

**TEMA 49:** *Legislación alimentaria: Código Alimentario Español, reglamentación, normas de calidad y otras normas de vigilancia y control.*

**Autora: Tina Rubio**

### **Esquema:**

1. Introducción.
2. Código Alimentario Español.
3. Legislación en materia alimentaria.
4. La Reglamentación Técnico-Sanitaria.
5. La Norma de calidad.
6. Normalización y Certificación.
7. Sistema APCC
8. Organismos para la seguridad alimentaria.

### **1. INTRODUCCIÓN AL CODEX ALIMENTARIUS**

Aunque podemos encontrar disposiciones legales sobre los alimentos en escritos tan antiguos como papiros egipcios, no fue hasta la segunda mitad del siglo XIX cuando se aprobaron las primeras leyes alimentarias de carácter general y se implantaron normas básicas para control de los alimentos.

En esa misma época, la química de los alimentos fue reconocida como base fundamental en la determinación de las características y composición de los mismos. En este sentido, el uso de sustancias químicas industrializadas que encubren la naturaleza de los alimentos, propició y extendió el concepto sobre adulteración. La ciencia había empezado a brindar información con la que era posible descubrir prácticas fraudulentas en la venta de alimentos, y distinguir entre comestibles inocuos y peligrosos.

A principios del siglo XX, los diferentes conjuntos de normas alimentarias internacionales en diversos países, comenzaban a crear obstáculos en el comercio internacional. Como reacción a esos obstáculos se crearon las asociaciones comerciales y presionaron a los gobiernos para que armonizaran sus normas alimentarias con el fin de facilitar el comercio de alimentos. La Federación Internacional de

Lechería (FIL), fundada en 1903, fue una de esas asociaciones, y su labor en relación con las normas para la leche y productos lácteos fue esencial en la creación de la Comisión del Codex Alimentarius y en el establecimiento de sus procedimientos para la elaboración de normas.

En el Imperio austrohúngaro, entre 1897 y 1922, se elaboraron normas y descripciones de productos para una gran variedad de alimentos bajo el título de *Codex Alimentarius Austriacus*, el cual aún careciendo de fuerza jurídica, fue utilizado como referencia por tribunales, a fin de determinar normas de identificación para ciertos alimentos. De éste modo, el término Codex Alimentarius actual deriva del código austriaco.

Durante el decenio de 1940 hubo progresos en la ciencia y tecnología de los alimentos. Aparecieron instrumentos analíticos más sensibles, aumentaron los conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos, su calidad y los riesgos para la salud. Se intensificó el interés por la microbiología, la química de los alimentos y las disciplinas afines, y los nuevos descubrimientos fueron objeto de amplias reseñas periodísticas. Se multiplicaron en todos niveles las publicaciones sobre alimentos, y los consumidores se vieron literalmente bombardeados con éste tipo mensajes que aparecían en revistas populares, prensa y radio. Algunos de los mensajes eran correctos, otros no, pero todos ellos se proponían atraer el interés mediante un excesivo sensacionalismo. Así comenzaron las presiones sobre cuestiones alimentarias.

A finales de la década de 1940, cuando se fundaron la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), las tendencias en la reglamentación alimentaria eran, para algunos, motivo de gran preocupación, ya que los países actuaban de manera independiente sobre cuestiones alimentarias, y las consultas entre países eran escasas. Esta particular situación se refleja claramente en las reuniones internacionales de esa época.

En el año 1953, la Asamblea Mundial de la Salud, órgano rector de la OMS, declaró que la utilización cada vez más extendida de sustancias químicas en la industria alimentaria, representaba un nuevo problema para la salud pública, y propuso que la FAO y la OMS llevaran a cabo estudios al respecto. Uno de esos estudios determinó que el uso de aditivos alimentarios constituía un factor esencial en el análisis de los alimentos, y como resultado de dicho análisis, la FAO y la OMS convocaron en 1955 la primera Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, y de esa Conferencia surgió el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

Los años 1960 y 1961 fueron decisivos para la fundación del Codex Alimentarius. En octubre de 1960, durante la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa, se indicaba: «*la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas y cuestiones conexas (etiquetado, métodos de análisis, etc.) ... como medio importante para proteger la salud de los consumidores, asegurar la calidad y reducir los obstáculos al comercio, especialmente en el mercado de Europa en rápida integración*».

Así mismo, en la Conferencia se expresó: «*la coordinación del creciente número de programas sobre normas alimentarias emprendidos por numerosas organizaciones planteaba un problema especial*».

Esta preocupación de la mayoría de los países por garantizar la calidad de los alimentos llevó al establecimiento de un marco legislativo referido a sustancias y productos alimenticios. En 1962 se creó una Comisión Internacional, dentro de un programa conjunto FAO/OMS, para redactar el *Codex Alimentarius*, (del latín, «legislación alimentaria» o «código alimentario») que reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente adoptadas en relación con la producción, procesamiento y comercio de alimentos, entre las que se considera el etiquetado de alimentos como instrumento de comunicación primordial.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

Entre sus fines están:

- Proteger la salud de los consumidores.
- Asegurar que el comercio internacional de los productos alimenticios se realice en base a unas prácticas equitativas.
- Promocionar la coordinación de todos los trabajos realizados sobre normas alimentarias a nivel internacional.
- Orientar sobre la elaboración de normas y códigos de prácticas para su posterior publicación en el Codex alimentarius.

En este Codex se incluyen normas relativas a los principales alimentos así como para las materias primas destinadas a la elaboración de alimentos. También incluye pautas sobre la calidad nutricional y la higiene de los alimentos, normas microbiológicas, disposiciones sobre aditivos alimentarios, residuos, plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo.

La Comisión está formada por los estados miembros de la FAO y de la OMS y se reúne cada dos años, alternativamente en la Sede de la FAO en Roma, Italia y en la Sede de la OMS en Ginebra, Suiza. A las

sesiones plenarias asisten hasta 500 personas. La representación en los períodos de sesiones se efectúa a nivel de país.

Las delegaciones nacionales están encabezadas por oficiales superiores designados por sus gobiernos. Las delegaciones pueden incluir, y de hecho incluyen a menudo, representantes de la industria, de organizaciones de productores, consumidores e instituciones académicas. Los países que no son todavía miembros de la Comisión asisten en ocasiones en calidad de observadores. Varias organizaciones gubernamentales y ONG internacionales asisten también como observadores. Aunque son observadores, es tradición que la Comisión del Codex Alimentarius les permita exponer sus puntos de vista en todas las etapas salvo en la decisión final, que es prerrogativa exclusiva de los Estados Miembros. Para facilitar un contacto permanente con los Estados Miembros, la Comisión, en colaboración con los gobiernos nacionales, ha establecido Puntos de Contacto del Codex en los países, y muchos Estados Miembros tienen Comités Nacionales del Codex para coordinar las actividades a nivel nacional.

