente coercitivos.
20. DECISIÓN (CEE). Acto de la Comisión o del Consejo, que puede tener contenido normativo, y que es obligatorio, en todas sus partes, para todos sus destinatarios, que pueden ser uno, varios o todos los Estados miembros y, también personas físicas o jurídicas, a las cuales debe serles notificada, ya que su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades se hace «PARA INFORMACIÓN»

21. NORMA DE APLICACIÓN CONCERTADA. Es una disposición voluntaria en su inicio, que se convierte en vinculante a través de un mandato inserto en una norma coercitiva, en aplicación del «principio de referencia a norma»

#### **EPIGRAFE 4**

##### **TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS REFERIDOS A SITUACIONES O PRACTICAS QUE PUEDEN INCREMENTAR LOS RIESGOS Y/O LA RESPONSABILIDAD EN LOS ASPECTOS ALIMENTARIOS**

1. PUESTA EN EL MERCADO. Se entiende por puesta en el mercado la salida de los productos elaborados y/o almacenados con destino al mercado de consumo y por tanto al consumidor a través de los distintos sistemas de información, promoción, obsequio y/o venta, incluso antes de su comercialización efectiva.
2. DISPENSAR. Facilitar productos alimenticios o de otro tipo al consumidor final sin participación directa del agente vendedor (es el caso de las máquinas automáticas)
3. VENTA. Se entiende por venta el acto por el que un proveedor de un producto recibe una prestación económica o un trueque como valoración de su coste, exposición y/o servicio.
4. DETERIORO. Modificación, experimentada por un producto alimenticio o alimentario, por la que han sido anuladas o disminuidas sensiblemente, las características, propiedades o aptitudes de uso que poseía a su salida de fábrica y que le caracterizaban.

5. ALIMENTO DETERIORADO. Alimento que ha experimentado una modificación que ha anulado o disminuido, sensiblemente, las características, propiedades o aptitudes de uso que ya poseía a su salida de fábrica como producto terminado.
6. ALTERACIÓN. Modificación, experimentada por un producto alimenticio o alimentario, por la que han sido anuladas o disminuidas, sensiblemente, sus características, propiedades o aptitudes de uso.
7. ALIMENTO ALTERADO. Alimento al que, intencionadamente o no, se le han anulado o disminuido, sensiblemente, sus características, propiedades o aptitudes de uso.
8. SUSTANCIA EXTRAÑA. Sustancia aparecida en un alimento, producto alimenticio o alimentario que no figuraba en la composición de los ingredientes que lo forman.
9. MATERIA EXTRAÑA. Toda materia sólida, estructurada, de cualquier origen, aparecida en un alimento, bebida, producto alimenticio o alimentario, considerada indeseable y/o indicativa de manipulaciones o procesamientos no correctos.
10. CONTAMINACIÓN. Acción por la que se han incorporado a un alimento o producto alimentario, microorganismos patógenos o toxicógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales o inducir la producción de cáncer o acciones mutagénicas o teratogénicas.

11. **CONTAMINANTE.** Todo agente o sustancia cuya presencia en los alimentos, productos alimenticios o alimentarios, se considera indeseable y no conveniente.
12. **ALIMENTO CONTAMINADO.** Alimento al que se han incorporado microorganismos patógenos o toxicógenos, sustancias químicas, sustancias radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales o inducir la producción de cáncer o acciones mutagénicas o teratogénicas. Se extiende también al alimento al que se han incorporado otros microorganismos que, por su número, pueden producir alteraciones en el fisiologismo normal del hombre.
13. **ADULTERACIÓN.** Modificación intencionada de las características, propiedades o aptitudes de uso de un producto alimenticio o alimentario con fines lucrativos y de engaño al consumidor.
14. **ALIMENTO ADULTERADO.** Alimento al que, intencionadamente, se le ha provocado una modificación en sus características, propiedades o aptitudes de uso, con fines de engaño al consumidor y lucrativos para el que provoca la modificación.
15. **PELIGROSIDAD.** Desbordamiento de la tasa de tolerancia o aceptabilidad de una cierta dosis prudencial.
16. **NOCIVIDAD.** Condición que posee un alimento, producto alimentario o proceso por la que se pueden provocar, de forma aguda o crónica, efectos perjudiciales en el consumidor.

17. TOXICIDAD. Es la capacidad relativa de una sustancia para provocar alteraciones mediante efectos biológicos adversos.
18. ALIMENTO FALSIFICADO. Alimento que ha sido preparado o rotulado para simular otro conocido.
19. ALIMENTO FRAUDULENTO. Alimento cuya composición real no corresponde a la declarada y comercialmente anunciada o que, en su comercialización, se utilizan términos informativos, sobre él, que inducen a error al consumidor.
20. ALIMENTO IMPROPIO. Se entiende por alimento impropio aquél producto que, aún poseyendo valor nutritivo, no es normalmente utilizado para el consumo en el país o en el colectivo de población considerado o el que, aún siéndolo, no ha completado su proceso de maduración o elaboración, no reúne las características que le definen o le identifican con la norma reglamentaria recomendada o consensuada, o al que se le ha aplicado un proceso de elaboración, manipulación o conservación no autorizado.
21. INFRACCIÓN. Transgresión, quebrantamiento, violación de preceptos reglamentarios establecidos.
22. FRAUDE. Acción contraria a la ley o a los derechos por ella protegidos, realizada con intención de lucro mediante engaño.
23. RIESGO. Se entiende por riesgo, la probabilidad de que se provoquen alteraciones por una sus-



tancia, organismo vivo, o por modificación de condiciones.

24. RELACION RIESGO/BENEFICIO. Es el criterio resultante de valorar comparativamente, desde diversos puntos de vista (científico, sanitario, tecnológico, económico, social y político), los riesgos y los beneficios que puede aportar, para el consumo humano, el uso de un alimento, de un producto alimenticio, de un producto alimentario o de un proceso.
25. INGESTION DIARIA ADMISIBLE (IDA). La IDA es la cantidad diaria, expresada en mg por kg de peso corporal, que puede admitirse en razón de su absorción prolongada durante un largo período de tiempo (o durante toda la vida) y que no puede entrañar peligro para el consumidor.

La IDA no es más que una guía y no una constante física.

Esta dosis se calcula dividiendo por el factor de seguridad 100 la dosis máxima sin efecto, experimentada en la más sensible de las especies (10 como factor de seguridad para el hombre al suponerle 10 veces más sensible que la especie experimentada y el otro 10 como factor de seguridad por la heterogeneidad del ser humano o sus posibles hipersensibilidades)

26. ALIMENTO SIMULADO PARA ENSAYOS DE MIGRACIÓN. Es aquella sustancia de composición química sencilla, seleccionada por sus propiedades extractivas, en las condiciones específicas del

ensayo, y por su similitud con las características fundamentales del alimento al que pretende sustituir, para realizar estudios de migración de los materiales poliméricos utilizados en contacto con los alimentos y valorar su comportamiento y posible interacción.

27. RESIDUO. Cantidad máxima de una sustancia, de sus productos de degradación, conversión, metabolitos o de reacción (cuya importancia toxicológica se conoce), permitida (de acuerdo con las técnicas analíticas empleadas) en los alimentos y/o productos alimenticios o alimentarios, cuya aparición es debida a la presencia de impurezas, a contaminación, a transferencia o a migraciones.

## **EPIGRAFE 5**

### **TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS RELACIONADOS CON EL ENVASE Y EMBALAJE DE LOS ALIMENTOS**

1. ENVOLTURA. Material que protege al producto en su envasado permanente o en el momento de su venta
2. ENVASE. Material o recipiente destinado a contener un producto con el fin de mantener sus características iniciales y protegerlo de su alteración (deterioro, adulteración, contaminación)
3. ENVASE (Dir 94/62/CE). Todo producto fabricado, con cualquier material, de cualquier naturaleza, que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados y desde el fabricante hasta el usuario o el consumidor. Se consi-

derarán, también, envases todos los artículos «*desechables*» utilizados con este mismo fin.

Los envases incluyen únicamente:

- a) *Envase de venta o envase primario*: todo envase diseñado para constituir, en el punto de venta, una unidad de venta destinada al consumidor o usuario final.
  - b) *Envase colectivo o envase secundario*: todo envase diseñado para constituir, en el punto de venta, una agrupación de un número determinado de unidades de venta, tanto si va a ser vendido como tal, al usuario o consumidor final, como si se utiliza únicamente como medio para reaprovisionar los anaqueles en el punto de venta; puede separarse del producto sin afectar a las características del mismo.
  - c) *Envase de transporte o envase terciario*: todo envase diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de venta o de varios envases colectivos con objeto de evitar su manipulación física y los daños inherentes al transporte. El envase de transporte no abarca los contenedores navales, viarios, ferroviarios ni aéreos.
4. ENVASE PREPARADO (Dir 76/211/CE). Se entiende por envase preparado el conjunto formado por un producto y el envase individual en que se envasa previamente.

Un producto está envasado previamente, cuando se introduce en un envase, cualquiera que sea su

naturaleza, sin que el comprador esté presente y de forma que la cantidad de producto contenido en él posea un valor previamente determinado, no siendo posible modificarle sin proceder a la apertura del envase ni sin que el mismo sufra una modificación manifiesta.

El contenido efectivo de los envases preparados no deberá ser inferior, por término medio, a la cantidad nominal.

5. ENVASADO. Acción de envolver, cubrir o introducir en un recipiente hermético o no, un producto destinado a la venta con el fin de protegerlo del deterioro, contaminación o adulteración, hasta su llegada al consumidor.

A efectos legales de rotulación y etiquetado no se considera envasado, si la acción se ha realizado en presencia del comprador.

6. EMBALAJE. Material o recipiente destinado a envolver o contener, temporalmente, productos previamente envasados o no, durante su manipulación, transporte, almacenamiento o presentación para la venta, con el fin de protegerlos y facilitar otras operaciones.
7. EMBALADO. Acción de envolver, cubrir o introducir en recipientes los productos previamente envasados o no (éstos últimos destinados a la venta unitaria o fraccionada), con el fin de protegerlos del deterioro y facilitar su manipulación, transporte y almacenamiento hasta su llegada al distribuidor, vendedor y/o consumidor.

8. CIERRE. Todo elemento que evita la apertura involuntaria del envase, manteniendo, en su caso, la estanqueidad y/o la hermeticidad.
9. PRECINTO. Todo elemento que asegura la inviolabilidad del cierre de un envase, de un embalaje o de una envoltura.
10. ESTANQUEIDAD. Condición que adquiere un envase por la cual se impide la entrada o salida en él de agua u otros líquidos.
11. HERMETICIDAD. Condición que adquiere un envase por la cual se impide la entrada o salida en él de aire u otros gases.
12. ETIQUETA (Marbete). Desde el punto de vista alimentario, etiqueta es la leyenda que se adhiere, imprime o graba en un producto, envase o envoltura.
13. PESO BRUTO (OM de 13-02-94). Se entiende por peso «bruto» el peso total del contenido más el del envase.
14. CONTENIDO NETO (OM de 13-02-84 / Conservas vegetales). Es la cantidad de producto que existe en el interior del envase. Puede medirse en peso o en volúmen.
15. CANTIDAD NETA (RD 212/92). Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando esta-

blezcan la indicación de un cierto tipo de cantidad, tal como: Cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media, esta cantidad será, a efectos de la presente Norma General, la cantidad neta.

16. PESO NOMINAL (OM de 13-02-84). El peso o volúmen «*nominal*», neto o escurrido, es la cantidad consignada en el etiquetado.
17. CANTIDAD NOMINAL (Dir. 76/211/CEE). La cantidad nominal (masa nominal o volúmen nominal) del contenido de un envase preparado es la masa o volúmen que en él se indica; es la cantidad de producto que se estima debe contener el envase preparado.
18. VOLÚMEN NOMINAL (UNE 125 300-1:1994). Volúmen del producto que debe contener el envase, expresado en ml.
19. VOLÚMEN GEOMÉTRICO (UNE 125 300-1:1994). Volúmen interior total del envase tapado, expresado en ml.
20. ESPACIO LIBRE DE LLENADO (UNE 125 300-1:1994). Diferencia entre el volúmen geométrico y el volumen nominal expresado en ml ó como porcentaje del volúmen nominal.
21. VOLÚMEN NOMINAL DE LLENADO (UNE-EN 20090-2:1994). Volúmen del producto que el envase debe contener, expresado en ml.
22. MASA NOMINAL DE LLENADO (UNE-EN 20090-2:1994). Masa del producto que el envase debe contener, expresado en gramos.

23. CAPACIDAD TOTAL (UNE-EN 20090-2:1994). Capacidad total de un envase cerrado expresado en ml y determinada según el apartado 4.3 de la norma
24. ESPACIO LIBRE (UNE-EN 20090-2:1994). Diferencia entre la capacidad total y el volúmen de llenado, expresada en ml o en porcentaje del volúmen de llenado.
25. CAPACIDAD NETA (UNE-EN 20090-3:1994). Capacidad total de un envase provisto de la válvula, la cúpula de ésta y el tubo de aspiración.
26. PESO ESCURRIDO (OM de 13-02-84). Se entiende por peso «*escurrido*», el peso del producto sin líquido de gobierno.
27. CONTENIDO EFECTIVO (Dir. 76/211/CEE). El contenido efectivo de un envase preparado es la cantidad (masa o volúmen) de producto que contiene realmente. En todas las operaciones de control, respecto a los productos cuya cantidad se exprese en unidades de volúmen, el valor del contenido efectivo que se tendrá en cuenta será el valor de dicho contenido a la temperatura de 20 °C, cualquiera que sea la temperatura a la que se haya efectuado el envase o el control. No obstante, esta norma no se aplicará a los productos congelados cuya cantidad se exprese en unidades de volúmen.
28. PESO O VOLUMEN EFECTIVO (OM de 13-02-84). El peso o volúmen «*efectivo*», es la cantidad en peso o volúmen del producto que contiene real-

mente el envase. Cuando se exprese en unidades de volúmen, se entenderá referido a la temperatura de 20 °C.

29. PESO ESCURRIDO EFECTIVO (OM de 13-02-84). El peso «*escurrido*» efectivo es el peso del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm y alambre de 1 mm al cabo de dos minutos. Si las piezas del producto fueran tan pequeñas que pasaran por éste tamiz se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no será superior a la equivalente a un círculo de 20 cm de diámetro, para los envases de formato igual o menor de 850 ml, ni de 30 cm de diámetro para los superiores a éste, hasta 5.000 ml.

Los pesos netos y escurridos deberán ser los máximos que permita el proceso de elaboración.

## **EPIGRAFE 6**

### **TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS REFERIDOS A LOS SISTEMAS DE MUESTREO, TIPOS DE MUESTRAS Y DE ANÁLISIS Y A ESPECIFICACIONES DE IDONEIDAD DE LOS DISTINTOS MÉTODOS**

1. PARTIDA. Cantidad de un producto expedida o recibida de una sola vez, en el marco de un contrato particular o de un momento de transporte.
2. LOTE. Cantidad determinada de un producto, presumible de las mismas características, identificada en el seno de una partida y que puede permitir conocer la idoneidad de ésta, en un periodo estimado de tiempo.



3. PLAN DE MUESTREO. Procedimiento a seguir, planificado, para la selección, la toma y el tratamiento de una o varias muestras de un lote con el fin de obtener, a partir de la muestra final, la información que interesa, sobre una o varias características, para adoptar una decisión sobre el lote.
4. MUESTREO. Acción material de toma de muestras, siguiendo el plan de muestreo previamente establecido.
5. MUESTRA. Parte o porción tomada de un conjunto, por métodos que permitan considerarla como representativa del mismo. Muestra representativa es, por tanto, aquella parte o porción de la que se supone tiene la misma composición y/o características del producto sometido a muestreo, cuando se le considera como un todo homogéneo.
6. UNIDAD DE MUESTREO. Cantidad determinada de producto obtenida del conjunto, dentro de unos límites físicos (masa, envase, probeta, etc.) o de naturaleza convencional (por ejemplo, un momento o un intervalo de tiempo)
7. MUESTRA ELEMENTAL. Cantidad de producto o mercancía tomada de un punto del lote de una sola vez, en una unidad de muestreo.
8. MUESTRA GLOBAL. Cantidad de un producto obtenida, si es posible, mezclando todas las tomas de muestras elementales recogidas en un lote determinado.
9. MUESTRA PARA LABORATORIO. El conjunto de unidades que constituyen la muestra reglamentada.

ria o concertada, sobre la que van a realizarse los análisis o ensayos previos para conocer la idoneidad, genuinidad, adecuación a norma, aptitud de uso o calidad de un producto. Esta muestra, en casos reglamentarios, debe estar compuesta, como mínimo, por tres partes; una de ellas para verificar el análisis inicial, otra para el contradictorio y la tercera para el dirimente, si procede.

