

GUÍA DE MITOS Y REALIDADES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

04/06/2002

Fuente: Consorcio para la Seguridad Alimentaria: FIAB, CEACCU, UCE, UNAE

INDICE

1.- INTRODUCCIÓN

- 1.1.- La Campaña de Seguridad Alimentaria
- 1.2.- La seguridad alimentaria: un derecho y un deber

2.- VELANDO POR LA SALUD

- 2.1.- La responsabilidad de la cadena alimentaria
- 2.2.- El Codex Alimentarius: directrices internacionales
- 2.3.- Legislación y control en la Unión Europea
- 2.4.- La gestión de la información en las "crisis alimentarias"

3.- ETIQUETA, SIN LUGAR A DUDAS

- 3.1.- Qué debe decir
- 3.2.- Cómo interpretar la etiqueta

4.- LA REALIDAD SOBRE...

- 4.1.- Los aditivos
- 4.2.- Los organismos genéticamente modificados (OGM's)
- 4.3.- Los alimentos "ecológicos"
- 4.4.- Los alimentos "naturales"
- 4.5.- La alimentación animal
- 4.6.- Los pesticidas y herbicidas
- 4.7.- Reacciones adversas del organismo a los alimentos
- 4.8.- La venta a domicilio y ambulante

5.- MITOS EN LA ALIMENTACIÓN

- 5.1.- Tópicos falsos
- 5.2.- Las alegaciones terapéuticas

6.- LA CALIDAD BIEN ENTENDIDA

- 6.1.- Los sellos de calidad
- 6.2.- La "trazabilidad" o "rastreadabilidad"

7.- EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

- 7.1.- "Infórmate y exige": un derecho
- 7.2.- "Tú también controlas": un deber
- 7.3.- "Pon de tu parte": un compromiso

8.- PARA ESTAR BIEN INFORMADOS

- 8.1.- A quién dirigirse
- 8.2.- Las fuentes

9.- NORMATIVA DE REFERENCIA

- 9.1.- Legislación europea
- 9.2.- Legislación española

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- La campaña de Seguridad Alimentaria

Cómo surge

La Campaña de Seguridad Alimentaria es una iniciativa de la Comisión Europea. Está impulsada por la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores y se lleva a cabo en los 15 países miembros de la Unión Europea.

Sus objetivos

Los objetivos de la Campaña son: educar e informar a los ciudadanos sobre la importancia de la seguridad e higiene de los alimentos, y concienciarles de que, como consumidores, forman parte de una cadena en la que están, también, las autoridades, los productores, los industriales y los distribuidores, con los que comparten la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad alimentaria.

En España

En España, la Campaña de Seguridad Alimentaria está liderada por el Consorcio para la Información al Consumidor, integrado por las principales asociaciones de consumidores (UCE, CEACCU y UNAE) y por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). Los lemas "Infórmate y exige", "Tú también controlas" y "Pon de tu parte" sintetizan los principales mensajes de la Campaña en nuestro país.

1.2.- La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber

Un derecho

La Declaración Universal de los Derechos del Hombre reconoce que todas las personas tienen derecho a una alimentación suficiente y sana. En pro de este derecho fundamental, la Unión Europea y los Estados miembros actúan teniendo como deber proteger la salud de los consumidores y velar por la seguridad de los alimentos. Como resultado, el actual mercado alimentario de la UE está más controlado que nunca.

Un deber

Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los sectores productivo, transformador y comercial para que sea así; siendo particularmente importante la colaboración, la participación y la sensibilización del sector primario con el problema de la seguridad alimentaria.

2.- VELANDO POR LA SALUD

2.1.- La responsabilidad de la cadena alimentaria

Los productores de materia prima agrícola, ganadera y pesquera, los industriales, los distribuidores y los consumidores constituyen los "eslabones" de la cadena alimentaria; unidos por la responsabilidad compartida de alcanzar las máximas cotas de seguridad.