Para facilitar el trabajo de la Comisión se han creado unos Órganos auxiliares que se ocupan de diferentes aspectos relativos a los alimentos, con sede en diferentes países. Se denominan Comités y cada uno de ellos se encarga de redactar normas y formular recomendaciones a la Comisión.

Así, tenemos **10 Comités Mundiales sobre Asuntos Generales:**

- Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, con sede en EEUU.
- Aditivos alimentarios, con sede en Países Bajos.
- Residuos de plaguicidas, en Países Bajos.
- Análisis y Toma de muestras, en Hungría.
- Inspección y Certificación de importaciones y exportaciones, en Australia.
- Principios Generales, en Francia.
- Etiquetado de alimentos, en Canadá.
- Higiene de los alimentos, en EEUU.
- Nutrición y alimentos para regímenes especiales, en Alemania.
- Contaminantes de los alimentos, en Países Bajos.

**4 Comités Sobre Productos:** Están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos. Con el fin de distinguirlos de los «comités horizontales» y reconocer sus competencias exclusivas, reciben con frecuencia el nombre de «comités verticales». Los comités de esta categoría son 4:

- Grasas y Aceites (Reino Unido).

- Especias y Hierbas culinarias. (India)
- Frutas y Hortalizas Frescas (México).
- Pescados y productos pesqueros (Noruega).

Los comités sobre productos se convocan cuando es necesario, y se suspenden o suprimen cuando la Comisión decide que su labor ha concluido. Pueden establecerse nuevos comités con carácter especial para atender necesidades específicas relacionadas con la elaboración de nuevas normas. Los países convocan las reuniones de los órganos auxiliares del Codex a intervalos comprendidos entre uno y dos años, según las necesidades.

Además existe un **comité especial** intergubernamental sobre las resistencias a los antimicrobianos. Con sede en la República de Corea.

Por último existen **6 Comités Coordinadores** para cada uno de los continentes: África, Asia, Europa, América latina y el Caribe, América del Norte y Pacífico sud-occidental y Cercano Oriente. No hay países hospedantes permanentes y las reuniones se celebran en un país de la región según las circunstancias de cada caso.

Los Comités sobre asuntos generales son los de mayor alcance y trabajan en estrecha colaboración con instituciones científicas internacionales, representantes de asociaciones de la industria alimentaria y grupos de consumidores para confeccionar normas y recomendaciones.

La Comisión del Codex y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar las normas del Codex, cuando sea necesario garantizar congruencia con los conocimientos científicos del momento. Corresponde a cada miembro de la Comisión presentar al comité toda nueva información científica que pudiera justificar una revisión de las normas del Codex en vigor. El Codex Alimentarius se ha publicado en español, francés e inglés.

### **Estructura del Codex Alimentarius:**

- Volumen 1A - Requisitos generales
- Volumen 1B - Requisitos generales (higiene de los alimentos)
- Volumen 2A - Residuos de plaguicidas en los alimentos (textos generales)
- Volumen 2B - Residuos de plaguicidas en los alimentos (límites máximos)
- Volumen 3 - Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos
- Volumen 4 - Alimentos para regímenes especiales (incluidos lactantes y niños)

- Volumen 5A - Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente
- Volumen 5B - Frutas y hortalizas frescas
- Volumen 6 - Zumos (jugos) de frutas
- Volumen 7 - Cereales, legumbres y productos derivados y proteínas vegetales
- Volumen 8 - Grasas y aceites y productos afines
- Volumen 9 - Pescado y productos pesqueros
- Volumen 10 - Carne y productos cárnicos; sopas y caldos
- Volumen 11 - Azúcares, productos del cacao y chocolate y productos varios
- Volumen 12 - Leche y productos lácteos
- Volumen 13 - Métodos de análisis y muestreo

Las normas del Codex y textos afines tienen carácter voluntario. Para ser aplicables deben ser transpuestos a la legislación o reglamentos nacionales.

La armonización sólo es posible cuando todos los países adoptan las mismas normas. En los Principios Generales del Codex Alimentarius se especifican los modos en que los Estados Miembros pueden «aceptar» las normas del Codex. Las formas de aceptación varían ligeramente, según se trate de una norma para productos, de una norma general o de límites para residuos de plaguicidas o de medicamentos veterinarios o para aditivos alimentarios. Por ejemplo, para productos tenemos tres modalidades: Aceptación completa, aceptación diferida y aceptación con excepciones especificadas.

- Aceptación completa: en este caso el Estado establece que los productos que se elaboran de acuerdo a la norma podrán distribuirse libremente, mientras que los que no lo están no podrán distribuirse bajo esa denominación.
- Aceptación diferida: el Estado manifiesta su intención de aceptar la norma después de que pase un número de años previamente establecido.
- Aceptación con excepciones especificadas: el Estado otorga su aceptación al producto con la salvedad de las excepciones que se especifiquen en la declaración.

Desde su inicio, las actividades del Codex han tenido fundamento científico. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas científicas han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex para asegurar que sus normas sean capaces de superar el examen científico más riguroso. La Comisión del Codex, la FAO y la OMS, forman un punto de convergencia en todas las investigaciones científicas relacionadas con los alimentos, y la propia Comisión del

Codex se ha convertido en un centro internacional de importancia para el intercambio de información científica sobre alimentos.

El Codex ha estimulado las actividades en los ámbitos de la química, tecnología y microbiología de los alimentos, micología, residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, etc., realizadas en colaboración con laboratorios, institutos y universidades de los Estados Miembros, y comités mixtos de expertos FAO/OMS.

Se ha afirmado que si el Codex no existiera, alguien tendría que inventarlo. Las exigencias de los consumidores, el reconocimiento por la Organización Mundial del Comercio, la asistencia a las reuniones del Codex, y una mayor participación de los países en desarrollo son factores que apuntan todos ellos a una vida larga y activa para la Comisión del Codex. Sin embargo, las actividades del Codex en el futuro diferirán considerablemente de las que se han venido realizando durante muchos años. Los adelantos científicos en el sector de los alimentos, los cambios en las actitudes de los consumidores, los nuevos enfoques en el control de los alimentos, la evolución en el modo de percibir las responsabilidades de los gobiernos y de la industria alimentaria, así como los cambios en los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos, plantearán a la Comisión de Codex nuevos desafíos, y posiblemente la necesidad de nuevas normas.