10. TOMA PARA ANALISIS. Es cada una de las partes de la muestra para laboratorio sobre la que se van a realizar las pruebas analíticas o los ensayos previamente seleccionados.
11. TOMA PARA ENSAYO. Fragmento o fracción, representativa de una muestra para análisis, debidamente homogeneizada, en su caso, mensurable, sobre la que se lleva a cabo la determinación de la especificación técnica a valorar, mediante el método analítico o de ensayo normalizado. En determinados casos, y fundamentalmente para sectores específicos y ensayos de análisis físicos, esta toma para ensayo se denomina también «*probeta*».
12. LABORATORIO DE ANALISIS O ENSAYO. Laboratorio que mide, examina, ensaya, calibra o, más generalmente, determina las características y/o aptitud a la función para la que son destinados los materiales o los productos.
13. LABORATORIO DE ANALISIS O ENSAYO ACRE-  
DITADO. Laboratorio que ha recibido un reconocimiento formal de su competencia para realizar determinados análisis o ensayos.

14. MÉTODO DE ANÁLISIS O ENSAYO. Procedimiento técnico específico para determinar, en un material o producto, una o más características establecidas.
15. MÉTODO DE ANÁLISIS O ENSAYO EXPERIMENTAL O PROVISIONAL. Técnica o método normalizado, general o específico, aplicable para la determinación, valoración o comprobación de una característica o especificación técnica de un producto o de un proceso, en la fase de estudio de su aplicabilidad y valoración de sus parámetros de idoneidad, antes de una posible calificación del método como reglamentario o de referencia.
16. MÉTODO DE ANÁLISIS O ENSAYO DE REFERENCIA. Técnica o método normalizado, general o específico, aplicable para la determinación, valoración o comprobación de una característica o una especificación técnica de un producto o de un proceso, que se utiliza en litigios internacionales de arbitraje o en el establecimiento de patrones.
17. MÉTODO DE ANÁLISIS O ENSAYO REGLAMENTARIO. Técnica o método normalizado, general o específico, aplicable para la determinación, valoración, comprobación de una característica o especificación técnica de un producto o de un proceso, utilizado, con carácter obligatorio, en acciones de inspección y control, publicado por una autoridad, legalmente, investida con los poderes necesarios.
18. LIMITE DE DETECCIÓN O DE PERCEPTIBILIDAD DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Es la señal más

pequeña, expresada en cantidad o concentración, que se puede distinguir, con una probabilidad conocida, frente a un blanco realizado en las mismas condiciones.

19. PRECISIÓN O FIDELIDAD DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Es la cualidad de concordancia, en una zona definida de valores, entre determinaciones repetidas, efectuadas sobre la misma muestra en condiciones constantes y determinadas.
20. SENSIBILIDAD DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Se entiende por sensibilidad de un método o de un instrumento de medida el cociente diferencial de la señal medida frente al valor de la propiedad a medir.
21. EXACTITUD O JUSTEZA DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Es la cualidad de concordancia entre la estimación de una propiedad (valor medible) y el valor verdadero.
22. SOLIDEZ O ROBUSTEZ DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Conjunto de reglas y procedimientos técnicos y administrativos necesarios para atestiguar que un producto o un servicio se ajusta a norma(s) o a especificación(es) técnica(s)
23. REPETIBILIDAD DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Es la expresión de la precisión, cuando la misma persona aplica el método sobre la misma muestra, en el mismo laboratorio, con el mismo instrumental y los mismos reactivos, durante la misma serie de análisis.

24. REPRODUCTIBILIDAD DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS. Es la expresión de la precisión cuando el método se realiza, en las mismas condiciones definidas, entre varios laboratorios.

## EPIGRAFE 7

### TERMINOLOGÍA Y CONCEPTOS REFERIDOS A TEMAS DE INTERPRETACIÓN JURÍDICA EN LA APLICACIÓN DEL DERECHO ALIMENTARIO

1. DELITOS Y/O FALTAS. Acciones u omisiones voluntarias (dolosas o culposas) penadas por la ley.
2. DELITOS. Infracciones que la Ley castiga con penas graves.
3. FALTAS. Infracciones a las que la Ley señala penas leves.
4. DOLO. Es el conocimiento y la voluntad de la realización del tipo penal. Es la actitud subjetiva de decidirse por la ejecución de una acción lesiva de un bien jurídico. El autor actúa voluntariamente y quiere y consiente el resultado antijurídico.
5. CULPA. Es la imprudencia. El autor no ha querido la realización del hecho típico, el resultado no es producto de su voluntad, si no de su falta de diligencia o negligencia en su actuación.
6. AUTOR. El que toma parte directa en la ejecución del hecho: el que fuerza o induce a otros a ejecutarlo o el que coopera en la ejecución del mismo, sin un acto en que aquel no se hubiera efectuado.

7. **CÓMPLICE.** El que sin estar comprendido en la definición anterior coopera en la ejecución del hecho con actos anteriores o simultáneos.
8. **ENCUBRIDOR.** El que con conocimiento de la perpetración del hecho punible y sin participar en él, como autor o cómplice, interviene con posterioridad a su ejecución, auxiliando al delincuente para que aproveche el efecto del delito, oculte o inutilice el cuerpo del delito para impedir su descubrimiento u ocultando o porporcionando protección o amparo al culpable en determinados casos.
9. **REPONSABLE PENAL O DIRECTO.** El que debe hacer frente a las consecuencias del hecho punible por él cometido.
10. **RESPONSABLE SUBSIDIARIO.** El que debe hacer frente a las consecuencias del hecho realizado por otras personas sobre las que tiene el deber de guarda, tutela, elección, vigilancia o cuidado según la ley.
11. **RESPONSABLE CIVIL.** El que por imperativo legal debe, con su patrimonio, restituir, reparar el daño e/o indemnizar los perjuicios derivados de los hechos realizados por otras personas.
12. **DELITO COMÚN.** Aquél que sólo requiere en su autor tener capacidad de acción, no necesitando cualificación especial.
13. **DELITO ESPECIAL.** Aquél que sólo puede cometerlo una personal especialmente cualificada en el tipo penal.

14. TENTATIVA. Existe cuando el culpable da principio a la ejecución del hecho por actos exteriores y no practica todos los necesarios para su ejecución por causa ajena a su voluntad.
15. FRUSTRACIÓN. Se produce cuando el culpable practica todos los actos de ejecución por causa independiente a su voluntad.
16. CONSUMACIÓN. Existe cuando se practican todos los actos de ejecución necesarios para producir el hecho y se produce el mismo.
17. INFRACCIÓN ADMINISTRATIVA. Vulneración del ordenamiento jurídico previsto como tal infracción en las leyes o reglamentos.
18. SANCIÓN. Ejercicio de la potestad disciplinaria de la Administración Pública a la infracción administrativa.
19. PROCEDIMIENTO. Trámites sucesivos y procluisivos necesarios para que la Administración ejercite su potestad sancionadora.
20. PUBLICIDAD ENGAÑOSA. La que induce a error a sus destinatarios o silencia datos fundamentales de los bienes o servicios.
21. PUBLICIDAD DESLEAL. La que por su contenido, forma de presentación o difusión provoca el descrédito, denigración o menosprecio directo o indirecto de una persona o empresa o de sus productos o servicios; la que induce a confusión con otras empresas, productos o servicios mar-

cas o signos distintivos de los competidores, la que hace uso injustificado de denominaciones, siglas, marcas o distintivos de otras empresas o productos y servicios y la que, en general, sea contraria a las normas de corrección y buenos usos mercantiles.

22. PUBLICIDAD SUBLIMINAL. La que mediante técnicas de producción de estímulos de intensidades fronterizas con los umbrales de los sentidos o análogos, pueda actuar sobre el público destinatario sin ser conscientemente percibidas.
23. RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA. La obligación de responder, por las consecuencias de una transgresión, a la norma alimentaria.

## **EPIGRAFE 8**

### **OTROS CONCEPTOS GENÉRICOS**

1. ¿CUALES SON LOS PRINCIPIOS EN LOS QUE, EN LA UNIÓN EUROPEA Y EN SUS ESTADOS MIEMBROS, SE BASA EL MERCADO COMÚN?
  - Libre circulación de mercancías y aceptación y reconocimiento mutuo (Desreglamentación)
  - Protección de la salud del consumidor
  - Protección del medio ambiente y su seguridad
  - Mantenimiento de la honradez en las transacciones comerciales
  - Información clara y veraz



- Fiabilidad de los sistemas de control
- Cumplimiento ordenado de los sistemas de aplicación de las disposiciones legislativas y/o normativas

## 2. ¿POR QUÉ COMEMOS?

Para mantenernos, para desarrollarnos, para evolucionar en el tiempo, para conseguir la armonía del funcionamiento orgánico, sin olvidar la satisfacción fisiopsicológica.

## 3. ¿QUÉ ES COMER?

Es ingerir principios energéticos y de otra índole, con acción nutritiva, preventiva o correctora de posibles desviaciones metabólicas o alteraciones provocadas por otros agentes, que se encuentran en todo aquello que calificamos, fisiológica y jurídicamente, como alimentos, productos alimenticios y productos alimentarios, con destino a mantenernos con vida, en estado armonioso, a desarrollarnos, orgánica y funcionalmente, dentro de un orden.

## 4. ¿QUÉ ES COMER BIEN?

Es ingerir alimentos, diversificada y equilibradamente, manteniendo una dieta dentro de las necesidades que enmarcan las características de nuestro organismo, el medio en que nos desarrollamos, nuestras actividades, nuestra cultura, etc., durante un período de tiempo contrastado.

## 5. ¿QUÉ ES VIVIR?

- Parece ser *indiscutible* que el surgir al mundo es «vivir»
- El concepto «vivir» y su valoración, positiva o negativa, son eminentemente subjetivos.
- Generalmente la vida del ser humano emerge de la conjunción del amor, del placer y de la caricia con el sincronismo fisiológico de los dos sexos.
- Una vez en el mundo, nuestro paso por él, va a verse sometido a quiebras permanentes de la armonía en la alimentación, en la nutrición, en la solidaridad y en el orden. Estas quiebras pueden presentarse en nuestro equilibrio bioquímico, en nuestra vida de relación o en las circunstancias ambientales, de origen natural o provocadas, que van a rodearla.
- Por todos los medios buscamos encontrar los mecanismos *que nos devuelvan la armonía, el equilibrio* y la solidaridad orgánica y fisiológica que supuso el impacto de los potentes generadores que nos dieron la vida.
- La salud, la alegría, el amor, el placer, la felicidad, la belleza, el bienestar, el respeto mutuo, la libertad y la templanza son algunos de los ingredientes del *vivir bien*.

## 6. ¿QUÉ ES PRODUCIR?

Es dar origen a alimentos seguros mediante sistemas naturales o dirigidos (recolección, caza,

pesca, cultivos, crías, industrialización, envasado, etc.)

7. ¿QUÉ ES TRANSFORMAR?

Es la introducción, mediante procesos, de mejoras en los alimentos para obtener ventajas de producción, de nutrición, de comercialización, de conservación, de uso, etc., para el consumidor.

8. ¿QUÉ ES SUMINISTRAR?

Es el hecho o la acción de hacerlos llegar a los consumidores.

9. ¿QUÉ ES TRANSPORTAR?

Es el medio principal para hacer llegar los alimentos a los consumidores.

10. ¿QUÉ ES ALMACENAR?

Es la fase intermedia para racionalizar los suministros

11. ¿QUÉ ES DISPENSAR?

Es la acción de facilitar alimentos sin la intervención directa del vendedor (Hostelería, Máquinas automáticas, hospitales, colegios, fábricas, etc.)

12. ¿QUÉ ES VENDER?

Es facilitar alimentos previo abono de su costo y mediante uno de los sistemas señalados en el

epígrafe ¿Quién debe recibir la información alimentaria?

13. ¿QUE ES INFORMAR?

Es la acción de facilitar datos para el conocimiento de los alimentos

14. ¿QUÉ ES DESARROLLAR?

Es la evolución armoniosa del organismo en el tiempo.

15. ¿QUÉ ES GOZAR?

Es la sensación de placer y bienestar en la preparación e ingestión de los alimentos.

16. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR LA DIETA?

El conjunto de alimentos, sólidos o líquidos, que conforma la alimentación de un individuo o de un grupo de población específico para un período determinado.

La dieta equilibrada, de acuerdo con las necesidades del individuo, según sus características y actividades, en un tiempo establecido, debe ser diversificada en sus ingredientes.

La dieta ideal, teórica, media, para un individuo normal, de vida y actividad tranquila, debe estar constituida por ingredientes que proporcionen los siguientes porcentajes de las necesidades energéticas diarias:

- El 12-15% a través del ingreso proteico
- El 30% a través del ingreso lipídico o graso
- El 55-57% a través del ingreso glucídico

Esta dieta se complementará con un 3%, aproximadamente, de otros nutrientes (minerales y vitaminas) y un volumen, aproximado, medio de 2 litros de agua o su equivalente líquido.

El 30% del ingreso lipídico deberá tener, también idealmente, las siguientes características:

- 15% procederá de grasas saturadas
- 70% procederá de grasas monoinsaturadas
- 15% procederá de grasas poliinsaturadas

La dieta ideal media teórica aportará los valores energéticos, de minerales y vitaminas que figuran en la norma UNE 34-750-84, teniendo en cuenta la edad y sexo de los componentes de la población española.

Por ejemplo, una dieta que aporte 3.000 kilocalorías (12.540 kilojulios), para un varón adulto de 20 a 40 años, deberá estar compuesta, de acuerdo con el criterio de dieta ideal media establecido, por:

- 360/450 kilocalorías (1.505/1881 kilojulios) procedentes de proteínas (90/112 g expresados en ES)

- 900 kilocalorías (3.672 kilojulios) procedentes de lípidos (100 g expresados en ES)
- 1.650/1.710 kilocalorías (6.903<sup>6</sup>/7.154 kilojulios) procedentes de hidratos de carbono (412/427 g expresados en ES)

La conversión de éste extracto seco en producto dispuesto para el consumo podría ser (supuesta la incorporación media de un 30% de agua, entre procesado y propia de la composición) de 625 g de ES y 190 g de agua (aproximadamente) que se convertirían en 815 g de substancia comestible a la que se deben incorporar unos 2.000 ml de agua o su equivalente líquido.

Podemos suponer que los 625 g de ES y los 2.190 g de agua se consumen en cinco sesiones, durante el día, con la siguiente distribución:

	Porcentaje de la ingesta energética (%)	Cantidad de agua ingerida (g)	Cantidad de ES ingerido (g)
Desayuno	20	438	125,0
Tente en pie de media mañana	10	219	62,5
Comida o almuerzo	40	876	250,0
Merienda	10	219	62,5
Cena	20	438	125,0
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>2.190</b>	<b>625,0</b>

Nos parece una falta de responsabilidad científica y/o informativa calificar, a cualquiera de los in-

gredientes de la dieta, individualmente, como «*comida basura*». Se puede afirmar, no obstante, que sí podemos hablar de dietas buenas y malas.

Visto todo lo anterior nos podríamos preguntar: ¿El etiquetado nutricional y las alegaciones que le complementan valen para algo? ¿No sería mucho más práctico, mantenerlo, como estábamos haciendo, hasta hace poco, para los *colectivos vulnerables* o para regímenes dietéticos y que la información y formación nutricional pasara, como asignatura importante, a formar parte de la educación general básica o de otros niveles docentes?