En este logro, desempeñan un papel protagonista los poderes públicos, mediante el desarrollo y control del cumplimiento de un cuerpo legislativo orientado a velar por la salud del consumidor y garantizarle una oferta de alimentos sanos, con normas alimentarias que rijan la totalidad del proceso productivo de un alimento.

La cadena alimentaria

Producción agrícola, ganadera y pesquera





2.2.- El Codex Alimentarius: directrices internacionales

El Codex Alimentarius -código alimentario- constituye una base orientativa internacional para el desarrollo legislativo en materia de alimentación.

Qué es

Creado en 1962, el Codex es una compilación de normas alimentarias voluntarias, códigos de prácticas y directrices que, bajo los auspicios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomiendan seguir en todos los países. En su elaboración y revisión trabaja una Comisión con base científica, que reúne a todas las partes interesadas: científicos, técnicos, gobiernos, representantes de la industria y consumidores.

Su finalidad

Su finalidad es proporcionar unas normas alimentarias internacionales, que sirvan de orientación a la hora de proteger la salud de los consumidores y que faciliten el comercio mundial. De hecho, estas normas contienen "los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado".

Sustentado en el principio de que la población de todo el mundo tiene el derecho fundamental a tener acceso a alimentos que sean de buena calidad, inocuos y nutritivos, el Codex Alimentarius ayuda a lograr este objetivo: vela, tanto por proteger al consumidor de alimentos nocivos, como por evitar prácticas fraudulentas y desleales en la producción y el comercio de alimentos a escala mundial, nacional, regional y local.

2.3.- Legislación y control en la UE

En la actualidad, en el espacio de la Unión Europea existen más controles que nunca para garantizar la seguridad alimentaria:

- Aplicación, en todos los Estados miembros de la UE, de una amplia y minuciosa legislación alimentaria, cuyo objeto es proteger suficientemente la salud de los ciudadanos y brindarles alimentos sanos y de calidad. Estas normas afectan: a la actividad alimentaria de cada país de la UE, a los intercambios del mercado interior y a las importaciones de terceros países.
- Verificación del cumplimiento de la normativa por:
 - Las Administraciones Públicas, nacionales, autonómicas y locales, de los Estados miembros: a través de los diversos mecanismos de control establecidos para ello.
 - La Unión Europea: mediante la inspección de los controles que llevan a cabo las Administraciones Públicas en cada Estado miembro.
- Todas las industrias alimentarias de la UE están obligadas a:
 - Aplicar sistemas de control higiénico-sanitarios.
 - Llevar a cabo un Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) -o también denominado Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)- sobre su proceso productivo. En España, cada empresa que trabaja

con alimentos aplica un ARPC o APPCC específico a su actividad. Para facilitar la aplicación de este sistema, se han aprobado guías sectoriales de ARPC o APPCC, supervisadas por las autoridades sanitarias.

- Una "Red de Alerta" europea complementa todos estos controles. Este sistema posibilita el intercambio rápido de información, entre las autoridades de la Unión Europea y todos los Estados miembros, cuando una autoridad de control de un Estado detecta la presencia de un posible riesgo en un producto alimentario, a fin de que las demás autoridades europeas puedan tomar las medidas oportunas.
- Cada vez más, las empresas de alimentación implantan, voluntariamente, sistemas adicionales de control de calidad.
- Las asociaciones de consumidores también ejercen sus propios controles, con la realización de análisis comparativos de productos alimenticios.
- Los Tribunales de Justicia pueden imponer penas y sanciones. Además, también pueden revisar la actuación de las Administraciones.

Entre las últimas medidas destinadas a reforzar la seguridad alimentaria, se encuentran las siguientes:

- Se ha extendido al sector primario la responsabilidad civil por productos defectuosos. (Directiva 99/34/CE, que modifica a la Directiva 85/374/CEE). Hasta el año 1999, únicamente una parte de la cadena alimentaria era responsable de la seguridad de los alimentos. Actualmente, también los productores de materia prima agrícola, ganadera y pesquera deben responder de los daños que originen sus productos a los consumidores.
- Se están modificando las directivas europeas de higiene, con la intención de exigir a la producción primaria los mismos principios de seguridad que rigen para el resto de la cadena alimentaria: aplicación de autocontroles sistemáticos y preventivos para evitar riesgos y peligros; así como de definir las funciones de las autoridades competentes en relación con los controles de los productos.