En la actualidad, los elementos del Codex Alimentarius relacionados con la protección a los consumidores, los cuales se derivan de la labor de los «comités horizontales», han adquirido mayor importancia, mientras que los elementos relativos a la composición de las distintas normas para productos no parecen atraer la misma atención que antes. Pero el interés por los aspectos de las normas del Codex relacionados con la calidad se mantiene, y la importancia que se les atribuya en el futuro dependerá en gran medida de las actitudes y las exigencias de la comunidad. La aplicación de biotecnología a la elaboración de alimentos y producción de materias primas alimenticias, continúa siendo analizada por la Comisión del Codex para alimentos producidos convencionalmente.

## **2. CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL**

Como consecuencia de los trabajos de la Comisión para la elaboración del Codex un gran número de países empezaron a confeccionar los correspondientes Códigos Alimentarios Nacionales.

En España, el 29 de marzo de 1960, fue promulgada una Orden Ministerial por la que se creaba una subcomisión de expertos, en el seno

de una Comisión Interministerial ya existente, con el propósito de redactar el proyecto de un Código Alimentario Español. Esta subcomisión estaba formada por representantes de la Administración pública, de la producción, tanto agraria como industrial, y del comercio, así como cuantas personas cuya colaboración se estimase necesaria en cada caso.

La tarea, llevada a cabo por distintos Grupos de Trabajo establecidos por la citada subcomisión, fue elevada en forma de proyecto de texto del Código Alimentario Español al Gobierno para su aprobación. Este texto se aprobó por Decreto el 21 de septiembre de 1967 aunque no entró en vigor hasta la aprobación del decreto 2519/1974, de 9 de agosto.

Normativa consolidada, última publicación en 2020:  
<https://www.boe.es/eli/es/d/1967/09/21/2484/con>

La **definición de Código Alimentario Español**, que figura en el capítulo primero, nos dice que “es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico”.

Tiene como finalidad:

- a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.
- b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquellos.
- c) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos.

Las disposiciones de este Código son de estricta aplicación en todo el territorio nacional:

- a) En cuanto a lo que en éste se consuma o pretenda consumir, cualquiera que sea el país o territorio de su origen.
- b) En cuanto a lo que en éste se obtenga, elabore o manipule, cualquiera que sea el país o territorio donde haya de consumirse, si bien podrán tenerse en cuenta a efectos de exportación las legislaciones de los países de destino, con las correspondientes indicaciones en los envases.

A su acatamiento y observancia están obligadas todas las personas físicas y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad, en tanto en cuanto se hallen en territorio español, incluso de forma transitoria o accidental.



El Código Alimentario Español se articula en cinco partes y cada una de ella en capítulos:

- Primera parte: *Principios generales.*
- Segunda parte: *Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.*
- Tercera parte: *Alimentos y bebidas.*
- Cuarta parte: *Aditivos e impurezas de los alimentos.*
- Quinta parte: *Productos relacionados directamente con los alimentos.*

Para la aplicación práctica de este Código se necesita el desarrollo previo de su articulado mediante las disposiciones correspondientes, que se clasifican en dos grupos y reciben los nombres de Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y de Norma de Calidad, las primeras son de carácter horizontal y las segundas son de carácter vertical.

**Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias** son promulgadas mediante Real Decreto y constituyen disposiciones legislativas encaminadas a determinar las condiciones de obtención, elaboración, industrialización y comercialización de un sector o buena parte de él. Tienen carácter obligatorio.

**Las Normas de Calidad** se aprueban mediante Orden Ministerial y definen pormenorizadamente cada producto, señalando las condiciones y características que deben reunir en todo momento, para su comercialización en el mercado nacional. También determinan los factores que se deben tener en cuenta en cada una de las categorías que se hayan establecido, con el fin de clasificar el producto de que se trate para su venta.

Página del Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación donde se recogen las bases de datos de legislación:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/>

### 3. LEGISLACIÓN EN MATERIA ALIMENTARIA

Nuestra entrada en la Comunidad Económica Europea ha supuesto un impacto considerable en nuestro ordenamiento interno, que también afecta al Derecho alimentario.

Uno de los cambios más apreciables es la práctica del principio de libre circulación de mercancías dentro del Mercado Común, pero que encuentra dificultades de aplicación en el ámbito de los productos alimentarios, ya que no se puede dejar su control sólo en manos de las

empresas productoras o transformadoras. Una reglamentación insuficiente en un alimento puede crear riesgos importantes tanto para la seguridad de los consumidores como para el respeto a unas prácticas comerciales honradas.

Debido a ello existe una gran cantidad de normas sobre calidad alimentaria tanto a nivel europeo como nacional.

La Comunidad Económica Europea establece una serie de Reglamentos y Directrices que deben integrarse en el derecho interno de los Estados miembros. En caso de conflicto la normativa europea tiene primacía sobre la nacional.

**Los tipos de normas que establece la CEE son:**

- *Reglamentos*: Son de alcance general y son obligatorios y directamente aplicables en cada Estado miembro.
- *Directivas y Decisiones*: Obligan al Estado miembro, pero dejando a las autoridades nacionales la elección de la forma y los medios.
- *Recomendaciones y Dictámenes*: No son vinculantes para los Estados miembros.

Con el objetivo de lograr un *acercamiento legislativo*, el consejo de la CEE adoptó en 1969 un programa general de eliminación de trabas técnicas en los intercambios, que originó una intensa actividad reglamentaria. Esto se tradujo en la adopción de alrededor de cien Directivas para productos alimenticios. Sin embargo, el resultado no fue del todo satisfactorio, ya que el objetivo era eliminar trabas técnicas en los intercambios y la mayoría de las Directivas se referían a aditivos, etiquetado, materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos.

Ante esta situación se busca un *acercamiento represivo* que consiste en aplicar la jurisprudencia del Tribunal de Justicia en el sentido de considerar que todo producto legalmente fabricado y comercializado en un Estado miembro debe ser, en principio, admitido en el territorio de otro estado miembro, salvo por motivos lícitos como protección a la salud pública y a los consumidores.

La Comisión, en virtud a esta decisión, denunciaría al Tribunal de Justicia toda reglamentación nacional que considere contraria a este principio. Por ello, en octubre de 1980, la Comisión expresó su intención de reducir sus esfuerzos de armonización entre legislaciones nacionales sólo a las divergencias reglamentarias cuyo mantenimiento en vigor parezca justificado según el tratado. En la práctica y desde entonces, el Consejo ha adoptado muy pocas propuestas de acercamiento de legislaciones en el campo alimentario.