Deberíamos evitar dar valor a cualquier información nutricional surgida de irresponsables científicos. Hemos constatado, muchas veces, que el etiquetado nutricional es un sistema de comercialización con fines mercantiles y no formadores. Es fácilmente manipulable según los intereses del manipulador de la información.

#### 17. ¿QUÉ SON COLECTIVOS VULNERABLES?

Aquellos grupos de personas que genética, orgánica, fisiológica o educacionalmente, presentan o adquieren unas características metabólicas específicas por las que han de adaptar su dieta, o los ingredientes de la misma, a sus circunstancias específicas.

Es el caso de diabéticos, celíacos, fenilcetonúricos, los sensibles a la lactosa, fructosa, los que padecen el síndrome de Crown, los sensibles al

jarabe de Arce, los que padecen acidemia metilmalónica, los que padecen BOH-BCH<sub>3</sub> glucorónico-aciduria, y otras metabolopatías y/o sensibilidades alérgicas (clara de huevo, yema de huevo, determinadas especias del reino vegetal, etc), las embarazadas, los lactantes, los anoréxicos, los bulímicos, los astronautas, los mineros, los ancianos, las mujeres menopáusicas, los musulmanes, etc.

18. ¿SE DEBE EXIGIR RESPETO A LA *TRADICIONALIDAD* EN LA DENOMINACIÓN DE VENTA?

Indiscutiblemente sí. Así impediríamos confusio-  
nismos reglamentarios y evitaríamos la aparición  
de denominaciones tradicionales complementadas  
con adjetivos especiales (sería el caso específico  
de todo lo *«light»*, *«ligero»* o *«lite»*, lo hipocalórico,  
etc). Incluso evitaríamos situaciones especiales  
como es el caso de la mezcla de edulcorantes  
naturales (sacarosa, glucosa, etc.) con edulcoran-  
tes intensivos (aspartame, acesulfame, etc.) que  
hoy ha dejado de considerarse fraude. Aquí po-  
dríamos incluir también denominaciones como  
*cerveza sin alcohol*, *vino sin alcohol*, *licores sin  
alcohol*, *salchichas de ingrediente vegetal*, *chorizo  
marino*, *caviar de lumpo o de salmón o de erizo  
de mar o de caracol*, etc.



ANEXO 2

BASE LEGAL, EN ESPAÑA Y EN LA UNION  
EUROPEA, RELACIONADA CON LA  
INFORMACION AL CONSUMIDOR

(Puesta al día a 28 de febrero de 1998)



## BASE LEGAL EN ESPAÑA Y EN LA UNIÓN EUROPEA, RELACIONADA CON LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

### 1. Referente al derecho del consumidor a ser informado

#### ESPAÑA

##### *Estado*

Constitución .....	1
Leyes .....	1
Sentencias del TC .....	2
Reales Decretos .....	3
Ordenes .....	1
Resoluciones .....	2
Total .....	10

##### *Autonomías*

	<i>Leyes</i>	<i>Decretos</i>	<i>Ordenes</i>	<i>Total</i>
País Vasco	2	4	1	7
Cataluña	1	4	2	7
Valencia	1	5	1	7
Extremadura		2	4	6
Andalucía	1	3	1	5

	<i>Leyes</i>	<i>Decretos</i>	<i>Ordenes</i>	<i>Total</i>
Rioja		4	1	5
Galicia	2	2		4
Cantabria		3	1	4
Baleares		4		4
Aragón	1	3		4
Canarias		1	2	3
Castilla-La Mancha	2			2
Asturias		2		2
Navarra		1	1	2
Castilla-León		1	1	2
Murcia	1			1
Madrid		1		1
Total .....				66

## 2. Referente al etiquetado de los productos alimenticios

### ESPAÑA

Reales Decretos .....	9
Orden Autonómica .....	1
Total .....	10

### UNIÓN EUROPEA

Reglamentos .....	1
Directivas .....	17
Resoluciones .....	1
Decisiones .....	3
Total .....	22

*TOTAL* ..... *108 Disposiciones*

## BASE LEGAL EN ESPAÑA RELACIONADA CON EL DERECHO DEL CONSUMIDOR A SER INFORMADO

- 1.º La *Constitución Española* de 27 de diciembre de 1978

Su artículo 51 dice:

1. Los poderes públicos garantizarán la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos.
2. Los poderes públicos promoverán la información y la educación de los consumidores y usuarios, fomentarán sus organizaciones y oirán éstas en las cuestiones que puedan afectar a aquéllos, en los términos que la ley establezca.
3. En el marco de lo dispuesto por los apartados anteriores, la ley regulará el comercio interior y el régimen de autorización de productos comerciales.

- 2.º Las disposiciones en relación con la *protección del consumidor* son, en España las siguientes:

LEY 26/1984 de la Jefatura del Estado, de 19 de julio, General para la defensa de los Consumidores y Usuarios (BOE n.º 176, de 24 de julio de 1984)

REAL DECRETO 287/1991, de 8 de marzo, del Ministerio de Sanidad y Consumo por el que se

aprueba el Catálogo de Productos, Bienes y Servicios a determinados efectos de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (BOE n.º 61, de 12 de marzo de 1991)

REAL DECRETO 820/1990, de 22 de junio, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se prohíbe la fabricación y comercialización de los productos de apariencia engañosa que ponga en peligro la salud o seguridad de los consumidores (BOE n.º 153, de 27 de junio de 1990)

3.º Estatutos de distintas Autonomías, Consejos, Asociaciones, Oficinas de Información, Sistemas de Ayudas, Análisis y reclamaciones.

1. LEY 10/1981, de 18 de noviembre, del Parlamento Vasco sobre «Estatuto del Consumidor». Redacción definitiva acorde con la sentencia del Tribunal Constitucional de 30 de noviembre de 1982.

© Ley 5/1985, de 13 de junio, del Parlamento Vasco, por la que se modifica el artículo 22 de la anterior (BOPV n.º 132, de 27 de junio de 1985)

I © Decreto Legislativo 2/1986, de 9 de septiembre del Gobierno Vasco que modifica las anteriores (BOPV n.º 176, de 15 de septiembre de 1986)

2. LEY 5/1985, de la Junta de Andalucía, de 8 de julio, de los Consumidores y Usuarios en Andalucía (BOJA n.º 71, de 16 de julio de 1985)

3. LEY 12/84, del Parlamento de Galicia, de 28 de diciembre de 1984, del Estatuto Gallego del Consumidor y Usuario (DOG n.º 23, de 1 de febrero de 1985, y BOE n.º 139, de 11 de junio de 1985)
4. LEY de la Generalitat Valenciana 2/1987, de 9 de abril de 1987, del Estatuto de consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana (DOG n.º 568, de 15 de abril de 1987)
5. PLENO. Sentencia 15/1989, de 26 de enero. Recurso de inconstitucionalidad 728, 731 y 735/1984 (acumulados), promovidos, respectivamente, por el Consejo Ejecutivo de la Generalidad de Cataluña, por el Gobierno Vasco y por la Junta de Galicia, contra determinados preceptos de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los consumidores y Usuarios. Votos particulares (BOE n.º 43 Suplemento, de 20 de febrero de 1989)
6. PLENO. Sentencia 62/1991, de 22 de marzo. Recurso de inconstitucionalidad 376/1985 y conflicto positivo de competencia 763/1985 (acumulados). Promovidos ambos por el Gobierno de la Nación contra diversos preceptos de la Ley del Parlamento de Galicia 12/1984, de 28 de diciembre, del Estatuto Gallego del Consumidor y Usuario y del Decreto de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Galicia 37/1985, de 7 de marzo, de creación de la Comisión Consultiva de Consumo. Voto particular. (BOE n.º 98 Suplemento, de 24 de abril de 1991)

7. LEY 3/1993, de 5 de marzo, de la Generalidad de Cataluña del estatuto del consumidor (DOGC n.º 1719, de 12 de marzo de 1993)
8. DECRETO 44/1995, de 18 de abril de la Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura, por el que se aprueba el Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOCE n.º 48, de 25 de abril de 1995)
9. LEY 3/1995, de 9 de marzo, del Estatuto del Consumidor de Castilla-La Mancha (DOCM n.º 19, de 21 de abril de 1995)
10. LEY 4/1996, de 14 de junio, del Gobierno de Murcia, del Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Región de Murcia (BOE n.º 238, de 2 de octubre de 1996)
11. RESOLUCIÓN, de 14 de noviembre de 1990, de la Presidencia del Instituto Nacional del Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo por la que se da publicidad a la Addenda al Convenio suscrito entre este Organismo y la Consejería de Comercio, Consumo y Turismo de la Comunidad Autónoma de Cataluña (BOE n.º 280, de 22 de noviembre de 1990)
12. RESOLUCIÓN, de 13 de noviembre de 1990, de la Presidencia del Instituto Nacional del Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se da publicidad a la Addenda al Convenio suscrito entre este Or-



ganismo y la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía (BOE n.º 280, de 22 de noviembre de 1990)

13. LEY 8/1994, de 30 de diciembre de la Presidencia de la Junta de Galicia, de creación del Instituto Gallego de Consumo (DOG n.º 9, de 13 de enero de 1995)
14. DECRETO 129/1983, de 24 de octubre, del Consell de la Generalidad Valenciana, por el que se regula la Comisión de Consumo de la Generalidad (DOGV n.º 129, de 3 de noviembre de 1983)
15. DECRETO 34/1985, de la Generalidad de Cataluña, por el que se crea el Consejo Asesor de la misma en materia de consumo (DOGC n.º 517, de 1 de marzo de 1985)
16. DECRETO 69/1985, del Principado de Asturias, de 11 de julio, por el que se crea la Comisión Coordinadora de Consumo en el mismo (BOPA n.º 169, de 24 de julio de 1985)  

© *Corrección de errores* (BOPA n.º 175, de 1 de agosto de 1985)
17. DECRETO 231/85, del Gobierno Vasco, de 9 de julio sobre la Comisión Consultiva del Consumo de Euskadi (BOPV n.º 162, de 8 de agosto de 1985)
18. DECRETO 104/1986, de 12 de diciembre del Gobierno cántabro, por el que se crea el

Consejo Regional de Consumo de la Diputación Regional de Cantabria (BOC n.º 1, de 1 de enero de 1987)

© *Corrección de errores* (BOC n.º 1 Extraordinario)

19. DECRETO 105/1986, de 12 de diciembre, del Gobierno Cántabro, por el que se crea la Comisión Regional Coordinadora de Consumo de la Diputación Regional de Cantabria (BOC n.º 1, de 1 de enero de 1987)
20. DECRETO 57/1987, de 25 de febrero de la Junta de Andalucía, por el que se aprueba el Reglamento del Consejo Andaluz de Consumo y de los Consejos Provinciales de Consumo (BOJA n.º 23, de 20 de marzo de 1987)
21. DECRETO 87/1987, de 9 de abril de la Junta de Castilla y León, por el que se crea el Consejo Castellano-Leonés de Consumidores y Usuarios (BOCL n.º 53, de 22 de abril de 1987)

© *Corrección de errores* (BOCL n.º 67, de 15 de mayo de 1987)

22. DECRETO 188/1987, de 23 de noviembre, de la Generalitat Valenciana, por el que se crea y regula el Consejo Valenciano de Consumo (DOGV n.º 174, de 1 de diciembre de 1987)
23. DECRETO 45/1989, de 23 de mayo, de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura, por el que se crea el

Consejo Extremeño de los Consumidores y Usuarios (DOE n.º 43, de 1 de junio de 1989)

24. ORDEN de 19 de octubre de 1989, de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura, por la que se desarrolla el Decreto 45/1989, y se aprueba el Reglamento del Consejo Extremeño de los Consumidores y Usuarios (DOE n.º 87, de 7 de noviembre de 1989)
25. DECRETO 49/1990, de 1 de marzo, Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social del Gobierno de la Rioja, por el que se crea el Consejo Regional de Consumo (BOR n.º 28, de 3 de marzo de 1990)  

© *Corrección de errores* (BOR n.º 31, de 10 de marzo de 1990)
26. DECRETO 58/1990, de 17 de mayo, del Gobierno de Baleares, por el que se crea y regula la Comisión Coordinadora de Consumo de la CAIB (BOCAIB n.º 65, de 29 de mayo de 1990)
27. REAL DECRETO 825/1990, de 22 de junio, del Ministerio de Sanidad y Consumo sobre el derecho de representación, consulta y participación de los consumidores y usuarios a través de sus Asociaciones (BOE n.º 155, de 29 de junio de 1990)
28. DECRETO 57/1990, de 17 de mayo de la Consellería de Sanidad y Seguridad Social

del Gobierno Balear, por el que se crea y regula el Consejo Autonómico de Consumo (BOCAIB n.º 65, de 29 de mayo de 1990)

© *Decreto 81/1990*, de 6 de septiembre del Gobierno Balear que modifica el Decreto anterior (BOCAIB n.º 120, de 2 de octubre de 1990)

29. DECRETO 126/1996, de 29 de agosto, de la Consejería de Economía y Empleo del Gobierno de Madrid, que regula el Consejo de Consumo de la Comunidad de Madrid (BOCM n.º 216, de 10 de septiembre de 1996)
30. DECRETO 75/1984, de 28 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crean las Oficinas de Defensa del Consumidor (BOAR n.º 36, de 11 de octubre de 1984)
31. DECRETO 23/1985, del Principado de Asturias, de 7 de marzo, por el que se regula la organización y funciones de la Oficina Regional de Información al Consumidor (BOPA n.º 168, de 22 de marzo de 1985)
32. DECRETO 112/1985, de la Junta de Galicia, de 23 de mayo, sobre oficinas y servicios de información y orientación al consumidor y usuario (DOG n.º 121, de 26 de junio de 1985)
33. DECRETO 26/1986, de 5 de mayo, del Gobierno de Cantabria, por el que se crea la

Oficina Regional de Información al Consumidor (BOC n.º 95, de 14 de mayo de 1986)

34. DECRETO 181/1992, de 10 de noviembre, de la Consellería de Trabajo y Asuntos Sociales del Govern Valenciá, por el que se regula la creación y acreditación de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor (DOGV n.º 1905, de 17 de noviembre de 1992)

35. DECRETO 71/1983, de 11 de abril, por el que se regulan las ayudas a las Corporaciones Locales para la Instalación de oficinas de asesoramiento del consumidor (BOPV n.º 51, de 25 de abril de 1983)

© *Corrección de errores* (BOPV n.º 67, de 19 de mayo de 1983)

36. DECRETO 95/1984, de la Xunta de Galicia, de 24 de mayo de 1984, por la que se crea el Registro de Organizaciones de Consumidores y Usuarios de Galicia (DOG n.º 116, de 16 de junio de 1984)

© *Corrección de errores* (DOG n.º 127, de 4 de julio de 1984)

37. DECRETO 429/1983, del Departamento de Comercio y Turismo de la Generalidad de Cataluña, de 18 de octubre, por el que se crea el Registro de Organizaciones de Consumidores y Usuarios de Cataluña (DOGC n.º 377, de 2 de noviembre de 1983)

38. ORDEN, de 2 de diciembre de 1983, de la Consejería de Comercio y Turismo de la Generalidad de Cataluña, por la que se establecen los requisitos a cumplir por las Asociaciones de consumidores en cuanto a su registro (DOGC n.º 399, de 18 de enero de 1984)

© *Corrección de errores* (DOGC, n.º 437, de 25 de mayo de 1984)

39. DECRETO 66/1984, de la Generalidad de Cataluña, de 3 de marzo, por el que se fijan los criterios de distribución y el procedimiento para la cesión de subvenciones a las corporaciones locales en materia de defensa del consumidor y usuarios (DOGC n.º 424, de 11 de abril de 1984)

© *Corrección de errores* (DOGC n.º 438, de 30 de mayo de 1984)

40. DECRETO 67/1984, de la Generalidad de Cataluña, de 3 de marzo, por el que se fijan los criterios de distribución y el procedimiento para la concesión de subvenciones a instituciones sin ánimo de lucro para el desarrollo de actividades para la orientación y defensa del consumidor y usuario (DOGC n.º 424, de 11 de abril de 1984)

