



LEGAL
AGRIFOOD
ABOGADOS

UPO JULIO DE 2014

LA REGULACIÓN LEGAL DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

Vicente Rodríguez Fuentes

PRIMERA PARTE. INTRODUCCIÓN BÁSICA AL DERECHO ALIMENTARIO

¿Qué es el derecho alimentario?

No es una disciplina académica tradicional

Es un derecho europeo e internacional

Es un derecho multidisciplinar definido por su objeto: la producción y el comercio de alimentos

Su origen está en el Estatuto de la Viña y del Vino

Ha marcado la evolución del derecho europeo y la construcción del mercado único.

Sentencia del TJ en el asunto “*Cassis de Dijon*”,

Sentencia del TJ en el asunto sobre la “Ley de la Pureza de la Cerveza” o

Sentencia del TJ en el asunto “vacas locas”

La gran reforma del derecho alimentario;

El libro blanco del derecho alimentario,

El libro verde de la seguridad alimentaria.

El Reglamento 178/2002 de Principios Generales del Derecho alimentario.

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

LA DEFINICIÓN DEL ALIMENTO

Código Alimentario Español, Capítulo II

El alimento se define por su función nutritiva y placentera

Artículo 2 del Reglamento 178/2002

El producto destinado a ser ingerido por el ser humano o con probabilidades de serlo

Se excluyen los piensos, los animales vivos, las plantas antes de la cosecha y los medicamentos

Distinción entre alimentos y medicamentos

Los medicamentos lo son por su función y por su presentación

¿Es el aceite de orujo crudo un alimento?

¿Es el aceite de oliva una medicina?

Consecuencias

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

OBJETIVOS DEL DERECHO ALIMENTARIO

Artículo 5 del Reglamento 178/2002

La protección de la salud pública

La protección de los intereses de los consumidores

La competencia leal

El análisis de riesgo

Determinación del riesgo

Gestión del riesgo

Diversas posibilidades, caso de las grasas.

Comunicación del riesgo

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

EL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN

Origen del concepto en el derecho medioambiental alemán

Aplicación al derecho alimentario en la sentencia de las vacas locas

Definición legal; Artículo 7 del Reglamento 178/2002

Critica a su utilización expansiva por las autoridades

Límites a su utilización:

- Principio de proporcionalidad

- La concepción meramente hipotética del riesgo

- La más reciente información científica

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

EL ALIMENTO SEGURO

Sólo se pueden comercializar alimentos que sean seguros

Definición de alimento seguro, según el artículo 14 del Reglamento 178/2002

Que no sea nocivo para la salud

Que sea apto para el consumo

Hay que tener en cuenta

Las condiciones normales de uso del alimento (por ejemplo, la carne es segura si se cocina)

La información que se ofrece al consumidor

Los efectos sobre la salud tanto a corto plazo como a largo plazo o acumulativos

Si un alimento no es seguro se presume que no lo es todo el lote

Incluso el cumplimiento de la normativa específica no impide que el alimento pueda ser inseguro

¿Es lo mismo falta de calidad que de seguridad?

¿El aceite de oliva, una grasa, es un alimento seguro teniendo en cuenta sus efectos a largo plazo?

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

LA OBLIGACIÓN DE TRAZABILIDAD

Origen del concepto

La obligación legal de trazabilidad, artículo 18 del Reglamento 178/2002

Trazabilidad interna y trazabilidad externa

Trazabilidad y origen del alimento

Consecuencias legales de la trazabilidad:

- Una infracción legal

- Identificación más precisa del producto potencialmente afectado por una retirada

- La responsabilidad civil

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO LA RESPONSABILIDAD DEL EMPRESARIO ALIMENTARIO

¿Quién es el responsable del cumplimiento de la legislación alimentaria? Artículo 17 del Reglamento 178/2002

El marquista y la sentencia en el asunto Lidl Italia

Responsabilidad y derecho sancionador

La retirada y recuperación de productos, artículo 19 del Reglamento 178/2002

Distinción entre recuperación y retirada

La obligación de informar a las autoridades

Condición, riesgo grave que se conozca o debiera haberse conocido

Obligación de fabricantes y distribuidores

La cuestión de la responsabilidad civil por productos defectuosos.

.

LOS CONCEPTOS ESENCIALES DEL DERECHO ALIMENTARIO

El control higiénico de la producción de alimentos Haccp o Appcc

El Reglamento 852/2004

Los Principios Generales, artículo 5

La inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos

Las consecuencias del control higiénico

LOS CONCEPTOS BÁSICOS DEL DERECHO ALIMENTARIO

LAS ALERTAS ALIMENTARIAS.