En 1985 se publicó en el Diario Oficial una declaración política del Consejo, considerando que la armonización legislativa tradicional, una vez que ha entrado en vigor el Acta Única Europea deberá limitarse a la definición de las exigencias esenciales de seguridad a las que deberán responder los productos puestos en el mercado para circular libremente dentro de la CEE.

Todo esto pone de manifiesto que la consecución del mercado interior es un tema prioritario para el Consejo. La Comisión publicó un Libro Blanco para la consecución del mercado interior en junio de 1985 donde se definen las orientaciones a desarrollar en el sector de los productos alimenticios. Confirma así que el acercamiento legislativo se limitará a la definición de reglas esenciales que corresponden a una necesidad imperiosa y colectiva, a saber, las de la protección de la salud y la seguridad de los consumidores. Las especificaciones de calidad, calificadas como recetas, ya no deberían integrarse en las Directivas de armonización. Esta nueva política de desreglamentación ha sido objeto de fuertes controversias.

Tras la aprobación de la Directiva 88/182/CEE, a partir del 1º de enero de 1989, todos los proyectos de disposiciones elaboradas en el ámbito alimentario deberán ser comunicados a la Comisión que, sin menoscabo del legítimo desarrollo tecnológico, garantice adecuadamente la protección de la salud de los consumidores y de sus intereses económicos, así como la buena fe en las transacciones comerciales.

**A nivel nacional** podemos encontrar normativa de aplicación en todo el territorio nacional y la que se aplica sólo en el ámbito autonómico.

Por encima de todas ellas está la *Constitución*, que conforma todo el ordenamiento jurídico de la Nación y a partir de ella se elabora toda la normativa con rango de Ley. Puede adoptar diferentes formas:

- *Ley Orgánica*: Regula el desarrollo de los derechos fundamentales y de las libertades públicas. Es de ámbito estatal y necesita ser aprobada por mayoría absoluta en el Congreso.
- *Ley Ordinaria*: Es el rango de todas las demás normas de ámbito estatal, elaboradas y aprobadas por el poder legislativo.
- *Ley de Comunidad autónoma*: Afecta a materias asumidas por el estatuto de autonomía correspondiente.
- *Decreto-Ley*: Es una norma de ámbito estatal con rango de Ley que puede ser utilizada por un gobierno con carácter extraordinario y urgente.
- *Real Decreto*: elaborado por el Consejo de Ministros.

- *Decretos*: elaborados por órganos de gobierno de Comunidades Autónomas.
- *Órdenes*: Afectan a varios Ministerios o Consejerías.
- *Reglamentos*: son normas escritas promulgadas por una administración pública, subordinadas a la ley y tienen por objeto complementarla, desarrollarla o simplemente hacer posible su aplicación.

En el tema que nos ocupa, el artículo 43 de la Constitución hace referencia al derecho a la protección de la salud y el artículo 51 encomienda a los poderes públicos la protección, mediante procedimientos eficaces, de la seguridad, la salud y los legítimos intereses de los consumidores y los usuarios.

De aquí se deduce la obligación de las administraciones públicas de garantizar la seguridad de los alimentos y tutelar la salud pública mediante medidas preventivas y las prestaciones y los servicios necesarios. En este ámbito, encontramos el **Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias** que configura como uno de los derechos básicos de los consumidores la protección contra los riesgos que pueden afectar a su salud o su seguridad.

<https://www.boe.es/eli/es/rdlg/2007/11/16/1/con>

Por su parte, **la Ley 14/1986, General de Sanidad**, regula las acciones que permiten hacer efectivo el derecho a la protección de la salud y considera actividad básica del sistema sanitario la que puede incidir sobre el ámbito propio de la veterinaria de salud pública en cuanto al control de la higiene, la tecnología y la investigación alimentaria, la prevención y la lucha contra las zoonosis y las técnicas necesarias para evitar riesgos para la salud de las personas debidos a la vida o a las enfermedades de los animales (artículo 8.2). Al efecto, impone a las administraciones públicas llevar a cabo actuaciones de control sanitario, de prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluida la mejora de las cualidades nutritivas, y de promoción y mejora de las actividades de veterinaria de salud pública, sobre todo en las áreas de la higiene alimentaria (artículo 18, apartados 10 y 12).

<https://www.boe.es/eli/es/l/1986/04/25/14/con>

**Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.** Esta Ley atiende a las perspectivas clásicas de la seguridad alimentaria,

como son la detección y eliminación de riesgos físicos, químicos, y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.

Además, tiene en cuenta de forma muy particular la creciente importancia de los **riesgos nutricionales**, dada la preocupante prevalencia en la actualidad de la obesidad y principalmente de la obesidad infantil y juvenil. Y de la misma forma, tiene en consideración otras perspectivas de la seguridad alimentaria que inciden en los derechos de las ciudadanas y ciudadanos, como son la existencia de riesgos sociales, de integración o de discriminación, y de género, que deben ser eliminados.

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>

**Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria**, tiene como objetivo establecer la regulación básica en materia de defensa de la calidad alimentaria, incluyendo el régimen sancionador que corresponda.

<https://www.boe.es/eli/es/l/2015/07/30/28/con>

La Reglamentación Técnico-Sanitaria tiene rango de Real Decreto. Se articula a partir del Código alimentario español en forma de reglamentos sobre las características y el código de prácticas higiénico-sanitarias de cualquier producto, alimento, instalaciones o industrias relacionadas con la producción o el consumo alimentario.

En el establecimiento de competencias ha sido el Tribunal Constitucional el que ha resuelto algunas dificultades interpretativas que se planteaban en el título VIII de la Constitución española. Así, en una sentencia de 1982 se determina que *“las reglamentaciones de productos alimenticios objeto de regulación específica de aplicación en todo el territorio nacional pertenecen al área de la competencia estatal, porque sobre la indicada regla de definición y reglamentación de uso de ingredientes, componentes y aditivos, y sobre la concreción de esta regla respecto de productos alimenticios con un mercado que excede del ámbito de Comunidad Autónoma, se asienta uno de los puntos capitales del sistema de protección de la salud en materia alimentaria.”*

Con esta sentencia del Tribunal Constitucional se deduce que la legislación básica corresponde al Estado, y a las Comunidades autónomas corresponde el desarrollo legislativo y la ejecución de dicha legislación si así lo prevén sus Estatutos.

También la Administración local tiene competencias en algunas materias incluidas en el concepto de seguridad de los alimentos y puede reglamentarlas mediante ordenanzas, respetando el ordenamiento general. Entre ellas tenemos la licencia de apertura y autorización de actividades y la protección sanitaria.