41. ORDEN, de 23 de marzo de 1984, de la Consejería de Comercio y Turismo de la Generalidad de Cataluña, por la que se establecen los conceptos sobre ingresos y gastos

de las instituciones sin ánimo de lucro que acceden a la solicitud de subvenciones para el desarrollo de actividades destinadas a la orientación y defensa del consumidor y del usuario (DOGC n.º 425, de 13 de abril de 1984)

42. ORDEN, de 12 de marzo de 1985, de la Consejería de Salud y Consumo, por la que se fijan los criterios para la distribución de subvenciones a las organizaciones de consumidores y usuarios durante 1985 (BOJA n.º 30, de 29 de marzo de 1985)
43. DECRETO 249/1985, de 30 de julio, por el que se modifica el Decreto de 17 de agosto de 1981, sobre creación del Censo de Asociaciones de Consumidores, según lo establecido en la Ley sobre el Estatuto del Consumidor (BOPV n.º 170, de 21 de agosto de 1985)
44. DECRETO 32/1986, de 19 de febrero, de la Junta de Andalucía, por el que se regula el Registro Público de Asociaciones de Consumidores y Usuarios en Andalucía (BOJA n.º 28, de 4 de abril de 1986)
45. ORDEN, de 5 de septiembre de 1986, de la Consejería de Bienestar Social de la Junta de Castilla y León, por la que se establecen requisitos de acceso al Registro de Organizaciones de Consumidores y Usuarios de Castilla y León y se regula el funcionamiento del mismo (BOCL n.º 105, de 17 de septiembre de 1986)

© *Corrección de errores* (BOCL n.º 109, de 26 de septiembre de 1986)

46. DECRETO 187/1987, de 23 de noviembre de 1987, de la Generalitat Valenciana, por el que se regula el Registro Público de Asociaciones de Consumidores y Usuarios de la Comunidad Valenciana (DOGV n.º 714, de 1 de diciembre de 1987)

47. ORDEN, de 20 de noviembre de 1987, del Gobierno de Canarias, por la que se regula el régimen de concesión de subvenciones a las Asociaciones de Consumidores y Usuarios radicadas en Canarias (BOCAC n.º 154, de 4 de diciembre de 1987)

© *ORDEN*, de 19 de abril de 1989, por la que se modifica la anterior (BOCAC n.º 68, de 17 de mayo de 1989)

48. DECRETO 11/1989, de 21 de junio, de la Diputación General de Aragón, por la que se establecen las normas para la concesión de subvenciones a las Asociaciones de Consumidores (BOA n.º 68, de 1 de julio de 1988)

49. ORDEN, de 5 de julio de 1988, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se establecen normas que regulan la concesión de ayudas sobre colaboración y asistencia técnica en materia de consumo a las Corporaciones Locales (BOE n.º 169, de 15 de julio de 1988)



50. ORDEN, de 30 de junio de 1988, de la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social, por la que se regula la concesión de subvenciones a Corporaciones Locales, para actividades en materia de defensa de los consumidores y usuarios (BOR n.º 85, de 16 de julio de 1988)
51. ORDEN, de 16 de septiembre de 1988, de la Junta de Extremadura, por la que se crea el registro de Oficinas Municipales de Información al Consumidor en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE n.º 79, de 4 de octubre de 1988)
52. DECRETO 79/88, de 20 de octubre, del Gobierno Balear, por el que se crea el registro de Asociaciones de consumidores y usuarios (BOCAIB n.º 131, de 1 de noviembre de 1988)
53. ORDEN, de 22 de febrero de 1989, de la Junta de Extremadura por la que se establecen normas para la concesión de ayudas a las Asociaciones de consumidores en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOCE n.º 18, de 2 de marzo de 1989)
54. ORDEN, de 22 de febrero de 1989, de la Junta de Extremadura por la que se establecen normas para la concesión de ayudas en materia de consumo, a las Oficinas Municipales de Información al Consumidor en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Ex-

tremadura (DOE n.º 18, de 2 de marzo de 1989)

55. ORDEN, de 4 de abril de 1989, del Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco, por la que se regula la concesión de ayudas para la instalación y el mantenimiento de Oficinas Municipales de Información al Consumidor (BOPV n.º 75, de 19 de abril de 1989)
56. DECRETO 44/1990, de 22 de febrero, del Gobierno de La Rioja, por el que se crea el Registro de Organizaciones de Consumidores de La Rioja (BOR n.º 25, de 24 de febrero de 1990)
  - © *Corrección de errores* (BOR n.º 31, de 10 de marzo de 1990)
  - I © *DECRETO 89/1990*, de 31 de octubre del Gobierno de La Rioja, que modifica el anterior (BOR n.º 136, de 8 de noviembre de 1990)
  - II © *DECRETO 28/1992*, de 18 de junio, del Gobierno de La Rioja, por el que se modifica el Decreto 44/90, de 22 de febrero (BOR n.º 75, de 23 de junio de 1992)
57. ORDEN FORAL, de 19 de noviembre de 1991, del Consejero de Industria, Comercio, Turismo y Trabajo de la Diputación Foral Navarra, por la que se regula la concesión

de subvenciones a Entidades Locales, para la realización de actividades en materia de defensa del consumidor y usuario (BON n.º 155, de 6 de diciembre de 1991)

58. ORDEN, de 6 de octubre de 1994, de la Consejería de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de la Diputación Regional de Cantabria, sobre acreditación de laboratorios de consumo en Cantabria (BOC, n.º 220, de 4 de noviembre de 1994)
59. DECRETO 213/1994, de 25 de octubre, de la Diputación General de Aragón, por el que se regulan las condiciones de acreditación de Laboratorios de Productos de Consumo (BOA n.º 133, de 7 de noviembre de 1994, página 4852)
  - © *Corrección de errores* del Decreto 213/1994, de 25 de octubre (BOA n.º 138, de 18 de noviembre de 1994, página 5029)
  - I © *Corrección de errores* del Decreto 213/1994, de 25 de octubre (BOA n.º 78, de 30 de junio de 1995)
60. DECRETO FORAL 114/1995, de 22 de mayo, de la Diputación Foral de Navarra, de acreditación de laboratorios de análisis en materia de productos de consumo (BON n.º 77, de 19 de junio de 1995)
61. DECRETO 171/1989, de 11 de julio, de la Junta de Andalucía, por el que se regulan

las hojas de quejas y reclamaciones de los consumidores y sus usuarios (Andalucía) (BOJA n.º 63, de 3 de agosto de 1989)

62. DECRETO 77/1994, de 12 de abril, del Gobierno Valenciano, de la Consellería de Sanidad y Consumo, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana (DOGV n.º 2249, de 20 de abril de 1994, página 4245)
63. ORDEN, de 26 de septiembre de 1994, de las Consellerías de Sanidad y Consumo e Industria, Comercio y Turismo del Gobierno Valenciano, por la que se desarrolla el Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Gobierno Valenciano, que regula las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana (DOGV n.º 2381, de 7 de noviembre de 1994)
64. DECRETO 225/1994, de la Consejería de Industria y Comercio del Gobierno Canario, de 11 de noviembre, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunidad Autónoma de Canarias (BOCAC n.º 148, de 5 de diciembre de 1994)
65. LEY 7/97, de 5 de septiembre del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha (DOCM n.º 43, de 19 de septiembre de 1997)
66. LEY 8/97, de 30 de octubre del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad

Autónoma de Aragón (BOA n.º 128, de 5 de noviembre de 1997)

## **BASE LEGAL REFERENTE AL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESPAÑA Y EN LA UNION EUROPEA**

1. REAL DECRETO 212/1992, de 6 de marzo del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios (BOE n.º 72, de 24 de marzo de 1992)
  - © *REAL DECRETO 930/1995*, de 9 de junio, del Ministerio de la Presidencia, por el que se modifica la norma anterior. (BOE n.º 172, de 20 de julio de 1995)
  - I © *REAL DECRETO 1908/1995*, de 24 de noviembre, del ministerio de la Presidencia, por el que se modifica la Norma anterior a fin de indicar en el etiquetado de determinados productos alimenticios otras menciones obligatorias, y se modifica el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, permitiendo la comercialización de determinados productos (BOE n.º 20, de 23 de enero de 1996)
  - II © *REAL DECRETO 1268/1997*, de 24 de julio, del Ministerio de la Presidencia

(BOE n.º 177, de 25 de julio de 1997)

2. REAL DECRETO 1268/1997, de 24 de julio, del Ministerio de la Presidencia, relativo a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y por el que se modifica el artículo 20 de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios (BOE n.º 177, de 25 de julio de 1997)
3. REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE n.º 308, de 25 de diciembre de 1991)
4. REAL DECRETO 2160/1993, del Ministerio de la Presidencia, de 10 de diciembre, por el que se regula la indicación de precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios (BOE n.º 29, de 3 de febrero de 1994, página 3555)
  - © *REAL DECRETO 895/1995*, de 2 de junio, del Ministerio de la Presidencia, por el que se aplaza hasta el 7 de junio de 1997 la entrada en vigor de los establecido en la disposición transitoria única del Real Decreto

2160/1993, de 10 de diciembre, por el que se regula la indicación de precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios (BOE n.º 135, de 7 de junio de 1995)

5. REAL DECRETO 930/1992, de 17 de julio, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE n.º 187, de 5 de agosto de 1992)
6. REAL DECRETO 598/1994, de 8 de abril, del Ministerio de la Presidencia, por el que se establecen normas para la aplicación del Reglamento (CEE), n.º 880/1992, de 23 de marzo, relativo a un sistema comunitario de concesión de etiqueta ecológica (BOE n.º 119, de 19 de mayo de 1994, página 15.395)
7. ORDEN, de 27 de abril de 1995, del departamento de Medio Ambiente de la Generalidad de Cataluña, de desarrollo del Decreto 255/1992, de 13 de octubre, relativo a los órganos, competenciales en Cataluña en materia de etiquetado ecológico (DOGC n.º 2047, de 8 de mayo de 1995)
8. DIRECTIVA DEL CONSEJO, de 18 de diciembre de 1978 (79/112/CEE), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DOCE n.º L 33, de 8 de febrero de 1979)

Modificada por:

- © *TRATADO* de Adhesión de España a la CEE (DOCE especial de 15 de noviembre de 1985)
- I © *DIRECTIVA DEL CONSEJO*, de 19 de diciembre de 1984 (85/7/CEE), que modifica la primera (DOCE n.º L 2, de 3 de enero de 1985, página 22)
- II © *DIRECTIVA DEL CONSEJO*, de 26 de mayo de 1986 (86/197/CEE), que modifica la primera (DOCE n.º L 144, de 29 de mayo de 1986)
- III © *DIRECTIVA DEL CONSEJO*, de 14 de junio de 1989 (89/395/CEE), que modifica la primera (DOCE n.º L 186, de 30 de junio de 1989)
- IV © *DIRECTIVA DE LA COMISION*, de 16 de enero de 1991 (91/72/CEE), por la que se modifica la Directiva 79/112/CEE en lo que se refiere a la mención de los aromas en la lista de ingredientes que figura en el etiquetado de los productos alimenticios (DOCE n.º L 42, de 15 de febrero de 1991, página 27)
- V © *DIRECTIVA DE LA COMISION*, de 16 de noviembre de 1993 (93/102/CE), por la que se modifica la primera (DOCE n.º L 291, de 25 de noviembre de 1993, página 14)



- VI © *RECTIFICACIÓN A LA DIRECTIVA 93/102/ce*, de 16 de noviembre de 1993 (DOCE n.º L 179, de 13 de julio de 1994, página 40)
- VII © *DIRECTIVA 97/4/CE*, de 27 de enero de 1997, del Parlamento Europeo y del Consejo, por la que se modifica la Directiva 79/112/CEE (DOCE n.º L 43, de 14 de febrero de 1997)
9. *DIRECTIVA 94/54/CEE*, de 18 de noviembre de 1994, de la Comisión, relativa a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 79/112/CEE del Consejo (DOCE n.º L 300, de 23 de noviembre de 1994, página 14)
- © *DIRECTIVA 96/21/CE*, de 29 de marzo de 1996, del Consejo, por la que se modifica la anterior (DOCE n.º L 88, de 5 de abril de 1996, página 5)
10. *DIRECTIVA DEL CONSEJO*, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (89/396/CEE) (DOCE n.º L 186, de 30 de junio de 1989)
- © *DIRECTIVA DEL CONSEJO (91/238/CEE)*, de 22 de abril de 1991, por la que se modifica la Directiva anterior (DOCE n.º L 107, de 27 de abril de 1991, página 50)

- I © *DIRECTIVA 92/11/CEE DEL CONSEJO*, de 3 de marzo de 1992, por la que se modifica la Directiva 89/396/CEE (DOCE n.º L 65, de 11 de marzo de 1992, página 32)
10. *DIRECTIVA DEL CONSEJO (79/581/CEE)*, de 19 de junio de 1979, referente a la protección de los consumidores en materia de indicación de los precios de los productos alimenticios (DOCE n.º L 158, de 26 de junio de 1979, página 19)
- © *DIRECTIVA DEL CONSEJO (88/315/CEE)*, de 7 de junio de 1988, que modifica la anterior (DOCE n.º L 142, de 9 de junio de 1988)
- I © *DIRECTIVA 95/58/CE*, de 29 de noviembre de 1995, del Parlamento Europeo y del Consejo, por la que se modifica la Directiva 79/581/CEE y la Directiva 88/315/CEE (DOCE n.º L 299, de 12 de diciembre de 1995, página 11)
11. *RESOLUCIÓN DEL CONSEJO*, de 19 de junio de 1979, relativa a la indicación de los precios de los productos alimenticios y no alimenticios de consumo ordinario envasados en origen en cantidades preestablecidas (DOCE n.º C 163, de 30 de junio de 1979)
12. *DIRECTIVA DEL CONSEJO*, de 24 de septiembre de 1990 (90/496/CEE) relativa al eti-

quetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (DOCE n.º L 276, de 6 de octubre de 1990, página 40)

© *Corrección de errores* (DOCE n.º L 76, de 22 de marzo de 1991, página 43)

13. REGLAMENTO (CEE) 880/92 DEL CONSEJO, de 23 de marzo de 1992, relativo a un sistema comunitario de concesión de etiqueta ecológica (DOCE n.º L 99, de 11 de mayo de 1992, página 1)
14. DECISIÓN DE LA COMISION (93/326/CEE), de 13 de mayo de 1993, por la que se establecen directrices indicativas sobre el establecimiento de los cánones relativos a la etiqueta ecológica comunitaria (DOCE n.º L 129, de 27 de mayo de 1993, página 23)
15. DECISIÓN DE LA COMISION (93/517/CEE), de 15 de septiembre de 1993, relativa a un contrato tipo sobre las condiciones de utilización de la etiqueta ecológica comunitaria (DOCE n.º L 243, de 29 de septiembre de 1993, página 13)
16. DECISIÓN DE LA COMISION (94/10/CE), de 21 de diciembre de 1993, relativa al modelo de resumen para la notificación de una decisión de concesión de la etiqueta ecológica comunitaria (DOCE n.º L 7, de 11 de enero de 1994, página 17)



ANEXO 3

CURRICULUM VITAE

(Resumido)



## CURRICULUM VITAE

*Prof. Dr. Carlos Barros Santos*

- Dr. en Veterinaria.
- Oficial Sanitario.
- Ex-secretario de la Junta de Directores del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CSIC).
- Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Profesor Veterinario del Excmo. Ayuntamiento de Madrid.
- Ex-director del Gabinete de Estudios del Instituto Español de Normalización (CSIC) y miembro del Instituto de Información y Documentación en Ciencia y Tecnología (ICYT - CINDOC).
- Co-redactor del Código Alimentario Español.
- Fundador (1973) y Presidente de Honor de la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (AEDA) (1990-1998), y Vicepresidente de la Sección Española de la misma.