En España, un claro indicio de que los controles establecidos funcionan, viene dado por el bajo número de intoxicaciones alimentarias que se dan anualmente (pese a ser un país que presenta un potencial de alto riesgo debido a las condiciones climatológicas). Según los últimos datos registrados por el Centro Nacional de Epidemiología, del Ministerio de Sanidad y Consumo, en 1997 se produjeron 871 brotes, que implicaron un total de 11.220 casos de intoxicación. Teniendo en cuenta que los españoles consumimos al año 73.000 millones de platos (5 platos/día x población española x 365 días), 11.220 casos de intoxicaciones puede considerarse una cifra relativamente baja.

2.4.- La gestión de la información en las "crisis alimentarias"

El "riesgo cero" no existe. Por ello, los sistemas de control establecidos por la UE y por los Estados miembros a lo largo de todo el proceso productivo están diseñados, también, para detectar las situaciones irregulares y poder tomar las medidas pertinentes. Así, en ocasiones, el hecho de que se conozcan estos casos de riesgo o "crisis", indica que funcionan los controles y los mecanismos de alerta activados en/por cada uno de los "eslabones" de la cadena alimentaria.

En función de su alcance y repercusión social, gestionar y solventar una "crisis" que afecte a la seguridad alimentaria de las personas, puede ser objeto de responsabilidad y competencia de las Administraciones Públicas (europea, nacional, autonómica y/o local) y/o de las empresas (el sector, varias o una).

Cómo informar

Casos relacionados con la seguridad alimentaria, como el de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y las dioxinas, han puesto de relieve la importancia que tiene informar adecuadamente a la opinión pública en situaciones de "crisis alimentaria".

En esta comunicación, es fundamental evitar crear un "caos" informativo que, al generar confusión y desorientación en el receptor, termine por provocar la "desinformación" y alentar "alarmas", a veces, infundadas. El caso de la Peste Porcina Clásica (PPC) ejemplifica una situación de "alarmismo" injustificado de cara al consumidor, ya que la ingesta de carne de animales afectados por la PPC no supone peligro alguno para la salud de las personas.

Por ello, es fundamental tener acceso a las fuentes de información e intentar acudir a todas las partes implicadas, para proporcionar siempre los máximos datos que sea posible

obtener. (En el Capítulo 8 se relacionan asociaciones de consumidores, organizaciones de la industria alimentaria, administraciones públicas y organismos de investigación que pueden constituirse en fuente de información).

En consecuencia, para que la gestión de la información ante un caso de "crisis" sea eficaz, se espera que la Administración, la/s entidad/es implicada/s y las asociaciones de consumidores:

- Abran y mantengan canales de información/comunicación, permanentemente, con todos los agentes sociales que puedan ejercer una influencia, directa o indirecta, en la "crisis", o que puedan resultar afectados por ésta: poderes públicos, asociaciones sectoriales, asociaciones de consumidores, medios de comunicación, consumidores, etc.
- Establezcan una comunicación activa: provocar y generar la información ("dar la cara" y ser "la fuente"), y atender/responder las solicitudes de información.
- Brinden la máxima información posible sobre la situación acaecida: explicar qué ha ocurrido, cuándo, cómo, dónde y por qué; delimitar y aclarar la responsabilidad de lo sucedido; decir a quién/es afecta y cómo.
- Actúen con transparencia: contar la verdad.

3.- ETIQUETA, SIN LUGAR A DUDAS

3.1.- Qué debe decir

La etiqueta facilita al consumidor abundantes datos útiles sobre el producto: le informa sobre el alimento que adquiere y, así, le permite elegir en función de sus gustos y exigencias. Para ello, debe ser clara y comprensible, y es obligatorio que diga la verdad.