En España, desde el 11 de diciembre de 2020, es de aplicación el **Real Decreto 1086/2020**, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

#### 4. LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA

Esta reglamentación se realiza a partir del Código Alimentario Español y tiene efecto legal. Contiene las características y el código de prácticas higiénico-sanitarias de cualquier producto, alimento, instalaciones e industrias relacionadas con la producción o el consumo alimentario.

Se ordenan por títulos y cada uno de ellos en artículos. Estos van precedidos por una serie de disposiciones en las que se expresa el plazo a partir del cual la exigencia es obligatoria y otras con carácter derogatorio de las órdenes o disposiciones que se opongan a lo reglamentado.

Con carácter general podemos indicar los contenidos de una Reglamentación Técnico-Sanitaria (RTS):

1. Ambito de aplicación.
2. Definiciones y clasificaciones.
3. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas.
4. Registro sanitario.
5. Relativo a materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados.
6. Envasado, etiquetado y rotulación.
7. Transporte, venta, exportación e importación.
8. Competencias y responsabilidades.

Así podemos mencionar **Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.**

<https://www.boe.es/eli/es/rd/1978/06/02/2420/con>

## 5. LA NORMA DE CALIDAD

La normalización consiste en definir las especificaciones que caracterizan a un material (embalaje, envase), a un producto (alimento), a sus condiciones de higiene, a un proceso, a las condiciones de seguridad en el producto o en el proceso, a su servicio (distribución y transporte), a su presentación, a su publicidad, etc.

La publicación de las normas de calidad para diferentes productos tiene como fin:

- Impedir la entrada en el mercado de productos que no cumplen las características mínimas exigidas, es decir, son de baja calidad.
- Diferenciar categorías comerciales para la venta de un producto.

Esto es útil para que exista una oferta homogénea de productos, no solo a nivel de calidad, sino también en variedades, calibres, peso, condiciones de envasado, presentación y etiquetado.

En una norma de calidad para un determinado alimento podemos encontrar los siguientes apartados:

1. Definición del producto.
2. Objeto de la norma.
3. Características mínimas de calidad.
4. Calibre.
5. Clasificación.
6. Variedades.
7. Envasado y presentación.
8. Tolerancias.
9. Etiquetado.

Para llegar a la normalización es necesario el acuerdo entre todas las partes interesadas, productores y consumidores.

Como ejemplo tenemos la **Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.**

[https://www.boe.es/eli/es/o/1984/11/21/\(2\)/con](https://www.boe.es/eli/es/o/1984/11/21/(2)/con)

## 6. NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN

La necesidad de unificar criterios de calidad en los materiales y productos se hace evidente en el momento que se quiere participar de un Mercado Común.

Para ello se han definido los conceptos de normalización y norma en el Real Decreto 1614/1985.

**Normalización** es *“la actividad que aporta soluciones para aplicaciones repetitivas que se desarrollan, fundamentalmente, en el ámbito de la ciencia, la tecnología y la economía, con el fin de conseguir una ordenación óptima de un determinado contexto.”*

**Norma** es *“la especificación técnica aprobada por una institución reconocida con actividades de normalización, para su aplicación repetida o continua, y cuya observancia es obligatoria”.*

**UNE** (Una Norma Española) es *toda norma aprobada por el consejo Superior de Normalización o asociaciones privadas creadas a partir del Real Decreto 1614/1985.* En enero de 2017, quedó definida la *Asociación Española de Normalización (UNE)* como una entidad privada, multisectorial y sin fines lucrativos, designada por el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad como organismo nacional de normalización.

También en el Real Decreto 1614/1985 se definen conceptos como Acreditación, Certificación y Homologación.

**Acreditación** es *la acción llevada a cabo por un Organismo que comprueba las competencias y se asegura que cumple los requisitos para el desarrollo de auditorías de certificación.* La Entidad Nacional de Acreditación – ENAC – es la entidad designada por el Gobierno, para operar en España como el único Organismo Nacional de Acreditación, en aplicación del Reglamento (CE) nº 765/2008 que regula el funcionamiento de la acreditación en Europa, que se asienta en cinco principios fundamentales: Ausencia de ánimo de lucro, Independencia, No competencia, Evaluación internacional y Reconocimiento mutuo.

**Certificación** es *la acción llevada a cabo por una entidad reconocida (Acreditada) como independiente de las partes interesadas, consistente en la emisión de documentos que atestigüen que un producto, proceso o sistema se ajusta a normas técnicas determinadas (voluntarias).*



**Homologación** es la aprobación final de un producto, proceso o servicio realizado por un organismo que tiene esa facultad por disposición reglamentaria.

Para llevar a cabo estas actividades se han creado varios organismos a nivel internacional, europeo y nacional.

En 1947 se creó la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization) con objeto de establecer a nivel internacional normas para magnitudes y unidades técnicas, físicas y geográficas, incluidos sus símbolos y grafismos. Las normas ISO son el resultado de una estrecha cooperación internacional y están reconocidas a nivel mundial.

La elaboración de normas europeas se realiza a través de tres organismos de normalización: el Comité Europeo de Normalización (CEN), el Comité Europeo de Normalización Electrotécnica (Cenelec) y el Instituto Europeo de Normas de Telecomunicaciones (ETSI).

Los miembros del CEN y Cenelec son también miembros de las organizaciones internacionales equivalentes: la ISI y la Comisión Electrotécnica Internacional (CEI), aunque estas últimas pertenecen al sector privado. Todos ellos trabajan en estrecho acuerdo y gran parte de las normas CEN y Cenelec son idénticas a una norma internacional, se basan en ella o se elaboran paralelamente a la norma internacional.

Europa intenta aplicar normas internacionales siempre que es posible y colabora activamente con las organizaciones públicas internacionales de comercio (Organización Mundial de Comercio, etc.) para mejorar la aplicación de normas internacionales. Con esto se intenta evitar la confusión que puede crear un conflicto entre normas.

Aunque la elaboración y aplicación de normas es voluntaria, se anima a los Estados miembros y a terceros países a aplicar normas internacionales, incluidas las normas ISO/CEN. Sin embargo, la aplicación de estas normas sólo es obligatoria cuando así se exige expresamente en la legislación.

Las normas ISO, de carácter internacional, definen un determinado nivel de exigencias mínimas que han de satisfacer los sistemas de calidad de las empresas suministradoras, para que se tenga la garantía de que satisfarán las necesidades de los clientes.