- Fundador de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario y Presidente de la misma (1984-1998) (AIBADA).
- Fundador de la Asociación Española para el fomento de la Normalización, el control de la calidad, la homologación en beneficio y defensa del consumidor (NCC) (1982).
- Académico de Número de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Madrid.
- Presidente de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de la Alimentación de Madrid (ACTA-M), y Presidente del Consejo Rector de la Unión de Científicos y Tecnólogos de los alimentos de España (UCTAE).
- Miembro de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria de 1964 a 1974 y de 1982 a 1984.
- Fundador y Director de la Revista ALIMENTARIA, de Tecnología e Higiene de los Alimentos desde 1964.
- Fundador y Director de la Revista ALIMENTALEX (Revista Internacional de Derecho Alimentario, en tres idiomas), desde 1988 a 1997.
- Autor y recopilador de la obra de 40 tomos LEGISLACION ALIMENTARIA, que recoge toda la legislación, de interés en el ámbito alimentario, clasificada por alimentos, en vigor en España y en la CE, por el sistema de hojas intercambiables.



- En dos ocasiones (1964 a 1970, y 1973 a 1979) ha sido cedido por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas a la Dirección General de Sanidad y al Ministerio de Sanidad para el desarrollo de las políticas sanitarias de abastecimiento higiénico de leche y de depuración de moluscos, en toda España, el montaje de los sistemas administrativos, analíticos y de inspección que respaldaron el Registro Sanitario de Industrias y Alimentos, y los servicios de Higiene de la Alimentación y el montaje y puesta en marcha del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, del que fué Subdirector (1973-1979).
- Autor de numerosos trabajos científicos, técnicos y doctrinales, sobre patología comparada, higiene de los alimentos, bromatología, tecnología alimentaria, derecho alimentario, salud pública y organización administrativa de la Ordenación Alimentaria.
- Ha participado en innumerables congresos, simposia, seminarios, jornadas y comisiones técnicas; ha impartido gran número de cursos sobre los temas de su especialidad y ha pronunciado conferencias cuya enumeración haría esta exposición interminable.
- Está en posesión de la Encomienda con placa de la Orden Civil de Sanidad y la Encomienda con placa de la Orden del Mérito Agrícola.
- Actualmente se ocupa del desarrollo de la Bromatopea Europea o Catálogo de alimentos en Europa y del estudio y aplicabilidad de los criterios comunitarios en los Estados Miembros. Asimismo dirige el estudio de la legislación alimentaria en vigor en algunos países iberoamericanos.

- Consejero Delegado de la entidad Ediciones y Publicaciones Alimentarias SA y Director del Instituto para el Desarrollo Alimentario.

ANEXO 4

BARRERAS TÉCNICAS NO PREVISTAS  
EN EL LIBRE DISCURRIR DE UNA  
VIDA ADMINISTRATIVA

(Algunas situaciones, curiosidades y contrastes  
junto al recuerdo y homenaje a mis maestros)

*Por Dr. C. Barros*  
1997

(Complemento al Currículum)



## BARRERAS TECNICAS NO PREVISTAS EN EL LIBRE DISCURRIR DE UNA VIDA ADMINISTRATIVA

### INTRODUCCION

Nací el 8 de febrero de 1929, en Toledo, de padres gallegos; era el décimo primer vástago de un conjunto de siete hermanos vivos y dos que fallecieron, con menos de un año, y un aborto.

Las provincias de La Coruña, Murcia y Toledo habían influido en mi familia, no sólo ambientalmente, sino también social y políticamente.

Ramón Barros Miñones (†), mi padre, de 44 años, Jefe de Talleres de la Fábrica de Armas de Toledo era republicano, de fondo. Mi madre, con ocho hijos vivos, dos muertos, un aborto y predestinada a tener el noveno hijo al año siguiente de mi nacimiento, era una mujer hogareña, llena de dulzura y otras cualidades que surgían de su actividad maternal y de su responsabilidad familiar.

Mis hermanos mayores, Ramón (†), Fernando y Francisco (†), que perdieron a su hermana Carmen justo pocos meses antes de mi nacimiento, como consecuencia de lo que hoy se podría diagnosticar como una anorexia crónica, ya tenían 19, 17 y 16 años y su formación educativa

(Ingeniería industrial técnica, electricidad, mecánica, maestría industrial, maestría escolar, contabilidad), que marcaría su destino futuro, ya estaba impregnada de formación política que quedó claramente definida algo antes del 18 de julio de 1936.

Ramón<sup>1</sup> era un claro «socialista, puro, activo», Fernando era comunista de médula, cargado de ingenuidad idealista, como se demostró más tarde, y Francisco se dejaba llevar hacia lo que entonces se llamaban «las izquierdas», pero, realmente, era más activo en el deporte y en el coqueteo.

Dolores, Concepción y Rodolfo (†), mis otros hermanos mayores no tenían edad para definirse.

1934, supuso la venida de mi padre a Madrid para desempeñar sus funciones en los talleres de la Compañía metropolitana.

Cinco años después de mi nacimiento se iniciaba mi desarrollo en otro medio social y urbano que marcaría mi futuro y las características de mi forma de ser y de reaccionar, aunque genéticamente llevara, como grabadas a fuego, las especificaciones definitorias de la honradez, la decencia, la responsabilidad y el respeto mutuo, que cinceló mi padre, junto a la comprensión y a la dulzura que aportó mi madre.

La guerra civil me tocó pasarla, primero en Madrid, luego en Valencia y la postguerra, con 10 años más o

---

<sup>1</sup> Existe, en mi poder, un borrador, inédito, elaborado por mi hermano Ramón, de la historia política y social de las fuerzas vivas, de aquella época, de Toledo, que coincidió con mi nacimiento y mi desarrollo inicial hasta los siete años, que puede que, algún día, vea la luz.

menos, otra vez en Madrid. Desde esta edad mi desarrollo físico e intelectual iba a coincidir con los Gobiernos y la política de Francisco Franco.

La postguerra, para toda mi familia, fue dura:

- A mi padre le condenaron a muerte, aunque luego le conmutaron la pena a 12 años y 1 día.
- Mi hermano Ramón se exilió a Rusia, ya que ostentó un cargo directivo en las juventudes socialistas.
- Mis hermanos Fernando y Francisco conocieron los campos de concentración y las cárceles, y hubo periodos de escondite y de huidas.
- Mis hermanas se dedicaron a la enseñanza y perdieron la mejor parte de su juventud en la lucha por la supervivencia.
- Mi hermano Rodolfo murió por tuberculosis y diabetes (1950).
- Mi madre le precedió unos meses (1950), por agotamiento y porque su hígado ya no pudo resistir más.

La historia individual de cada uno de los miembros de la familia es más trascendental e importante que la perspectiva que yo quiero darle hoy a mis *reacciones en el ámbito de la sociedad y la Administración española de aquella época*, pero, es evidente, que, en esta ocasión, debo resaltar estas.

Desde 1939 a 1947, el final de la calle Goya, Felipe II, Dr. Esquerdo, Manuel Becerra, Ayala, Hermosilla, Alcalá,

Torrijos (hoy Conde de Peñalver), Narvaéz, O'Donnell, Ibiza, Los peñascales, Jorge Juan, Povedilla (donde vivía Lola Flores y su familia), el tren de Arganda, los campos de fútbol del Garabato y del Fuyma, eran el área geográfica urbana en la que nos movíamos la pandilla de entonces.

Hasta 1941, la formación primaria cuajó en la Academia Manjón, en la calle Goya, casi esquina a Alcalá, en donde incluso, hice la primera comunión a pesar de la historia familiar pasada que, sin razón personal, me situaba entre los «rojos».

El estudio se compaginaba con la vida en la calle:

— Se ayudaba, en casa, en la función de la compra diaria

— Se colaboraba, comercialmente, en el quiosco del «melonero» en funciones de carga, descarga y venta.

— Se vendía «agua», mediante un botijo, en el cine al aire libre que estaba instalado en la calle Felipe II.

— Recogíamos «colillas», en el mismo cine, que luego nos compraba el «Toto» para convertirlas en tabaco de confección que, a su vez, comercializaba él.

— Los campeonatos de «chapas» (fútbol y carreras ciclistas) eran práctica diaria.

— También el fútbol callejero, con pelota de papel y cuerdas, se repetía diariamente.

— Se iniciaba la atracción hacia las jovencitas del barrio o de la Academia Manjón.



No era mal estudiante y en aquella Academia hicieron de mí un buen candidato a iniciar el Bachillerato, en el 1941, en el Instituto Cervantes de la calle Prim de Madrid, detrás del Ministerio del Ejército, adonde muchos de los alumnos llegábamos montados en los estribos del tranvía.

Con la afirmación de que me formé en la «época de Franco» quiero empezar aquí la enumeración, el recuerdo y mi homenaje, a todos aquellos que influyeron en mi carácter y forma de ser, libremente y sin presiones políticas, e hicieron que hoy esté ante vosotros en este atril.

Del Instituto Cervantes, donde cursé el Bachillerato, debo resaltar a dos magníficos profesores que me enseñaron a discurrir:

— *D. Eduardo Perez Carranza* (†) (Profesor de matemáticas), y

— *D. Antonio Mingarro* (†) (Profesor de Química).

Con los hermanos Araujo, hijos del obispo protestante, que regentaba su iglesia en la calle Noviciado, participé en los campeonatos de 2.<sup>a</sup> categoría de Ajedrez, que allí se organizaban, y llegué a ser campeón de la misma.

Terminé el Bachillerato con un buen expediente y la Reválida, después de siete años, me acercó a la posibilidad de estudiar en la Universidad.

En aquella fecha quería ser Biólogo, en segundo lugar Médico, pero había un pequeño problema en mi casa, «no había un duro». El sacrificio de mis hermanas mayores, una vez más, hizo el milagro, la madre de una de sus alumnas, facilitó las mil pesetas para la matrícula del pri-

mer curso de la carrera de Veterinaria que, en sólo cinco años, recogería mis ilusiones de Biología (entonces sin salida) y de Medicina (7 años de estudio).

Mi dedicación a los estudios de Veterinaria fué intensísima. 1948 a 1953 fueron vividos con jornadas diarias de 12 horas, recompensadas con la enorme satisfacción y el orgullo de haber conocido y admirado a:

- *D. Pedro Carda Aparici*, Catedrático de Patología General y Propedeútica Clínica.
- *D. Jose M.<sup>a</sup> Santiago Luque* (†), Adjunto al primero y más tarde Catedrático de la misma disciplina en Zaragoza.
- *D. Eduardo Gallego García* (†), Profesor de Histología y Anatomía Patológica, Adjunto al primero y más tarde Catedrático en Leon, y a
- *D. Jose Morros Sarda* (†), Catedrático de Fisiología.

A todos ellos les debo, mi sistemática de trabajo a la hora de abordar cualquier tema, el saber discurrir, la valoración de la responsabilidad, el respeto mutuo, la solidaridad, la seriedad y la crítica constructiva.

La muerte de mi madre durante el tercer año de la carrera fué el único punto triste en una época de estudios llena de interés y vocación científico-biológicos.

Miles de autopsias en diversas especies animales, domésticas, salvajes, exóticas, experiencia clínica intensísima, prevención (vacunaciones) y prácticas de laboratorio en bioquímica, física, histología, parasitología, manejo de animales de experimentación, colaboraron, aun más, en mi

formación, en la selección de conocimientos y en la sistemática de trasladarlos a los demás.

Mi condición de Delegado de actividades culturales del SEU en la Facultad de Veterinaria me llevó, dentro del Teatro Español Universitario (TEU) a organizar representaciones teatrales y recitales de canto y piano. Una de aquellas «*Música en la noche*» de J.B. Priestley nos hizo alcanzar en 1953 el premio nacional de teatro si bien es verdad que aquél éxito se lo debemos a unos principiantes que colaboraban con nosotros: Miguel Narros, Margarita Mas, Ana Muñoz Mateos, M<sup>a</sup> Fernanda Conejo (hoy M<sup>a</sup> Fernanda D'Ocon), Margarita Lozano, Ramon Corroto (†), Jose M<sup>a</sup> Prada (†) y Laly Soldevilla (†), que años más tarde se convertirían en estrellas del Teatro, en diversas facetas.

Terminada la carrera, después de una intensa actividad en la Clínica de Patología Comparada y en los laboratorios del Instituto de Investigaciones Veterinarias, tuve la oportunidad de conocer a otra figura de la Veterinaria, esta vez en el area de la Administración Sanitaria, *D. Pedro Carda Gomez* (†), Inspector General de Sanidad Veterinaria, en la Dirección General de Sanidad, del Ministerio de la Gobernación.

*D. Pedro Carda*, padre de *Pedro Carda Aparici* y responsable de que *Eduardo Gallego* trabajara en la Escuela Nacional de Sanidad, en el Departamento de diagnóstico histopatológico de la hidrofobia y de la elaboración de la vacuna antirrábica, inició mi formación para poder desenvolverme en el campo de la *Ordenación sanitaria*, desde la perspectiva de la Administración

Los años 1953 a 1955, fui Becario en el Instituto de Investigaciones Veterinaria del Consejo Superior de Inves-

tigaciones Científicas, y durante los años 1954 , 1955 y 1956 simultaneaba estos trabajos con otros meritorios en la Escuela Nacional de Sanidad, y con la obtención de los títulos de Diplomado y Oficial Sanitario al mismo tiempo, que desarrollaba mi tesis doctoral que culminó (al ser juzgada) con sobresaliente y Premio extraordinario, en el 1956. Este año, mediante las correspondientes oposiciones pasé a ser Colaborador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Profesor Veterinario del Excmo. Ayuntamiento de Madrid declinando la posibilidad, de ser catedrático de Patología y Propedeutica clínica de la Facultad de Veterinaria de Cordoba.

También este año, una vez regularizada mi situación administrativa en el Laboratorio Municipal mediante la reglamentaria excedencia, Mercedes Aguado Gallego, sobrina del editor y librero Afrodasio Aguado, se convirtió en mi compañera sufridora, por medio del sacramento del matrimonio, que más tarde daría la vida a nuestros tres hijos Carlos, Ana y Mercedes de los que estoy orgulloso.

Los años 1957 y 1958 se completaron con una Beca de la Fundación Juan March y con una estancia en París (Gif sur Ivette) para estudiar y montar el primer servicio oficial de cría de animales de experimentación (ratas y ratones) con pedigree y/o de características especiales, para el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

## **PRIMERA BARRERA**

El Centro de Investigaciones Biológicas, edificio recién terminado, proyectado y ultimado bajo la dirección de *Miguel Fisac*, miembro de ésta Academia, daba cobijo a la Sección de Patología comparada que dirigía *Pedro Carda*

*Aparici* (en la planta 6.<sup>a</sup>) y a las primeras instalaciones de cría de ratas, ratones y hamsters, y de cuidado y mantenimiento de perros, gatos y aves para determinados sectores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (plantas 7 y 8).

En este momento (1958) dirigía el Centro, el Director del Instituto de Metabolismo y Nutrición, *Dr. Jose Luis Rodríguez Candela* (†), Médico influyente en el mundillo científico, en aquella época.

La supervivencia del Servicio de Animales de experimentación fué muy limitada. Sin querer cometimos el error de convertirnos en *auditores* de los trabajos de investigación de aquellos que consumían nuestras producciones. Determinados miembros del equipo de *Rodríguez Candela*, adquirirían 300 ratones de la estirpe Swiss, y se publicaban trabajos experimentales, respaldados por el Instituto, basados en poblaciones de 3.000 individuos.

Intentamos encontrar una explicación y, en menos de 12 meses, el Profesor *Rodríguez Candela* consiguió anular los presupuestos de supervivencia del primer Centro de Animales de experimentación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Con la intervención de los Profesores *Albareda* (†) y *Gutiérrez Rios* (†), sólo se consiguió la dilución de los poderes de *Rodríguez Candela* al cuarto, al sustituir su Dirección personal y única del Centro por la de una Comisión que dirigía el Profesor *Gregorio Marañón* (†) y la integraban los Profesores *Sanz Ibañez* (†), Director del Instituto Ramón y Cajal, el Prof. *Arnaldo Socias* (†), Director del Instituto Jaime Ferrand y el mismo *Rodríguez Candela* Director del Instituto de Metabolismo y Nutrición. No

obstante el Servicio de animales desapareció por anulación de sus presupuestos de mantenimiento, como ya hemos señalado (1962).