La etiqueta tiene que indicar:

Siempre:

- nombre o denominación del producto alimenticio.
- nombre y domicilio del fabricante, envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

En la mayoría de los casos:

- lista de ingredientes.
- contenido neto (volumen o peso).
- fecha de consumo preferente o fecha de caducidad.
- lote de fabricación.

A veces (dependiendo del tipo de producto):

- condiciones especiales de conservación.
- modo de empleo.
- etiquetado nutricional (calidades alimenticias).

El código de barras

En la etiqueta de la mayoría de los alimentos consta otro dato adicional: el código de barras. Este elemento no ofrece ninguna información útil al consumidor.

Básicamente, se trata de un sistema de control que, al fabricante y al distribuidor, les facilita la actividad comercial: cantidad de producto que tienen en el almacén, distribución de lotes, lectura óptica para elaborar el tique de compra, marcado de precio en el lineal, etc.

AECOC es la organización competente en la normalización del sistema de código de barras empleado en España.

Los elementos que integran el código de barras en España son los siguientes:

- **Prefijo (84).** Todas las empresas adscritas al sistema de AECOC codifican sus artículos con el 84 como primeras cifras. Esto no significa necesariamente que el producto haya sido fabricado en España, sino que la empresa, independientemente de su nacionalidad y de la ubicación territorial de sus fábricas, utiliza el sistema de código de barras asignado por AECOC.
- **Código de Empresa (8414237).** Conformado por: Prefijo + Número, de entre 5 y 8 dígitos, que es asignado por AECOC a las empresas registradas. El Código de Empresa no identifica al fabricante del producto, sino al propietario de la marca. Por ejemplo, en el caso de un producto marca blanca, este Código identifica al propio distribuidor.
- **Dígito de Control (3).** Dígito que evita el error en la lectura automática del código de barras.
- **Código de Producto.** Integrado por: Prefijo + Código de Empresa + Serie de dígitos que identifican el producto dentro de la empresa + Dígito de Control.



3.2.- Cómo interpretar la etiqueta

Denominación del producto

Puede ser:

- La denominación que se le da en virtud de una norma europea (chocolate, zumos...).
- Si no existe norma europea, la denominación prevista por la normativa española (turrón, aceitunas, caramelos...).
- Si no existe normativa europea ni española, el nombre "consagrado" por el uso (fabada, cocido...) o una descripción del producto.
- En alguna ocasión y siempre que no confunda al consumidor, también se permite utilizar la denominación con la que el producto se fabrica y comercializa en el país de procedencia.

La denominación puede definir al producto por sí solo (pan, huevos...) o dentro de su familia o especie (carne de vacuno, atún blanco...).

Lista de ingredientes

Relación de materias primas y aditivos utilizados en la elaboración del alimento. Debe aparecer:

- Con el epígrafe "lista de ingredientes" o sólo "ingredientes".
- En orden decreciente, comenzando por el que se utiliza en mayor cantidad.

Contenido neto

Cantidad neta especificada de los productos alimentarios envasados o frescos.

Debe figurar:

- Líquidos: unidad de volumen (litro, centilitro...).
- Sólidos: unidad de peso (gramo, kilogramo...).

Marcado de fechas

Indicación de la vida útil de un alimento.

- **Fecha de caducidad:** Es obligatoria en los productos muy perecederos, expresada con el día y el mes. "Fecha de caducidad..." (09/SEP). A partir del día siguiente al indicado, está prohibida su venta y no se debe consumir.
- **Fecha de consumo preferente:** Es la fecha hasta la que se garantizan todas las características del producto. Figurará, junto a las condiciones de conservación y almacenamiento, bajo alguna de estas expresiones:
 1. Cuando se menciona el día: "Consumir preferentemente antes del..." (03/05/00).
 2. Cuando sólo se mencionan mes y año: "Consumir preferentemente antes de finales de..." (MAY/00).