La Norma ISO 9000 glosa los conceptos empleados en el aseguramiento de la calidad y ofrece una guía para elegir qué norma específica es de aplicación a una determinada actividad o empresa.

En un principio, el grupo de normas ISO 9000 tenía cuatro clases de normas principales, a saber:

ISO 9001: describe los requisitos de un sistema de calidad para las actividades de diseño, producción, instalación y servicio post-venta.

ISO 9002: describe los requisitos de un sistema de calidad para las actividades de producción e instalación. Suele ser utilizada por empresas y organizaciones comerciales y de servicios.

Norma ISO 9003: describe los requisitos de un sistema de calidad para las actividades de inspección y ensayos finales. Es utilizada casi exclusivamente por los subcontratistas que suministran productos industriales poco complicados.

Norma ISO 9004: Constituye una herramienta para el establecimiento de sistemas de calidad en toda clase de empresas. Es una guía para la implantación de un sistema de calidad que contiene algunos conceptos que van más allá de los requeridos actualmente para la certificación (costes de calidad, calidad de marketing, motivación del personal...).

En el año 2000 se refundieron las normas ISO 9001, 9002 y 9003 en una única norma ISO 9001 y se pretende que forme una pareja armónica con la norma ISO 9004.

El papel de la norma ISO es suministrar confianza, mediante la demostración de la conformidad de los productos con los requisitos establecidos. Su objetivo es conseguir la conformidad con lo establecido y mantener la satisfacción del cliente. Focaliza todo hacia el cliente y sus necesidades reales. El compromiso de la organización es más hacia la prevención de fallos que hacia la disminución de su número.

En España se creó, en la década de los ochenta, el Consejo Superior de Normalización, integrado por la Administración y por distintos representantes de sectores sociales y económicos. Tiene funciones consultivas y de asesoramiento, y asumió las que venía realizando el Instituto Español de Normalización (IRANOR), que dependía del Consejo superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Actualmente existe una entidad privada creada por Orden del Ministerio de Industria y Energía en 1986 denominada AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación). Sus actividades son Normalización y Certificación para el fomento de la calidad, la competitividad, la protección del medio ambiente y la defensa del consumidor, asumiendo así las tareas del antiguo IRANOR.

AENOR es miembro de la Red-Eqnet, la red europea que evalúa y certifica los sistemas de calidad.

<https://www.aenor.com/conocenos/sala-de-informacion-aenor>

## 7. SISTEMA APPCC

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos (APPCC), en inglés HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) permite, según el Codex Alimentarius, *identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia medidas preventivas en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final.*

Con la aplicación correcta de este sistema se puede garantizar la eliminación de los riesgos de origen microbiológico, físico o químico mediante la anticipación y prevención, en lugar de mediante una inspección del producto final.

Se basa en la aplicación de siete principios:

**1º Realizar un análisis o identificación de los peligros:** este análisis debe abarcar todas las fases en la producción de un alimento (cultivo, obtención o recolección, procesado, distribución y comercialización hasta el consumidor final). Debe incluir una evaluación de la gravedad o magnitud de los peligros y una valoración de la probabilidad de que se presenten.

Para entender esto, debemos definir cada uno de los conceptos:

- **Peligro:** cualquier característica biológica, química o física que puede causar que el alimento no sea seguro para el consumo.
- **Riesgo:** probabilidad de presentación de un peligro.
- **Diagrama de flujo:** organigrama detallado de las etapas o fases por las que pasa el producto, desde la recepción de materias primas hasta su distribución y venta.
- **Medidas preventivas:** Actividades necesarias para eliminar un peligro o reducir su incidencia a niveles aceptables.

**2º Identificar los puntos críticos de control PCC de cada proceso:** consiste en determinar qué puntos del proceso pueden controlarse para eliminar o minimizar los riesgos.

- **Fase:** cualquier etapa de la producción y/o fabricación del alimento.
- **Punto de control crítico:** punto, fase o procedimiento en el que puede aplicarse un control para impedir, eliminar o reducir a niveles aceptables un riesgo para la inocuidad del alimento.

**3º Establecer los límites críticos que aseguren que los PCC están bajo control:**

- **Límite crítico:** valor que separa lo aceptable o seguro de los inaceptable o no seguro.
- **Nivel de objetivo:** valor o especificación de una determinada medida preventiva.
- **Tolerancia:** valor comprendido entre el nivel de objetivo y el límite crítico.

**4º Establecer un sistema de vigilancia o monitorización de los PCC:**

- **Vigilancia:** secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC se encuentra bajo control.

**5º Establecer las acciones correctoras:** deben adoptarse cuando la vigilancia revele que en un PCC no se satisfacen los criterios de inocuidad establecidos.

- **Medida correctora:** acción que hay realizar cuando los resultados de la vigilancia indican una pérdida de control sobre un PCC.

**6º Establecer un sistema de verificación:** emplear información suplementaria para comprobar que el sistema está funcionando correctamente.

**7º Establecer un sistema de documentación:** que debe recoger todos los procedimientos realizados y los registros asociados a los mismos.