Las dificultades administrativas surgidas por estas circunstancias, a pesar de la dirección de tesis doctorales y otros trabajos de investigación en patología comparada, hicieron volver a revivir mis inquietudes en el ámbito de la Salud Pública y gracias a la confianza que *D. Pedro Carda Gomez* y *D. Ramiro Fernández Gomez* (†), en sus respectivas etapas en la Subdirección General de Sanidad Veterinaria de la Dirección General de Sanidad del Ministerio de la Gobernación, depositaron en mis conocimientos y sistemática de trabajo, en 1964 fuí cedido por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas al *ámbito sanitario* para llevar a cabo funciones específicas nacionales de *Ordenación Alimentaria*, al mismo tiempo que, en mi organismo biológico, estaba germinando el desarrollo de uno de los primeros casos de *Leishmaniosis en adultos* que, por aquella época, se diagnosticó en España.

Mi labor en la Dirección General de Sanidad, primero como Secretario Técnico del Inspector General de Sanidad Veterinaria y más tarde como Jefe de Sección de la Subdirección General, me hizo experimentar las sensaciones más satisfactorias de mi vida en el ámbito del trabajo y la responsabilidad.

Los inicios de la *política de seguridad de los alimentos en protección del consumidor* que hoy es la base del Libro Verde sobre la legislación alimentaria en la Unión Europea y de la Comunicación sobre seguridad de los alimentos y protección de la Salud de los consumidores, publicados en junio de 1997, se ocupaban entonces de cuatro ámbitos fundamentales:

1. Política sanitaria de producción, depuración y comercialización de moluscos susceptibles de ser consumidos crudos.
2. Política sanitaria de higienización de la leche de producción en España, y específicamente, traslado de las vaquerías del casco urbano de Madrid hacia los pueblos limítrofes.
3. Iniciación de los programas de *ordenación alimentaria*, fundamentalmente, en los aspectos legislativos y normativos con la perspectiva de la redacción del Código Alimentario Español y su desarrollo legal subsiguiente.
4. Estudio de la estructura administrativa interna de la Dirección General de Sanidad para conseguir un mejor ordenamiento en los sectores relacionados con la *Higiene Alimentaria*, y unificación de los diferentes registros existentes.

En este momento (1964) creamos la Revista de Ciencia, Tecnología e Higiene de los Alimentos, que bautizamos con el nombre de *ALIMENTARIA* y que todavía permanece activa después de 33 años.

En la consecución de los objetivos señalados, equipos multidisciplinares de Sanidad, Agricultura, Marina Mercante, Comercio e Industria, fueron ejemplo de colaboración, solidaridad y responsabilidad.

En mi caso, salí distinguido con las Encomiendas con placa de la Orden Civil del Mérito Sanitario y de la Orden Civil del Mérito Agrario, al mismo tiempo que conseguía librarme, después de una fase de desahucio, de la «*Leish-*

*mania donovani*, protozoo que había conseguido contagiarme y poner en peligro mi vida desde mi trabajo en el Servicio de animales de experimentación.

Las condecoraciones no se me impusieron en Toledo, porque yo era «rojo», según las autoridades locales de aquél momento.

Los Ministerios de Agricultura y de Gobernación sin embargo no tuvieron en cuenta el tinte político de mi familia para organizar los actos de la imposición de las medallas en Madrid.

## SEGUNDA BARRERA

En este período debo citar a otras personas protagonistas de hechos paralelos, que han colaborado en modular mi forma de ser y de reaccionar.

Son curiosas las reacciones de algunos personajes influyentes en aquellos momentos:

- Un tal *Ramón Mendoza*, más tarde bien conocido en medios deportivos y comerciales, se presentó en mi despacho de Sanidad, y acompañado de un abogado del Banco Exterior de España, del que no recuerdo su nombre, pero que era un caballero por educación y conducta, me expetó la siguiente frase:

«¿QUIEN HA SIDO EL IMBÉCIL QUE HA PUBLICADO EN EL BOE UN DECRETO HACIENDO OBLIGATORIA LA DEPURACIÓN DE LOS MOLUSCOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDOS CRUDOS? LO QUIERO FUERA DEL BOLETÍN EN 48 HORAS»



Mi reacción inmediata fué abrir la puerta del despacho y enseñarle el camino de la calle.

A las 48 horas el Decreto había sido derogado y nos costó unos siete meses volver a sacarlo como legislación a aplicar.

En aquella época el tal Mendoza era el exclusivista de la exportación de moluscos vivos a buena parte de Europa.

### TERCERA BARRERA

En relación con el segundo punto, antes señalado, hemos de destacar a personajes como *Enrique Mercadal Pomar*, *Manuel Mendoza* (†), *Alejandro Rodríguez de Valcarcel*, *Tomás Garicano Goñi* (†) y *Luis Valero Bermejo* (†), colocándolos entre los nefastos a los que debo momentos muy críticos de mi vida y a *Carlos Perez Picarzo* (†), *Jose María Gil Robles* (†) y *Juan de la Ynfiesta* (†) que fueron, con su apoyo, los que me ayudaron a paliar los ataques de los primeros. En este momento es necesario mencionar el caso objeto de sus reacciones:

- Cuando conjuntamente Agricultura y Gobernación (Sanidad) intentaban conseguir la ordenación del abastecimiento higiénico de leche a toda España con el establecimiento del régimen de centrales lecheras, derivando hacia las zona agrarias los puntos de producción (establos) que existían en los núcleos urbanos y se abrían expedientes sancionadores a aquellos pequeños vaqueros que se resistían a las recomendaciones de la Administración, incluso por la simple venta de 8 litros de leche a determinados vecinos, que conseguían recetas de sus médicos de cabe-

cera, recomendando a los niños el consumo de *«leche natural»* procedente directamente de las vacas y no de *«centrales lecheras»*, surgió la prepotencia del Director de un conjunto de Industrias lácteas, que, aprovechándose de la reorganización distribuyó entre sus seis o siete industrias un documento, firmado por él, en el que daba instrucciones para obtener beneficios, que valoraba, en cientos de millones de pesetas y que razonaba, podrían conseguirse mediante la incorporación a la leche de un 5% de sacarosa y la complementación de 950 ml de leche con 50 ml de agua, para convertirlos en los 1.000 mls que supondría el litro de comercialización *«normalizado»*.

El conocimiento del problema, y de los papeles originales llevo, al funcionario que hoy os habla, a intentar corregir y poner en orden tal anomalía.

El poder de *Enrique Mercadal Pomar*, autoridad en el Sindicato de Ganadería, con *Manuel Mendoza*, entonces su Presidente, su condición de personaje influyente en el sector de la Falange y su comprobada hegemonía, confirmada más tarde, ante altos cargos de la Administración española, pretendió asfixiar el intento de respetar el orden.

El entonces Ministro de la Gobernación, *Tomas Garricano Goñi* (†), con su Subsecretario *Santiago Cruylles y de la Peratallada*, dieron instrucciones a *D. Jesús García Orcoyen* (†), Director General de Sanidad, para abrir expediente por *«exceso de celo»*, al que está en uso de la palabra, por no obedecer la orden de silenciar el tema, reduciéndolo al ámbito del Ministerio de la Gobernación, y haber cometido el error de ponerlo en conocimiento del entonces Ministro de Comercio, quién tomó la iniciativa de investigar el tema através de su subordinado, *Carlos*

*Perez Picarzo* (†), Magistrado de la carrera judicial, Juez del INDIME y una más de las, no muy abundantes, personas responsables, honradas y serias que todavía deambulaban por la Administración española.

De nada servían los papeles firmados dando instrucciones de como realizar el fraude para obtener los positivos beneficios que se calculaban; hubo que demostrar las anomalías de composición, en cientos de muestras recogidas en toda España, y utilizar laboratorios del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, para los análisis, ya que los oficiales de Sanidad podrían haber recibido instrucciones favorecedoras del farsante.

Se demostró el fraude con toda claridad, se instruyó por el INDIME el reglamentario expediente y, con lentitud procedimental, se consiguió llevar al Consejo de Ministros una propuesta de sanción de 40 millones de pesetas.

Varios meses después de conocer que la propuesta de sanción por parte del Ministerio de Comercio había sido tratada en el Consejo de Ministros y que no se veía su resolución definitiva, provocó que, el funcionario «*cabezota*», «*no obediente*», «*con exceso de celo*», «*rojo*», «*que luchaba contra la falange*», «*corrupto*», «*pagado por otras empresas lácteas*» escribiera a *D. Luis Carrero Blanco* (†), Vicepresidente del Gobierno, solicitándole alguna «nueva» sobre el tema.

D. Luis, a vuelta de correo, prometió por escrito que en siete días, se daría por terminado el caso y así fué.

En el Consejo de Ministros celebrado con posterioridad a la carta de D. Luis, se hizo publica la sanción, bastante disminuida. A los 15 ó 20 días de ésta publicidad

las entidades sancionadas fueron compradas por el Instituto Nacional de Industria (INI), y se convirtieron en *entidades públicas* que hasta hace un año escaso (1996) no se han vuelto a privatizar.

*Luis Valero Bermejo* (†), abogado, Presidente de la Asociación de Alfereces Provisionales, fué un activo defensor de aquél fraude, de las empresas, de Mercadal y de la gestión para la transformación en empresa pública y, parece ser que, un buen precursor de los actuales *cobradores de comisiones*.

El expediente por «*exceso de celo*» que, al final, se sobreseyó, las 2 querellas por calumnias, que experimentaron el mismo fin, me obligaron a abandonar Sanidad y volver al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, antes de que se resolviera el expediente sancionador. Las gestiones de Valero Bermejo, Rodríguez de Valcarcel (Secretario de las Cortes), Manuel Mendoza y determinados periodistas obedientes pretendieron agotar mi vida administrativa y científica, pero encontré entonces, una persona que se comportó conmigo como un amigo sincero y defensor de la verdad y la claridad, *D. Juan de la Ynfiesta Molero* (1970), con el que ya en el año 1964 había colaborado en la creación de la Secretaría del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (INCYTA), en el Patronato Juan de la Cierva.

Aquella Secretaría, con el apoyo de *D. Juan Martínez Moreno*, Subsecretario de Educación y Ciencia, pretendió coordinar todos los Institutos de Investigación Alimentaria del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, acercando los grupos de trabajo a los Comités científicos, y a la Subcomisión de Expertos del CAE dependientes más tarde de la Comisión Interministerial para la Ordenación

Alimentaria, con sede en la Presidencia del Gobierno pero no lo conseguimos.

Los que, en aquella época, eramos precursores de desarrollar la investigación aplicada y una política de I+D en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, no estábamos bien vistos.

Veinticinco años después el cambio en la política del Consejo y de la Universidad va por aquellos caminos, aunque bajo malas imitaciones norteamericanas.

En el período 1970-1973, que fue mi nueva estancia en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, reconvertí el Instituto de Lipoquímica, que dirigía Domingo Martín, en el Instituto de Productos Lácteos y derivados grasos, del que ocupe su Secretaría.

Cuando me incorpore a éste Instituto me encontré con que, entre sus muchos e interesantes trabajos aparecía el proceso patentado de la transesterificación para convertir los «ingentes» excedentes de tocino que, se señalaba, existían en la Comisaría de Abastecimiento y Transportes (CAT) según los medios de comunicación, en «*acette líquido comestible*» con unas características muy aceptables.

Con determinadas empresas privadas pretendimos conseguir su explotación y cuál no fué nuestra sorpresa al no encontrar «excedentes de tocino» nunca en la CAT, todo, en aquella época fue un «bluff» económico para justificar gastos en el almacenamiento de «partidas de tocino múltiples» que sólo eran «una» con especificidad viajera.

Mis reuniones internacionales con expertos de otros países (Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius

Mundi) me hacen conocer a los Profesores Bigwood (†) (Médico) y Gerard (Juez), dos «locos responsables» que, como a mí, les atraía el *Derecho Alimentario*. Nuestro encuentro y coincidencia nos llevó a crear en Bélgica, la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (AEDA) [1970], que luego me empujó a crear la Asociación Española para el Derecho Alimentario (AEDA) [1972] y la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario (AIBADA) [1973].

En el 1973, a solicitud del Ministerio de Sanidad y Consumo dejo el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y vuelvo a aquél con el encargo de montar y poner en funcionamiento el *Centro Nacional de Alimentación y Nutrición de Majadabonda* (CeNAN).

Desde 1958 a 1974, dentro de políticas de ordenación alimentaria, de proyectos legislativos y de intentos de coordinación administrativa, de nuevo con equipos multidisciplinares, conseguimos publicar el Código Alimentario Español, y buena parte de las disposiciones legislativas que pretendían desarrollarle y darle el valor jurídico del que carecía al ser, simplemente, una «*Enciclopedia de principios básicos*», como la calificó, en su día, *Antonio Carro Martínez*.

Hoy tal enciclopedia necesita una revisión y una total puesta al día, labor que, algún día, si los presupuestos lo permiten, se llevará a cabo en beneficio de los ciudadanos españoles y de la Unión Europea.

Igualmente la evolución de conceptos y criterios, como consecuencia de nuestro ingreso en la Unión Europea, es tan compleja que precisamos una política seria de armonización, coordinación y responsabilidad no sólo en relación con la seguridad de los productos alimenticios y alimenta-

rios, sino también en cuanto a la honradez en las transacciones comerciales y por tanto en el aseguramiento de la salud y bienestar de los consumidores. Hoy en la Administración española se ha perdido la iniciativa. Hemos elegido el camino del remolque por los criterios de otros Estados, con más empuje y liderazgo económico y comercial.

En su día (1974), también inventamos el Registro sanitario de industrias y productos alimenticios y alimentarios en el Ministerio de Sanidad y Consumo que hoy se encuentra sometido a discrepantes interpretaciones internas y europeas, aunque en el fuero europeo empiezan a surgir «registros más o menos específicos» y semejantes a aquel.

En 1976 creamos la obra *LEGISLACION ALIMENTARIA* que recoge todas las disposiciones en vigor en España y en la Unión Europea, con puestas al día semestrales, y que hasta la fecha (1997) ocupa unos 40 volúmenes de 500 páginas cada uno y 1485 disposiciones estatales y 1.346 autonómicas que hacen un total de 2.831 en España y 1.622 en la Unión Europea con 751 Reglamentos, 406 Directivas, 390 Decisiones, 11 Resoluciones, 8 Comunicaciones y 4 Recomendaciones (Puesta al día al 31 de Octubre de 1996).

#### **CUARTA BARRERA**

En 1979 abandono el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición de Majadahonda, después de conseguir su montaje, su funcionamiento, su plantilla y sus presupuestos de mantenimiento, sin poder olvidar el apoyo de *D. José Barea Tejeiro*, entonces Interventor de Hacienda en el Ministerio y hoy Director de la Oficina de Presupuestos de la Presidencia del Gobierno.

Cuando me fuí era un Centro de referencia, nacional e internacional.

Me fuí por razones personales, ya que no comparto criterios con responsables que manejan preferencias económicas poco éticas que después las han ratificado en otros cargos directivos en Consejos Generales de Colegios Profesionales y entidades de seguros.

---

Los 7 años en el CeNAN, fué otra etapa maravillosa de mi vida laboral aunque, los últimos meses me proporcionaron una «*úlcera gástrica*» que casi acabó conmigo, hasta que unos meses más tarde por una «*vagotomía selectiva*», en la Clínica de la Concepción, volví a recuperar todas mis energías.

En el 1979 paso de nuevo al Consejo Superior de Investigaciones Científicas y me incorporo al IRANOR (Instituto Español de Normalización) como Director del Gabinete de Estudios. En este momento *Juan de la Ynfiesta* era su Director:

- La Comisión de Normalización de alimentos y productos alimentarios.
- La Comisión de Normalización de envases y embalajes.
- La Comisión de Normalización de *Métodos de análisis* para leche y productos lácteos.
- La Comisión de Normalización de temas que puedan interesar a los consumidores.
- Así como otros temas puntuales, colaborando con otras Comisiones, era mi campo de trabajo nacional, europeo e internacional.