3. Cuando sólo se menciona el año: "Consumir preferentemente antes de..."(2000),

Lote

Conjunto de unidades de venta de un producto que se ha fabricado y envasado en condiciones homogéneas. Utilidad: Si se detecta algún riesgo para la salud, la mención del número de lote, (precedida de la letra "L", salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado), permite localizar y retirar el producto afectado.



1. Modo de empleo
2. Lista de ingredientes
3. Aditivos
4. Nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor
5. Nombre del producto
6. Cantidad neta
7. Contenido efectivo
8. Condiciones especiales de conservación
9. Fecha de consumo preferente
10. Lote de fabricación
11. Código de barras

4.- LA REALIDAD SOBRE...

4.1.- Los aditivos

Los aditivos tienen suma importancia en la alimentación actual. Más de dos tercios de los alimentos que consumimos obedecen a la categoría de "preparados". Sin el empleo de los aditivos, no podrían existir.

Qué son y para qué sirven

Son sustancias que se añaden a los alimentos para que éstos mantengan sus cualidades o recuperen algunas que se han perdido durante su elaboración.

Autorización de su uso

Únicamente se permite su uso una vez demostrada su inocuidad y utilidad mediante una evaluación científica. Sólo se autorizan para determinados productos y en cantidades controladas. Sin embargo, no pueden descartarse posibles efectos acumulativos a largo plazo. De hecho, los aditivos se revisan constantemente a la luz de los conocimientos científicos.

Su clasificación

La clasificación de los aditivos por su función en los alimentos es la siguiente:

- **Colorantes.** Devuelven al alimento su color original perdido durante el procesado.
- **Conservadores.** Dificultan el desarrollo de microorganismos, alargándose, así, la duración de los productos.
- **Antioxidantes.** Impiden la degradación de los alimentos por oxidación de las grasas, o tras el contacto con el aire una vez abierto el envase.
- **Acidulantes.** Acidifican el alimento, retrasando el desarrollo de hongos y bacterias.
- **Espesantes, gelificantes, emulsionantes y estabilizadores.** Además de las funciones inherentes a su nombre, favorecen la retención de agua y evitan la formación de cristales.
- **Edulcorantes y potenciadores del sabor.** Realzan el sabor del alimento.

En la etiqueta

Los aditivos autorizados aparecen en la lista de ingredientes que figura en el etiquetado del producto. Se mencionan por su nombre completo o mediante la letra E (de Europa, en los países de la Unión Europea) seguida de un número de tres o cuatro cifras, y siempre han de ir precedidos por el nombre de la categoría a la que pertenecen (colorante, conservador, antioxidante, acidulante, espesante...).

Ejemplos:

- Edulcorante: sacarina o E-954
- Conservador: ácido láctico o E-270
- Gelificante: goma arábiga o E-414

El "Panfleto de Villejuif"

En 1976 tuvo lugar una huelga en una fábrica francesa dedicada a la elaboración de bebidas refrescantes y al envasado de mostaza. La planta estaba situada en un barrio próximo a París, llamado Villejuif, en el que también se localizaba un conocido hospital oncológico.

Con la finalidad de perjudicar a la empresa, un trabajador elaboró una lista de aditivos - coincidentes con los más utilizados por la industria en la que trabajaba este empleado- a los que, sin ninguna base técnica o científica, calificó de altamente peligrosos; atribuyéndoles, a la mayoría, efectos cancerígenos. Además, plasmó este listado en papel con el membrete del centro de oncología de Villejuif.

Por ejemplo, en esta lista figura el ácido cítrico o E-330 como el "más peligroso cancerígeno", cuando su inocuidad está científicamente demostrada, ya que este ácido está ampliamente distribuido en las células vivas, tanto vegetales como animales; siendo muy abundante en los frutos denominados "cítricos", como el limón.