La regulación legal de las alertas alimentarias.

Artículo 50 del Reglamento 178/2002

Reglamento 16/2011

Ley 11/2001

Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Las diferentes redes de alerta

RASFF

SCIRI

INFOSAN

LOS CONCEPTOS BÁSICOS DEL DERECHO ALIMENTARIO LAS ALERTAS ALIMENTARIAS.

Causa y Justificación de la alerta

Riesgo grave e inminente para la salud

La Sentencia del Tribunal Supremo de 27 de junio de 2007, ASOLIVA

La determinación del riesgo grave para la salud, paralelismo con la cláusula de salvaguardia

Sentencias en los asuntos Van der Velt o Bellamy

La protección de la salud pública y el derecho a la reputación

Derecho de los consumidores a ser informados de los riesgos

Derecho de los ciudadanos a conocer los expedientes administrativos

Derecho a la información sobre el riesgo como derecho de la CEDH

LOS CONCEPTOS BÁSICOS DEL DERECHO ALIMENTARIO LAS ALERTAS ALIMENTARIAS.

Las consecuencias de la alerta y la responsabilidad patrimonial de la administración

Sentencias europeas

TJUE, asunto Malagutti
TJUE, asunto Bowland Dairy
TJUE, asunto Berger

Sentencias extranjeras

En Almenia Birkel

Sentencias españolas

Aceite de orujo

Carne contaminada

LOS CONCEPTOS BÁSICOS DEL DERECHO ALIMENTARIO
LA PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

El RD 1334/1999 y el Reglamento UE 1169/2011

Los principios generales de la presentación de los alimentos

No inducir a error al consumidor sobre sus características

No atribuir al alimento cualidades que no posee

Insinuar características especiales que no lo son

Claridad

No atribuir al alimento propiedades medicinales

La obligación de información nutricional

.

LOS CONCEPTOS BÁSICOS DEL DERECHO ALIMENTARIO
LA PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

El contenido obligatorio del etiquetado de alimentos

Nombre de la empresa

Fecha de consumo preferente y de caducidad

Origen

Lista de ingredientes

Cuantificación de algunos ingredientes

Denominación legal del alimento

Advertencias

.

LAS ALEGACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS

Importancia comercial y económica

El Reglamento UE 1924/2006

Concepto de alegación y marcas comerciales

Las denominaciones tradicionales (tónica, etc)

Principios legales que rigen la utilización de denclaciones nutricionales y de propiedades saludables

Condiciones previas para la autorización de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Fundamentación científica

Los perfiles nutricionales ¿problemas para el aceite de oliva?

.

LAS ALEGACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS

Las alegaciones nutricionales,

Listado de alegaciones nutricionales autorizadas

Las alegaciones nutricionales comparativas

Las alegaciones de propiedades saludables

Alegaciones funcionales

Alegaciones comportamentales

Control de peso

Las alegaciones de reducción de riesgo de enfermedad

.



SEGUNDA PARTE. LA REGULACIÓN LEGAL DE LA PRODUCCION Y COMERCIO DEL ACEITE DE OLIVA

La OCM y el Reglamento 1234/2007

La PAC, origen y finalidad

El almacenamiento privado del aceite de oliva

Las definiciones legales de los aceites de oliva en Europa

Aceites de oliva vírgenes

Aceite de oliva refinado

Aceite de oliva, contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes

Aceite de orujo de oliva crudo

Aceite de orujo de olvia refinado

Aceite de orujo de oliva

.

LA REGULACIÓN LEGAL DE LA PRODUCCION Y COMERCIO DEL ACEITE DE OLIVA

Normas específicas del aceite de oliva; el Reglamento CEE 2568/91 y el Reglamento UE 29/2011

Las características legales del aceite de oliva, anexo I del Reglamento CEE 2568/91

Los métodos de análisis

El método organoléptico

Los paneles de cata

La toma de muestras

Los analisis inicial, contradictorio y dirimente

.

LA REGULACIÓN LEGAL DE LA PRODUCCION Y COMERCIO DEL ACEITE DE OLIVA EL ETIQUETADO DEL ACEITE DE OLIVA

Norma general de etiquetado de los alimentos, el actual RD 1334/1999 y el próximo Reglamento UE 1169/2011

Las normas específicas de comercialización del aceite de oliva. El Reglamento UE 29/2012

La acidez del aceite y su indicación en el etiquetado

La descripción del sabor

El origen del aceite

Otras menciones facultativas

La obligación de utilizar la designación legal del aceite

El envasado

Las mezclas de aceite

Productos de alimentación que incluyan al aceite de oliva