1979 a 1982 fué un período tranquilo y positivo que me sumergió, con interés en el mundo de la *Normalización y de las Guías de Buena Práctica*, en la política de la aplicación de *NORMAS RECOMENDADAS* que más tarde serviría de base para el *AUTOCONTROL*.

## PEQUEÑAS BARRERAS TECNICAS COMPONENTEN LA QUINTA

En 1982 a *Luis del Olmo*, periodista que hoy sigue en el «candelerero», hubo que «pararle los pies». Sus informaciones sobre el Síndrome Tóxico, su error al confundir artículos del abogado *García de Pablos* con los míos, publicados en *EL PAIS*, y los orígenes, discutibles, de los fondos que patrocinaban sus programas, así como la «honradez informativa» de alguno de sus entrevistados, nos hizo poner las cosas en su sitio y ganar un «nuevo partidario» de nuestra claridad.

En este período, positivo en general, destaca un enfrentamiento público en la Universidad Menéndez Pelayo de Santander con el entonces Ministro de Sanidad, el socialista, *Ernesto Lluch*.

Presumía él de la maravillosa y original política de consumo que había realizado en los siete meses que llevaba de Ministro y desconocía todo lo que estaba hecho en España desde 1908. Se lo recordé y le señalé que comprendía que una política «*Sietemesina*» no fuera tan completa como él pensaba.

Comprendo que fue un error y por ello me gané un «amigo» dispuesto a apoyar cosas que luego pasaron en el Instituto Español de Normalización, antes Racionalización

y Normalización del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IRANOR).

## **SEXTA BARRERA**

En los años 1984-1985 algo se estaba gestando en el Ministerio que regentaba *Solchaga* y donde *Florencio Ornia* era un buen «alfil» o «caballo» de la partida de ajedrez que se estaba programando, como ensayo de una política de mayor envergadura que, desgraciadamente, después hemos conocido.

Era el primer embrión de las privatizaciones. El IRANOR desapareció como ente público (1985) y se convirtió en la Asociación Española para la Normalización (AENOR).

Como consecuencia de la desaparición del IRANOR pasé, con la mayoría de los otros 79 funcionarios, al Ministerio de Industria y Energía, sin que ello impidiera que, por mi condición de funcionario, *puñera recurrir el hecho ante el Tribunal Supremo.*

No obstante éstos malos vientos, en 1988 dí nacimiento a una Revista Internacional de Derecho Alimentario bajo el título de *ALIMENTALEX*, y periodicidad semestral.

Tres años me mantuve como Autónomo y en 1989 volví al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, en este caso al hoy conocido como Centro de Información y Documentación Científicas (CINDOC). Desde el ICYT, hoy CINDOC, pude conocer las cualidades programadoras de *Rojo*, *Rubalcaba* y *Solana*, así como sus condiciones de gestores, administradores y políticos. Mis conclusiones serían nefastas para su evaluación, lo mismo

que han sido ellos tres para las Políticas de Docencia, Investigación y Desarrollo en el ámbito científico en España.

Paradójicamente en julio de 1989 la Revista INTERVIU, fué la que nos facilitó las claves para conocer por qué algunos de los que intervinieron a favor del fraude y el desorden en el caso MERCADAL lo habían hecho.

Desde 1993 hasta mi jubilación definitiva (1997) mi labor ha estado situada, como colaborador, en una entidad privada, Ediciones y Publicaciones Alimentarias SA, que dispone además de un Servicio de Información y Documentación en el mismo campo, y como docente en Autonomías, Ayuntamientos, Facultades, Colegios Profesionales, Asociaciones empresariales, de técnicos y de consumidores, como crítico y/o promotor de cursos, seminarios, congresos, etc., en AEDA y AIBADA.

Mi recurso al Tribunal Supremo por la privatización del IRANOR se ha fallado en estos días. La sentencia, ante el recurso contencioso administrativo interpuesto en 1989, ha visto la luz el 2 de junio de 1997:

- El objeto del recurso era la impugnación del Real Decreto 1614/1985.
- Tal recurso ha sido aceptado y se declara nulo el citado *Real Decreto 1614/1985* por lo que es claramente evidente que la privatización del *IRANOR* y su conversión en *AENOR* es anulable y se debería volver al punto cero del procedimiento administrativo, para estudiar todo el proceso de privatización dentro del orden que no se llevó a cabo en su día.

- La situación actual, después de ésta sentencia, nos plantea un problema ético, administrativo y de gran responsabilidad política ¿Cómo la AENOR, una entidad privada «*ILEGAL*», puede extender certificaciones de registro, de calidad, de conformidad a Normas específicas, a entidades múltiples entre las que se encuentran, Telefónica, Repsol, diversas entidades bancarias, macroempresas y pequeñas y medianas empresas, etc., e incluso pretender ser el Organismo Nacional de Normalización?

## CONCLUSION

Hoy hay mucho que hacer en el ámbito de la *ordenación alimentaria* que debe ser labor a programar por la Presidencia del Gobierno dirigiendo la coordinación de las políticas de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo fundamentalmente, junto a la competencia ejecutiva de las distintas Autonomías.

Pero es evidente que la Administración, a todos sus niveles, no está dispuesta a conseguir un orden claro, concreto, razonable y respetuoso.

Hay que trabajar, hay que tener en cuenta las posibilidades económicas y los criterios compartidos entre los Estados Miembros de la Unión Europea, e incluso, los de los Asociados, en busca de un real Bienestar Social.

Las sugerencias para institucionalizar una positiva Ordenación Alimentaria nos ocuparía, en éste momento, mucho tiempo, y prefiero provocar a, mi buen amigo y serio trabajador, *Jose Manuel Romay Becaria*, Ministro de

Sanidad y Consumo, para que piense en ello con interés y responsabilidad.

Quiero insistir recordandoos que sinvergüenzas, indecentes, irresponsables, corruptos, manipuladores e irrespetuosos los ha habido en todas las épocas, pero tal constancia no debe acostumbrarnos a no desenmascararlos, aunque se vistan de legalidad y se encuentren en cualquiera de las tendencias políticas que presuman de mayor honradez, y nos amenacen, incluso, con acabar con nuestros medios de vida, con nuestra vida o la de los nuestros.

A pesar de todo lo pasado quiero transmitirlos que estoy lleno de satisfacción y de razonable orgullo por mis reacciones ante el discurrir de mi vida y quiero valorar también positivamente mi evolución psicológica y mi convivencia en los diversos ambientes políticos con los que he coincidido.

El mayor nivel de vergüenza política en la Administración lo he experimentado en el periodo 1982-1996, a pesar de los hechos concretos de los que fui víctima en otras épocas, y que han servido de base a ésta intervención.

La razón de la misma ha estado en *la prepotencia, el porcentaje elevado de ignorancia, la falta absoluta de respeto y responsabilidad y el alto grado de desvergüenza* de los que muchos, de los que nos han gobernado, han hecho gala.

Un buen amigo mío, licenciado en Derecho y Ciencias Políticas, que cree en la influencia de los astros sobre las personas, diría después de haberme escuchado, que soy

fiel reflejo de mi signo zodiacal *ACUARIO*, es decir, un ser independiente, que ama la libertad por encima de todo y no tolera ser sometido ni dominado.

Mi, idealismo, desinterés, altruismo y honestidad, de poco me valen, porque carezco de tacto en las ocasiones importantes, demuestro mi absoluta falta de sentido práctico y mi espíritu de contradicción me lleva a amar la polémica por sí misma.

Parece ser que los Acuarios padecemos una declarada alergia a la estupidez: *«Tontos son todos los que lo parecen y la mitad de los que no lo parecen»* lo que nos lleva a una cierta dosis de despeque, *«distancia creativa»*, frente a los demás con una sabia dosis de desdén. En el fondo hay, según mi amigo, egocentrismo manifiesto.

No es extraño que con ésta dosis de orgullo bajo una capa de simpatía, como nativo de Acuario, tienda a ser persona desdeñosa con el prójimo y viva en un *«aislamiento espléndido»*, solitario y laborioso, dedicado a la investigación en cuyo aislamiento me siento totalmente realizado.

No sé si seré como los de mi signo, un tipo singular, y tendré magnetismo personal pero lo cierto, según mi amigo, es que *«soy un tipo excéntrico que todo lo enreda en su afán de analizar, en profundidad, todas las cosas»*.

No obstante estoy absolutamente seguro de que la seriedad, la responsabilidad y el respeto ante los conciudadanos y el medio matizan el concepto de libertad, las consecuencias de creencias y de principios políticos y hacen que desaparezca el posible sentimiento de desden hacia el prójimo al que hace referencia mi amigo como defecto inherente de los *ACUARIO*.

CONTESTACION DEL ACADEMICO NUMERARIO  
EXCMO. Sr. D. LUIS MARDONES SEVILLA  
AL DISCURSO DE INGRESO  
DEL Dr. D. CARLOS BARROS SANTOS

Madrid, 10 de junio de 1998





Excmo. Sr. Presidente  
Excmos. Sres. Académicos  
Señoras y Señores:

Me cabe el honor y la satisfacción, de contestar en nombre de la Real Academia de Doctores, al discurso de ingreso, en nuestra docta corporación, del Doctor Don Carlos Barros Santos, sobre «*La seguridad del consumidor y la responsabilidad de la Administración Pública en relación con la información alimentaria*», cuya lectura acabamos de escuchar. Cumplidos así los trámites formales reglamentarios para ingresar en nuestra Academia, queda bien habilitado para ocupar el sillón vacante en la Sección de Veterinaria.

La materia discursiva que el Dr. Barros ha elegido, es llamativa y muy interesante desde diversos puntos de vista, ya sean técnicos, jurídico-legales, sociales o políticos.

El clásico temario científico, técnico y universitario de la bromatología, de la alimentación humana como necesidad nutricional biológica y fisiológica, como ciencia o como arte culinario, como valor histórico o cultural, ha afirmado su importancia creciente en la actual sociedad de consumo, con uno de sus bienes más relevantes –los bienes de consumo– armonizándolos con las exigencias reconocidas y contempladas en las bases fundamentales legales. Así para el Reino de España, lo señala explícitamente el artículo 51 de la Constitución Española de 27 de diciembre de 1978 y

las disposiciones concordantes, tal como la Ley 26/1984, de la Jefatura del Estado, General para la defensa de los consumidores y usuarios. Queda, pues, plasmado en textos legales del máximo rango, en razón de una voluntad política, recogida en los programas electorales de los partidos políticos, quienes a su vez asumían la voluntad ciudadana y la demanda de las organizaciones de una sociedad civil, cada vez más concienciada en la exigencia de unos derechos colectivos, en defensa de la salud, la economía y la seguridad jurídica como destinatarios y usuarios de unos bienes de consumo.

La norma legal tecnológica, –que en España tenía el antecedente preconstitucional de disposiciones tales como el Código Alimentario Español (Decretos de 1967 y 1974) y las propias de las competencias de la Administración de Justicia (Código Penal –delito contra la salud pública–), Jurisprudencia del Tribunal Supremo, de las de Comercio e Industria, de Sanidad, de Agricultura, Pesca y Alimentación, incluso de las Fuerzas Armadas, que venían encomendando responsabilidades, en éstas materias, a Cuerpos militares como los de Veterinaria, Farmacia y Medicina–, se ha completado, también, más allá de las fronteras nacionales al integrarnos en el marco político y legal de la hoy Unión Europea (UE) y ayer Comunidad Económica Europea, donde nuestro país ingresaba en 1986. En éste nuevo escenario de soberanía y regulaciones compartidas, como es la UE, son cada vez más prolíficas y abundantes, en materia de alimentación y consumo, las normativas legales, de obligado cumplimiento, en el derecho positivo europeo, explicitadas en los Reglamentos y en las denominadas Directivas (ya del Consejo, de la Comisión, o del Parlamento Europeo).

En su amplio, –diría que exhaustivo por su contenido–, muy documentado y acertadamente analítico discurso

de ingreso, el Dr. Barros, con encomiable rigor científico, avalado conocimiento tecnológico y referencia legal permanente, analiza y relaciona, para lograr una síntesis de doctrina general y académica, los pormenores y detalles de las disciplinas, de exigencias alimentarias, derechos y demandas consumistas, desde las condiciones organolépticas y tecnológicas de las materias primas, conservación, envasado, normas de etiquetado e identificación inequívoca, hasta las garantías de publicidad, no engañosa, para el público consumidor, profano en la materia, pero que practica unos hábitos de consumo, auténtica cultura de masas, que precisa desde un léxico específico hasta una tutela judicial y administrativa efectivas.

La decisión política, expresada en el ámbito parlamentario, aprobando leyes administrativas o penales, que vienen a proteger un bien jurídico como la salud, o los derechos del ciudadano a no ser objeto de engaños, estafas y cualquier práctica o delito dolosos, han hecho que, en la disciplina del Derecho, haya surgido un entramado de especialidades que van desde Tribunales, Magistrados y Jueces hasta los abogados y bufetes jurídicos de asesoramiento, pasando por la responsabilidad fundamental del Ministerio Fiscal, quién debe velar por el principio de legalidad, sin olvidarnos de que la oficina del Defensor del Pueblo recibe quejas de los consumidores, con denuncias de presuntos abusos o insuficiencias. En el ámbito local basta decir que difícilmente encontraríamos, en toda la geografía nacional, hoy, un Ayuntamiento notable sin una oficina de información al consumidor.

*¿Qué significado sociológico tiene todo ésto que acabamos de decir?* Pues sencillamente que los ciudadanos de un Estado de Derecho, como España o cualquier otro de la Unión Europea y demás países civilizados, de régimen democrático,

en su consideración legal de beneficiarios de la Justicia, como sujetos consumidores en el marco de una sociedad de economía libre de mercado, tienen el derecho político a ser protegidos, con el amparo de las leyes, por Administraciones e Instituciones gubernamentales y oficiales, de las agresiones que pudieran sufrir de los diversos actores que concurren en los mercados de bienes y servicios.

Pero en un Estado de Derecho, libre, democrático y pluralista, la sociedad civil estimula que los ciudadanos se agrupen en entidades asociativas reconocidas, para constituir, colectivamente, Asociaciones u Organizaciones de Consumidores, que les permitan exigir, legalmente, y potenciar sus demandas, superado un Estado benéfico y paternalista, ante los gobiernos, Cámaras legislativas y fuerzas políticas representativas, en un Estado de bienestar; situación que complementa los derechos tradicionales, como una asistencia sanitaria pública y una justicia social en la política de pensiones, con unas garantías de protección ante los posibles abusos y actividades desaprensivas o fraudulentas de la «patología» de las estructuras comerciales y prácticas inadmisibles e improcedentes del entramado de la economía de consumo establecida a niveles industriales y masificados.

Hoy comprobamos, en estas sociedades consumistas, el fenómeno, positivo, de la influencia creciente de esas Organizaciones de consumidores, formadoras de un opinión pública exigente, con acceso fácil a los medios de comunicación social y con incidencia creciente en los estamentos políticos del poder oficial, legislador, gobernantes, partidos, etc. para conseguir establecer las normas y garantías protectoras que esa sociedad de consumidores concienciados demanda, y que exige —*como votantes*— que los poderes públicos satisfagan.

En un mercado de productos de consumo alimentario, cada vez más dinámico, complejo y sin fronteras, donde las empresas multinacionales de la alimentación se consolidan y amplían en entramados internacionales, con el uso masivo y casi abrumador de la publicidad, especialmente la televisiva, que ofertan una gama amplísima de productos alimenticios –más que alimentos– de composición y presentación muy compleja y a veces artificiosa, inimaginables en la cocina de nuestras abuelas, aparecen los llamados platos preparados y precocinados, los menús de diseño, las dietas especiales, de panacea, muchas para la estética corporal a la moda o las supuestamente protectoras de la salud; todo ello produce un entramado de especialidades y expertos especialistas en todos los campos del comercio alimentario, cuyas referencias bibliográficas precisan ya de su consulta con ordenador cibernético y «navegar» por «*Internet*».