Desde entonces y, pese a su falsedad, esta lista se ha ido difundiendo por toda Europa, cambiando el membrete en cada país. En España se distribuye como "Lista del Hospital de Majadahonda", aportando el nombre y número de colegiado de una doctora que no existe.

Esta lista ha sido desmentida por las autoridades sanitarias y por las asociaciones de consumidores de países de la Unión Europea en numerosas ocasiones. Incluso, existen sentencias judiciales en contra de quienes la defienden.

4.2.- Los organismos genéticamente modificados (OGM's)

Los organismos genéticamente modificados, identificados y etiquetados según la legislación, están autorizados por la Unión Europea.

Qué son

Los organismos genéticamente modificados (OGM's) son seres vivos a los que se les ha cambiado material genético; por lo que, coloquialmente, se les denomina "transgénicos". Algunos o parte de ellos se pueden utilizar para la producción de alimentos. Existen opiniones que indican que los inconvenientes hoy conocidos no son de seguridad alimentaria, sino de posibles efectos sobre el medio ambiente o posibles repercusiones socioeconómicas.

Su comercialización

La comercialización de organismos genéticamente modificados supone haber superado previamente un exhaustivo proceso científico de evaluación. Sólo entonces, las autoridades competentes, tras haber sido asesoradas por comités científicos independientes, autorizarán su incorporación como un componente más en la cadena alimentaria.

En la etiqueta

Para que el consumidor esté adecuadamente informado, la presencia de organismos genéticamente modificados en un producto alimentario debe indicarse obligatoriamente desde el 16 de mayo de 1997. Además, para dos variedades de soja y maíz que ya se comercializaban antes de esa fecha, se ha establecido un etiquetado específico, vigente desde el 2 de septiembre de 1998.

4.3.-Los alimentos "ecológicos"

La agricultura ecológica es un compendio de técnicas agrarias que, normalmente, excluye la utilización de productos químicos de síntesis en las operaciones de abonado, en los tratamientos fitosanitarios y en la lucha contra las malas hierbas. Además, este modelo de agricultura propugna el cultivo mediante el uso de agentes vivos y orgánicos (bacterias, levaduras, hongos, humus, etc.) que contribuyan a enriquecer la vida del suelo. Su definición se recoge en el Reglamento (CE) 2092/91 y reglamentos posteriores.

El 19 de julio de 1999 se aprobó el Reglamento (CE) 1804/1999, que incluye a las producciones animales en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 2092/91, estableciendo los principios y medidas específicas de control que deben regir la producción ecológica de animales, de los productos animales transformados y de los productos destinados a la alimentación humana que contengan ingredientes de origen animal.

La etiqueta "Agricultura Ecológica"

En España, el control de los alimentos producidos conforme a este modelo agrario corresponde a los Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, organismos dependientes de las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas.

Para el consumidor, el distintivo que identifica esta clase de productos es una etiqueta (o contraetiqueta) numerada, y un logotipo con el nombre y el código del organismo de control y la leyenda "Agricultura Ecológica".

4.4.- Los alimentos "naturales"

La legislación vigente autoriza que algunos productos alimentarios utilicen el término "natural" en su denominación. Este es el caso del yogur, el café y el agua mineral, entre otros.

Pero, a veces, ciertos productos emplean este término como un reclamo publicitario asociado a mayor calidad. Sin embargo, hay que entender que todos los alimentos son naturales, en cuanto que proceden de materias primas agrícolas, ganaderas o pesqueras, en sus diferentes modalidades de alimentos frescos o transformados.

4.5.- La alimentación animal

Promotores de crecimiento

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y fomentar la producción de una carne de calidad, la Unión Europea ha venido creando, desde el año 1981, un marco legislativo específico para evitar la utilización de productos que, de forma artificial, favorezcan el engorde del ganado vacuno.

En la primera mitad de los años ochenta, se prohibió el uso de determinados productos en la alimentación del ganado (estilbenos y sustancias de efecto tireostático) con razones claramente objetivas, pues los residuos de estos productos resultan nocivos para la salud de las personas.