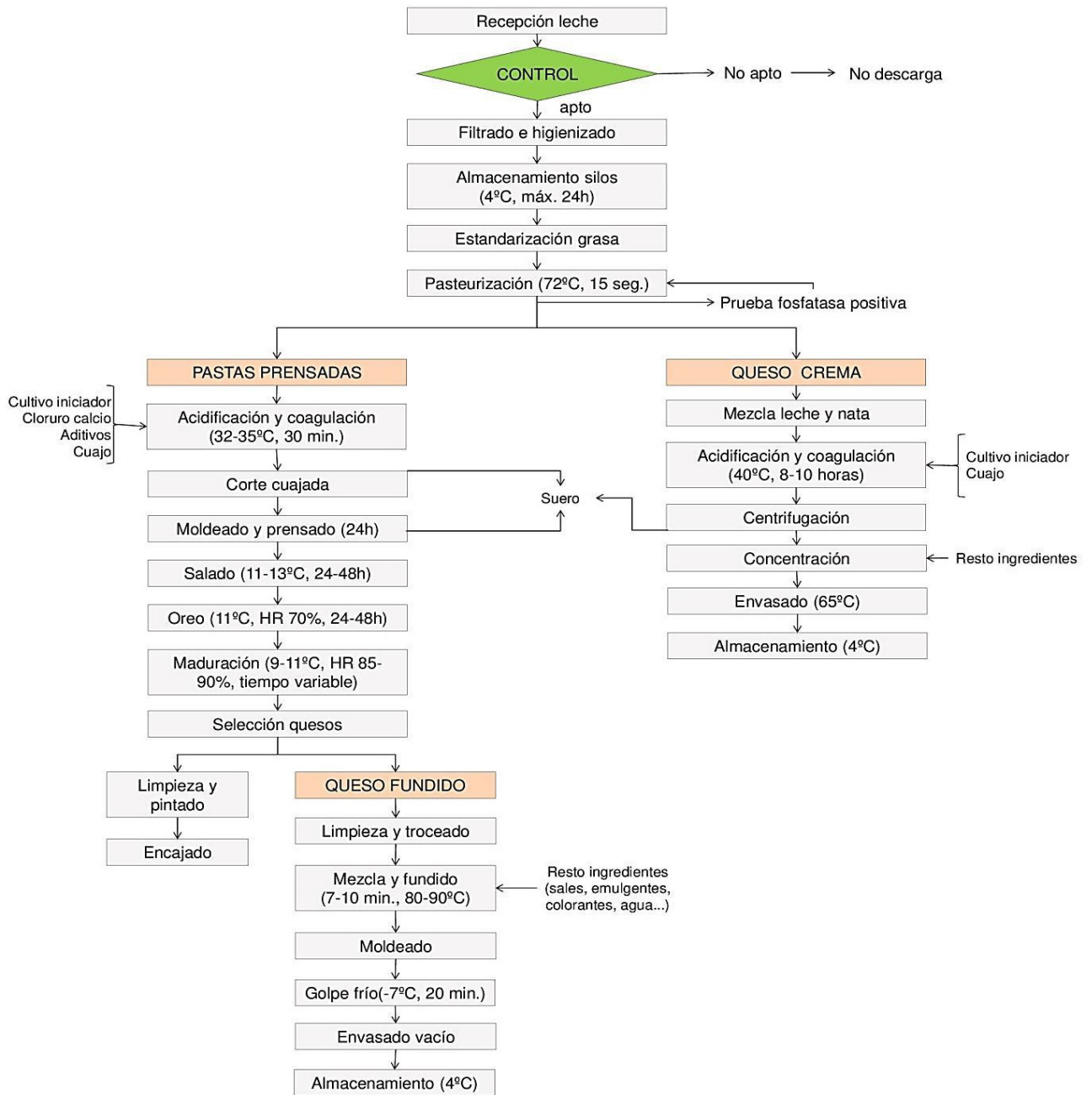


Diagrama de flujo de fabricación completa de varios tipos de quesos

<https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/31283/TFG-M-N1345.pdf;jsessionid=228AF6CF6CC1DABDAA7D0363A555CBB1A?sequence>

## 8. ORGANISMOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Una de las principales prioridades estratégicas de la Comisión es velar por los más elevados niveles de seguridad alimentaría en la UE. El

nuevo Libro Blanco, publicado en el año 2000, traduce esta prioridad y propone un planteamiento radicalmente nuevo. Este proceso está motivado por la necesidad de garantizar un alto grado de seguridad alimentaria después de la crisis provocada por la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), más conocida como la enfermedad de las vacas locas. La insatisfactoria gestión de este problema ha marcado un antes y un después en materia de adopción de medidas.

En este sentido, la Comisión considera que la creación de un **Organismo alimentario europeo** independiente es el medio más apropiado para satisfacer la necesidad de garantizar un nivel elevado de seguridad alimentaría.

El establecimiento de un Organismo independiente debe ir acompañado de una amplia serie de medidas de otro tipo destinadas a mejorar y a dar coherencia al corpus legislativo que se aplica a todos los aspectos de la producción de alimentos, «de la granja al consumidor».

La Comisión ya ha identificado numerosas medidas necesarias para mejorar las normas de seguridad alimentaría. El Libro Blanco presenta más de 80 acciones independientes previstas para los próximos años.

Se propondrá un nuevo marco jurídico basado en el Libro Verde de la Comisión sobre la legislación alimentaria (COM (97)176 final) y en las consultas realizadas posteriormente. Éste cubrirá el conjunto de la cadena alimentaría, incluida la producción de alimentos para animales, establecerá un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores y atribuirá claramente la responsabilidad de la producción de alimentos seguros a la industria, a los productores y a los proveedores. Se instaurarán controles oficiales apropiados a escala nacional y europea. Uno de los aspectos esenciales será la posibilidad de seguir los productos a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaría. La política de seguridad alimentaría se basará en el recurso al asesoramiento científico, aplicándose el principio de precaución llegado el caso. Otro elemento importante será la posibilidad de adoptar medidas de salvaguardia, rápidas y eficaces, para hacer frente a las emergencias sanitarias en el conjunto de la cadena alimentaría.

El **análisis del riesgo** debe ser la base de la política de seguridad alimentaria. La UE ha de basar su política alimentaría en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: determinación del riesgo (asesoramiento científico y análisis de datos), gestión del riesgo (reglamentación y control) y proceso de comunicación sobre el riesgo.

La recopilación y el análisis de información son elementos esenciales de la política de seguridad alimentaria, y resultan de especial importancia para la detección de peligros potenciales en la alimentación animal y humana.

La Comisión recopila una gran cantidad de información sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria. Las fuentes principales de información son las redes de supervisión y vigilancia de la salud pública (en especial, los sistemas de notificación de las enfermedades transmisibles previstos en la Decisión nº 2119/98), los planes de vigilancia de las zoonosis y los residuos, los sistemas de alerta rápida, los sistemas de información en el sector agrícola, la vigilancia de la radiactividad en el medio ambiente, así como las actividades de investigación y las redes de investigación asociadas.

La labor del **Organismo** debe definirse en el contexto del proceso de análisis de los riesgos, que consta de tres fases: determinación, gestión y proceso de comunicación de los riesgos.

El objetivo de la **determinación de los riesgos** es proporcionar asesoramiento científico. La recopilación y el análisis exhaustivos de datos son procesos previos necesarios para lograr un asesoramiento científico sólido y actualizado. Las redes de supervisión y vigilancia en el ámbito de la salud pública y de los animales, los sistemas de información en el sector agrícola y los sistemas de alerta rápida, así como los programas de investigación y desarrollo, desempeñan un papel importante en la generación de conocimientos científicos.

La legislación y el control son los dos componentes de la **gestión de los riesgos**. Sin embargo, con arreglo a la organización institucional actual de la Unión Europea no podría crearse un Organismo con competencia reglamentaria, lo que exigiría la modificación de las disposiciones en vigor del Tratado CE. Por esta razón no se propone transferir las competencias de gestión de los riesgos al nuevo Organismo.