Nuestra sociedad del bienestar plantea unas demandas modales, cuya respuesta consumista debe ser atendida con dietas y sistemas alimentarios que se tratan de satisfacer con comidas rápidas, menús hipocalóricos (series «light»), dietas anti-reumáticas, o dietéticas de prevención del infarto de miocardio por su contenido bajo en colesterol, demonizando y proscribiendo unos alimentos y ensalzando, hasta la irracionalidad, otros. De la secular cocina familiar a la pizzería y hamburguesería moderna, va todo un abismo, cultural y comercial.

Adaptada a ésta situación, la literatura sobre la materia ha creado, no sólo un género literario gastronómico, tecnocrático y árido, lejos de la mesa y casa de Lúculo, amena y festivamente descrita por Julio Camba, sino con un léxico muchas veces sorprendente, confuso o inaudito. Así cuando nuestro académico entrante, el Dr. Barros, clasifica espe-

címenes como alimentos enriquecidos y dietéticos naturales, alimentos de diseño, funcionales, probióticos, prebióticos, nutracéuticos, farma-alimentos, etc., para tomar (más que degustar) en un enrevesado ágape con bebidas interactivas, energéticas, isotónicas, etc., etc., no cabe sino recordar ante ésta jerga, la fábula de nuestro Tomás de Iriarte:

*«Ello es que hay animales muy científicos  
en curarse con varios específicos  
como hábiles que son en la botánica,  
pues conocen las hierbas diuréticas,  
catárticas, eméticas, febrífugas también y sudoríficas.*

*En ello era gran práctico y teórico  
un gato pedantísimo y retórico  
que hablaba en un estilo tan enfático  
como el mas estirado catedrático .....*»

Esta compleja situación exige, pues, un orden no sólo científico y técnico, sino también indefectiblemente legal. En éste campo el Dr. D. Carlos Barros Santos, enriquece su curriculum de experto bromatólogo, como fundador de la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (AEDA), con su órgano documental de divulgación, como es la Revista Internacional de Derecho Alimentario «ALIMENTALEX»; mediante ellas, AEDA y revista, nuestro nuevo académico ha hecho una valiosa aportación a ésta rama especializada y actual del Derecho. Hoy es una necesidad del especialista acceder a textos bibliográficos con títulos tan singularizados como: «Los sistemas de control de los productos alimenticios en un mercado único», «Derecho Alimentario y nuevos productos», «La puesta en vigor del derecho alimentario en Europa: coordinación y armonización», «La responsabilidad penal y/o administrativa del productor, del importador y del distribuidor de pro-

*ductos alimenticios*», «*La disciplina penal en materia de alimentos*», etc., etc.

En España toda ésta materia temática es objeto de una actividad creciente, especialmente en el campo ordenancista y normativo, con derivaciones hasta en el área del urbanismo, por las redes y equipamientos comerciales inducidos por la aparición de las grandes superficies comerciales (hipermercados), en el campo de la distribución alimentaria, representados por empresas nacionales tales como Hipercor, multinacionales europeas como Continente, Alcampo, Pryca, etc., que inciden en el ámbito comercial actual, por los problemas aparecidos en los conflictos entre grandes y pequeños comercios, a distancias históricas y sociológicas de aquellas seculares y entrañables tiendas de «coloniales» y economatos. Ello ha obligado a los poderes públicos, legislativo parlamentario y ejecutivo gubernamental, a tomar disposiciones e iniciativas legislativas, con leyes competenciales de las respectivas Administraciones locales, autonómicas y estatales centrales, de ordenación del Comercio, de infraestructuras, de aditivos, de la publicidad, de apertura regulada en días festivos, pues condiciona hasta hábitos de conducta sociales, etc., etc.

Precisamente una de mis oportunidades de conocimiento de la persona y capacidad profesional, como experto, del Dr. Barros, la tuve en los años 1981 y 1982, en que por estar al frente de la recién creada Subsecretaría de Consumo (en el seno del Ministerio de Sanidad y Consumo, bajo el mandato del entonces Presidente del Gobierno D. Leopoldo Calvo Sotelo), conté satisfactoriamente con su valioso asesoramiento como experto de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA), para acometer los trabajos de desarrollo del *Código Alimentario Español*, instrumento fundamental para or-

denar unas actividades comerciales que comenzaban a desbordar a las Administraciones Públicas de nuestro país.

Lo recordaba éstos días, escribiendo éste discurso de contestación y recepción, al recibir, para debate y convalidación en el Congreso de los Diputados, el Acuerdo diplomático entre la FAO y el Reino de España por la celebración del Comité coordinador del CODEX ALIMENTARIUS para Europa, en su reunión de Madrid, en los primeros días de mayo de 1998, tal como se había acordado en la reunión celebrada en Ginebra (1997) por la Comisión del CODEX ALIMENTARIUS (FAO-OMS), aceptando el compromiso oficial del Gobierno español para hospedarle en nuestra capital. La invitación para asistir abarcó a representantes de la Comunidad Europea, de la ONU, (Comisión Económica para Europa, y del Programa para el Desarrollo), de la Organización Mundial del Comercio, la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, la Federación Internacional de *Movimientos de Agricultura*, etc., etc.

Ésta participación activa de España y su compromiso para el futuro, no es sino el fiel reflejo de la realidad económica y social de un sector productivo de bienes de consumo, cuyo valor cuantitativo comercial es fiel exponente de su vinculación con la dinámica de la sociedad consumista, en su bienestar y calidad de vida irrenunciables, gracias a la eficacia y eficiencia de los sectores productivos. Los cuadros y datos siguientes nos lo justifican:

## **PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA**

### **Agricultura y ganadería**

La Producción Final Agraria española asciende a 44 billones de pesetas sin incluir la selvicultura. Los consumos



intermedios (inputs) suponen 1,8 billones de pesetas, lo que genera un valor añadido bruto, a precios de mercado, de 2,6 billones de pesetas. Si a ésta cantidad le sumamos las subvenciones de explotación (unos 700.000 millones de pesetas) obtenemos el valor añadido bruto, al coste de los factores, que es de 3,3 billones de pesetas. Ello supone una aportación de la rama agraria a la correspondiente macro-magnitud nacional del 4,7%. Un porcentaje similar —el 4,5%— constituye la aportación del valor añadido bruto, al coste de los factores, de la industria agroalimentaria.

## **PESCA**

La Producción pesquera española ronda los 1,4 millones de Toneladas, con un valor, en primera venta, en torno a los 360.000 millones de pesetas.

## **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

La industria alimentaria aporta el 20% de las ventas netas de productos del total de los diferentes sectores industriales en España.

Del último estudio sobre la Industria Alimentaria, realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en base a la Encuesta Industrial de Empresas del INE de 1995, se deduce la importancia que éste sector tiene en el conjunto de la economía española y en concreto dentro de la actividad industrial, ya que participa con el 20% de las ventas netas de productos del conjunto de la industria española, el 26% del consumo de las materias primas, el 16% del empleo industrial, el 13% de los gastos de personal y el 12,6% de las inversiones totales en activos materiales.

*Principales indicadores de la industria alimentaria en España*

Indicadores	Total Industria	Total Industria alimentaria	Industria alimentaria % s/total
Personas ocupadas	2.322.694	363.618	15,7
Ventas netas de productos (millones pta)	39.701.362	7.886.929	19,9
Consumo de materias pri- mas (millones pta)	18.071.582	4.726.326	26,2
Consumo de otros aprovisio- namientos (millones pta)	3.627.060	521.351	14,4
Consumos y trabajos de otras empresas (millones pta)	27.145.094	5.908.778	21,8
Gastos de personal (millo- nes pta)	8.053.378	1.063.791	13,2
Inversiones en activos ma- teriales (millones pta)	2.020.329	255.493	12,7

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1997 (en base a la Encuesta Anual de Empresas 1995 del INE)

En cuanto al significado de las Comunidades Autónomas en la industria alimentaria, hay que indicar que 4 de ellas, concretamente Cataluña, Andalucía, Castilla y León y Comunidad Valenciana, participan con el 57,13% de las ventas netas de productos, el 58,19% del consumo de materias primas, el 53,73% del empleo, el 56,08% de los gastos de personal y el 52,20% de la inversión en activos materiales.

## CONSUMO ALIMENTARIO

El gasto total en España en la compra de alimentos es de unos 8 billones de pesetas anuales.

La alimentación de los españoles está encuadrada entre lo que se considera dieta mediterránea, caracterizada, a grandes rasgos, por un alto consumo de aceite de oliva y de semillas vegetales que constituyen el 95% de las grasas para cocinar; abundancia de frutas y hortalizas, alimentos ricos en fibra alimentaria, vitaminas y sales minerales, alto consumo de pescado –que contribuye a la ingesta de proteínas animales, con escasa proporción de grasas saturadas–, y un importante consumo de pan, legumbres, arroz y otros derivados de cereales.

En paralelo, las últimas tendencias de consumo apuntan a una lenta aproximación hacia los hábitos alimentarios de otros países del centro y norte de Europa, con una evolución creciente en el consumo de carnes, dulces industriales, cervezas y otras bebidas alcohólicas de alta graduación.

El gasto total que se realiza en España en la adquisición de alimentos –tanto con destino a hogares como a los sectores hotelero, restaurador y de Instituciones– se aproxima a 8 billones de pesetas anuales, con una tendencia de disminución del gasto en los hogares y un incremento tanto en hostelería como en restaurantes e Instituciones, no obstante, de la cantidad total invertida en alimentación en torno a un 75% corresponde a hogares, un 23% a hostelería y restauración, y el resto a consumo institucional.

### **Destino del gasto**

El mayor gasto de alimentación corresponde al capítulo de la carne y productos cárnicos (23%), seguido por los productos pesqueros (11%), situándose a continuación

el pan, los derivados lácteos, las frutas frescas, la leche líquida, las hortalizas frescas, las gaseosas y refrescos, los vinos y otras bebidas alcohólicas. No obstante, el valor de cada uno de éstos grupos tiene mayor o menor peso, según se localice en el consumo doméstico o extradoméstico, destacando la gran importancia de las cervezas, los vinos, las otras bebidas alcohólicas, los zumos de frutas, los refrescos, las gaseosas, y las aguas minerales en el sector hostelero, donde representan el 57% del gasto, mientras que en el hogar alcanzan el 7%.

De la cantidad total invertida en España en productos alimenticios, los hogares gastan el 93% en comestibles y cafés o alimentos propiamente dichos, el 3,6% en bebidas alcohólicas y el 3,4% en bebidas analcohólicas. Esta proporción es más acusada en Instituciones ya que gastan el 96,4% en comestibles, el 1% en bebidas alcohólicas y un 2,6% en bebidas analcohólicas. El sector de restaurantes es el que mayor proporción de gasto realiza en bebidas, tanto alcohólicas (37,9%) como analcohólicas (18,6%), mientras destina a comestibles y café el 43,5%.

### **Alimentación en los hogares**

El gasto medio por persona y año en España en la compra de alimentos, destinada a los hogares, asciende a unas 150.000 pesetas; este gasto per capita presenta variaciones regionales como consecuencia de factores demográficos, climáticos, sociales y económicos, localización de las producciones, e incluso de hábitos y tradiciones propias. El mayor gasto corresponde a las Comunidades Autónomas del Noroeste y Norte de España, mientras que Canarias y Andalucía son las de menor gasto relativo por persona.

El tamaño del hábitat también marca diferencias en cuanto a gasto debido a los distintos hábitos de consumo y a las diversas formas de comercialización de alimentos. Destacan especialmente las poblaciones rurales por sus mayores gastos, ya que compran más alimentos a un mayor precio que la media nacional. Asimismo el consumo alimentario presenta características distintas en las grandes áreas metropolitanas como consecuencia de las condiciones de vida y formas de comercio de las mismas.

## **LUGARES DE COMPRA**

La evolución de las formas comerciales y el consiguiente cambio de los hábitos de los consumidores, que han afectado, con carácter general, a todos los sectores de consumo, se reflejan, de manera especial, en el segmento de alimentación configurando un mercado que incluye, en la actualidad, una posición destacada de los supermercados, una cierta estabilidad –tras un fuerte crecimiento anterior– de los hipermercados y el mantenimiento de una posición destacada del comercio especializado tradicional, sobre todo en productos perecederos –frutas y hortalizas, productos pesqueros y carnes– y especialmente en el comercio agrupado en Mercados de Abasto.

### **Tiendas tradicionales**

Respecto a las compras de productos alimenticios destinadas a los hogares casi el 36% de ellas, expresado en porcentaje de valor, se realiza en tiendas tradicionales. Éstos establecimientos especializados comercializan una gran mayoría de los productos perecederos: 63% del pan, 48% de los productos de la pesca, 43% de carnes, 42% de

frutas frescas, 40% de hortalizas frescas y 31% de galletas, bollería y pastelería. La participación de las ventas en las tiendas tradicionales, con destino al hogar, ha descendido un 13% en el periodo 1990/95.

### **Autoservicios y supermercados**

Los autoservicios y supermercados comercializan el 36% de la alimentación destinada a hogares (casi el mismo porcentaje que las tiendas tradicionales) habiendo incrementado su participación en el periodo 1990/95 en un 2,7%. Las mayores cuotas de venta corresponden a la leche y derivados lácteos, arroz, pastas alimenticias, legumbres y aceites, frutas y hortalizas transformadas, cervezas y bebidas sin alcohol (entre el 40 y el 54%)

### **Hipermercados**

Los hipermercados, por su parte, representan en torno al 17% del total de ventas de alimentos para el consumo en hogares. Los porcentajes de participación más elevados, superiores al 25%, aparecen en leche líquida, vinos de calidad, cervezas, zumos, refrescos, productos transformados, aceites y alimentación seca en general.

### **Otras formas comerciales**

El resto de formas comerciales suman poco más de un 11%. Así los economatos y cooperativas tienen un nivel de participación del 1,6% y tiene cierta importancia la venta de aceite y de vinos de calidad (en torno al 4%). Los mercadillos y la venta callejera representan casi el 3%

de las compras de hogares, resaltando la importancia de frutas y hortalizas frescas (13%) y patatas (7%).

La compra directa alcanza una participación del 1,7%, comercializándose mediante esta forma el 10% de los huevos, el 6% del pan y de vinos de mesa y el 4% de patatas. Por su parte, el autoconsumo supone un 2'3% del valor total de la alimentación en hogares, y tiene sus mayores porcentajes en patatas (15%), hortalizas frescas (9%), huevos (11%) y vino de mesa (8%).

Consumir todos estos productos alimenticios, con las garantías de asegurar todos los aspectos, circunstancias y problemas expuestos en mi intervención, textual de contestación formal académica, con mi asentimiento personal intelectual es, en el fondo y forma, el contenido y propósito del discurso de ingreso en nuestra Real Academia de Doctores del Dr. D. Carlos Barros que tiene su cabal resumen en los tres principios que conforman su título:

1. *La Seguridad del Consumidor*, como bien jurídico a proteger por el ordenamiento legal.
2. *La responsabilidad de la Administración Pública*, como obligación democrática ineludible, con sus exigencias políticas tanto, gubernamental ejecutiva como, parlamentaria legislativa y de control.
3. *La información alimentaria*, como derecho y deber de personas físicas (ciudadanos consumidores) y jurídicas (Instituciones, entidades, organismos, empresas productoras, comerciales, etc.), en una sociedad responsable, con valores constitucionales significados tales como libertad de expresión, de opinión, del derecho a la información clara y ve-

raz, y la creación de una opinión pública como necesidad para la toma de decisiones y por los plurales criterios de elección, mediante el voto o por la acción de compra en un mercado libre, transparente y ordenado.

En nombre de la Real Academia de Doctores, de nuestro Excmo. Sr. Presidente y de los Excmos. Sres. Académicos compañeros, nos congratulamos de dar la bienvenida, a nuestra docta corporación, en cuyo seno le deseamos un feliz y prestigioso bienestar, al Doctor Excmo. Sr. D. Carlos Barros Santos que recibimos, en esta sesión solemne, como Académico, de número, ocupando sillón en la Sección de Veterinaria.