Con estos antecedentes, posteriormente se aprobaría la Directiva 86/469/CEE, en la que se define el establecimiento de medidas de control en el uso de promotores de crecimiento para el engorde del ganado, al tiempo que se establece el tipo de productos que pueden utilizarse a lo largo de la vida de los animales, o que pueden estar presentes como residuos dentro de unos límites establecidos antes de comercializar sus carnes para el consumo humano.

Finalmente, en el año 1988, el Consejo de la Comunidad Europea prohíbe todos aquellos productos promotores o estimulantes del crecimiento del ganado.

Con esta decisión, se cierran todas las posibilidades legales para los ganaderos en cuanto al empleo de hormonas y promotores de crecimiento, quedando su tráfico dentro del ámbito de la clandestinidad y su uso sancionado por el Código Penal.

En España, los controles contra hormonas se llevan a cabo a través del Plan Nacional de Investigación de Residuos, y son los Departamentos de Sanidad de las Comunidades Autónomas quienes llevan a cabo la labor de inspección.

Piensos compuestos

Casos como el de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y las dioxinas, relacionados con el cebo de los animales, han puesto de manifiesto la necesidad de reforzar los controles europeos en esta materia. Por ello, la UE trabaja en la aplicación de nuevas medidas que mejoren la actual legislación europea sobre el control en la producción de alimentos animales, y en concreto de normas de higiene de alimentos de origen animal.

En España, la alimentación de los animales está regulada por el Real Decreto del Ministerio de la Presidencia de enero de 2002, sobre circulación y utilización de materias primas para

la alimentación animal y la circulación de piensos compuestos. Con esta norma se pretende garantizar que la utilización de los piensos en alimentación animal no suponga ningún riesgo para la salud del propio animal o para la salud humana y proporcionar al usuario una información exacta y clara sobre la naturaleza y composición de los alimentos de forma que no pueda inducir a error.

4.6.- Los pesticidas y herbicidas

Los pesticidas y los herbicidas, junto a los fertilizantes, constituyen la base de la agricultura moderna. Este modelo de agricultura, desarrollado a partir de la Segunda Guerra Mundial bajo el nombre de "revolución verde", se caracteriza por el control de los medios de producción para incrementar el rendimiento de las cosechas y luchar eficazmente contra las plagas.

Controles

Su uso está regulado por las autoridades europeas y nacionales, a través de un cuerpo legislativo que abarca tres vertientes fundamentales:

- **Medidas contra la introducción de organismos perjudiciales para las plantas en el territorio de la Unión Europea.** Para ello, cada Estado miembro cuenta con un departamento nacional de control en puertos marítimos, aeropuertos y fronteras con terceros países, cuya misión es verificar el cumplimiento de la normativa europea.
- **Disposiciones que restringen o controlan la comercialización de los productos fitosanitarios por parte de las empresas fabricantes.** Esta normativa sirve para autorizar (mediante la preceptiva evaluación y el posterior registro oficial) los productos considerados como aceptables en las condiciones de utilización definidas (listas positivas), o prohibir la venta y el uso de aquellos que no se ajusten a la normativa europea (listas negativas).
- **Disposiciones que fijan los valores máximos autorizados de residuos de pesticidas en los productos agrícolas y ganaderos.**

De acuerdo con estos niveles de control, las normativas más estrechamente ligadas a la seguridad alimentaria y protección de la salud de las personas, son las vinculadas con la autorización de productos fitosanitarios y los límites máximos de residuos en los alimentos.

La regulación de las autorizaciones de plaguicidas se realiza para cada producto y en función de su uso en materia prima. En cuanto a los residuos fitosanitarios, los límites establecidos garantizan que los alimentos son aptos para el consumo.

Por ejemplo, las condiciones de uso de un plaguicida varían si se utiliza en frutas o en cereales, teniendo en cuenta la influencia de cada alimento en la dieta humana a la hora de establecer los límites de residuos.