La **comunicación de los riesgos** es un elemento esencial para asegurar la información de los consumidores y reducir la posibilidad de que surjan alarmas infundadas en el ámbito de la seguridad alimentaria. Por lo expuesto anteriormente, el Organismo será responsable de la preparación y presentación de informes científicos, la recopilación y el análisis de la información necesaria para fundamentar dichos informes y los procesos de toma de decisiones de la Comunidad, la supervisión y la vigilancia de los acontecimientos relacionados con cuestiones de seguridad alimentaria, así como de la comunicación de sus resultados a todas las partes interesadas.

**Asesoramiento científico:** el Organismo deberá proporcionar asesoramiento científico e información a la Comisión sobre todas las cuestiones que tengan una incidencia directa o indirecta sobre la salud y la seguridad de los consumidores a raíz del consumo de alimentos. Así pues, abarcará principalmente la producción de alimentos (aspectos agrícolas y veterinarios), los procesos industriales, el almacenamiento, la distribución y la venta minorista. Su mandato englobará tanto los aspectos relativos al riesgo como las cuestiones alimentarias. Asimismo, el Organismo se ocupará de las cuestiones de salud y bienestar animal, y tendrá en consideración las determinaciones del riesgo en otras áreas, especialmente en los sectores químico y medioambiental, cuando éstas se solapen con las determinaciones del riesgo relacionadas con los alimentos.

**Actuación ante una crisis:** Cuando se declare una situación de emergencia en materia de seguridad alimentaria, el Organismo recopilará y analizará la información pertinente y la distribuirá a la Comisión y a los Estados miembros, además de movilizar los recursos científicos necesarios para proporcionar el mejor asesoramiento científico posible. Deberá reaccionar rápida y eficazmente ante las crisis y desempeñará un papel clave de apoyo a la respuesta de la UE. Esto permitirá fomentar una mejor planificación y gestión de las situaciones de crisis a nivel europeo, y demostrará a los consumidores que los problemas se abordan con un enfoque anticipador.

El Organismo gestionará el sistema de alerta rápida, que permite la detección y notificación rápidas de los problemas urgentes de seguridad alimentaria. La Comisión formará parte de la red y, por lo tanto, será informada en tiempo real. En función de la naturaleza de la crisis, se podrá solicitar al Organismo la realización de labores de seguimiento, incluidas tareas de supervisión y vigilancia epidemiológica.

**Creación de redes con las agencias y los organismos científicos nacionales:** Es preciso que el Organismo alimentario europeo sea una estructura que aporte valor añadido: deberá trabajar en estrecha colaboración con las agencias e instituciones científicas nacionales responsables de la seguridad alimentaria y aprovechar sus conocimientos especializados. Esto conducirá a la creación de una red destinada a lograr una utilización óptima de las estructuras y los recursos existentes. Por lo tanto, una de las tareas del Organismo alimentario consistirá en vincular los centros de excelencia, para que su propio personal científico pueda aprovechar los conocimientos científicos más avanzados, en todas las disciplinas pertinentes, en el conjunto de la Unión Europea y a nivel internacional. Recíprocamente,



los organismos nacionales tendrán acceso a una base científica de la mayor calidad posible. Esta interacción dinámica potenciará progresivamente el papel del Organismo. Posteriormente, este proceso confirmará la posición de esta entidad como la fuente más respetada de conocimientos en materia de seguridad alimentaria en la UE.

**Esta Agencia Europea de Seguridad alimentaria (European Food Safety Authority), EFSA,** fue aprobada en la Regulación 178/2002/EC y formalmente adoptada en enero de 2002.

En España, mediante la Ley 11/2001, de 5 de julio, se creó la **Agencia de Seguridad alimentaria (AESA)** como organismo que debe favorecer la colaboración entre las administraciones públicas competentes en esta materia y los sectores implicados, incluidas las asociaciones de consumidores y usuarios, y que, al mismo tiempo, debe actuar como centro de referencia de ámbito estatal en la evaluación, gestión y comunicación de riesgos alimentarios.

Su principal misión es *“promover la salud alimentaria de los ciudadanos y garantizar el más alto grado de seguridad de los alimentos”*.

Es un organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo, con un slogan: “Una para todos”, que debe actuar **reduciendo los riesgos** de las enfermedades transmitidas o vehiculadas por alimentos, **garantizando la eficacia de los sistemas de control** de alimentos y **promoviendo el aumento de consumo de alimentos sanos** favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.

Mediante el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, se aprueba el estatuto de la Agencia Española de Seguridad alimentaria, con supresión de algunos órganos, centros y servicios que venían desempeñando tareas de seguridad alimentaria, como es el caso de la Subdirección General de Seguridad alimentaria del Ministerio de Sanidad y Consumo. Al mismo tiempo se adscriben a la Agencia órganos como el Centro Nacional de Alimentación, del Instituto de Salud Carlos III, y la Secretaría de la Comisión Interministerial de Ordenación alimentaria (CIOA).

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

La Agencia desempeñará todas las funciones relacionadas con la protección de la salud de los consumidores, a excepción del control higiénico-sanitario de mercancías alimentarias en frontera, que seguirá

siendo ejercido por la autoridad competente en materia de sanidad exterior.

Además, desempeñará las siguientes funciones:

- El estudio y seguimiento epidemiológico y microbiológico de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Proponer la elaboración de normas que afecten a la seguridad alimentaria.
- Informar sobre los proyectos de normas generales relativas a sanidad animal, sanidad vegetal, alimentación animal, medicamentos veterinarios, semillas, fertilizantes y fitosanitarios, en los casos en que puedan incidir en la seguridad alimentaria.
- Facilitar a las Administraciones competentes el asesoramiento científico en materia de nutrición humana.
- Evaluar el riesgo de los nuevos alimentos, ingredientes y procesos.
- Coordinar la red de alerta alimentaria.
- Gestionar el Registro General Sanitario de alimentos.

Al igual que nuestro país, otros de nuestro entorno han implantado organismos de similar categoría y actuaciones. Así, encontramos Agencia de Seguridad alimentaria en Francia, Irlanda y Bélgica, y organismos similares en Estados Unidos y Alemania.

## Bibliografía

- Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Ed. Tecnos.
- Control e Higiene de los alimentos. Ed. McGraw Hill.
- Manual de Higiene y Seguridad alimentaria en Hostelería. Ed. Thomson Paraninfo.
- Libro Blanco sobre seguridad alimentaria (presentado por la Comisión de las Comunidades Europeas). Bruselas, 12/1/2000 COM(1999) 719 Final
- Ministerio de agricultura, pesca y alimentación  
<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- AECOSAN:  
[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)