4.7.- Reacciones adversas del organismo a los alimentos

Ante la ingesta de determinados alimentos, el organismo, en ocasiones, puede desarrollar las siguientes reacciones adversas:

- **Reacciones no tóxicas:** Sólo afectan a aquellas personas que poseen una predisposición para ello. Si provocan que actúe e intervenga el sistema inmune, se tratará de una alergia. De lo contrario, será un caso de intolerancia alimentaria:
 - **Alergias alimentarias:** Se producen por una reacción del sistema inmunológico ante una sustancia determinada que resulta extraña al organismo, y que se denomina alérgeno.

En las alergias alimentarias, sólo las proteínas de los alimentos tienen capacidad de actuar como alérgenos y provocar que el organismo forme anticuerpos frente a ellas.

- **Intolerancia alimentaria:** La causa de la reacción adversa es un determinado alimento; pero en esa reacción no se ha comprobado que participe el sistema inmunológico. No hay una sintomatología típica, y podría confundirse con la alergia; pero los mecanismos bioquímicos implicados en el organismo son diferentes. En los casos de intolerancia, a diferencia de lo que

sucede con las alergias, la gravedad de la manifestación depende de la cantidad de alimento que se ingiere.

Por ejemplo, los celíacos son personas que presentan intolerancia permanente al gluten contenido en algunos vegetales: trigo, triticale -híbrido del trigo y del centeno-, cebada, centeno y avena.

Cerca del 5% de la población posee una alergia alimentaria; cifra a la que hay que sumar la población intolerante a un alimento y que supone, aproximadamente, el 10%.

- **Reacciones tóxicas:** Son provocadas por la presencia de alguna sustancia tóxica en el alimento ingerido. Afectan a cualquier persona si la dosis es suficientemente alta.

Un ejemplo muy claro es la ingestión de setas venenosas. Las sustancias tóxicas pueden estar naturalmente en el alimento (como en las setas), pueden ser contaminantes de productos inocuos (como las aflatoxinas en los frutos secos), o bien ser sustancias que se forman o se añaden al procesar el alimento (como los fungicidas en las frutas).

4.8.- La venta a domicilio y ambulante

Casos como el del aceite "de colza" ponen de manifiesto la necesidad de que la venta ambulante esté regulada y controlada por los poderes públicos, así como la necesidad de que el consumidor siempre sea exigente con los alimentos que adquiere y demande las máximas garantías de seguridad, en cualquier punto de venta y sea cual fuera el canal utilizado para vender los productos.

Así, la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios de 19 de julio de 1984, exige que los productos puestos en el mercado a disposición de los consumidores o usuarios no impliquen riesgos para su salud o seguridad.

En relación a la venta a domicilio y ambulante de productos alimentarios, y como garantía de la salud y seguridad de las personas, en su Artículo 5:

- Prohíbe la venta a domicilio de bebidas y alimentos, excluyendo el reparto, distribución o suministro de los adquiridos o encargados por los consumidores en establecimientos comerciales autorizados para venta al público.
- Determina que la venta ambulante de productos alimentarios queda bajo la normativa que establezcan las Corporaciones Locales o las Comunidades Autónomas para ello.

5.- MITOS EN LA ALIMENTACIÓN

5.1.- Tópicos falsos

- **¿Hay alimentos buenos y malos?:** FALSO. Todos los alimentos que llegan al consumidor deben ser seguros. En nutrición, sólo existen dietas correctas y dietas incorrectas. Es el conjunto y la variedad de los alimentos que se ingieren, los factores que determinan que una dieta sea equilibrada o desequilibrada. Pero, individualmente, no hay alimentos buenos y malos. También hay que tener en cuenta que, de algunos alimentos, conviene moderar o limitar su consumo, frente a otros que deben tener una presencia diaria y continuada.
- **¿Los alimentos curan enfermedades?:** FALSO. Los alimentos pueden ayudar a prevenir la aparición de ciertas enfermedades, pero no las curan. Los productos alimentarios no tienen poder terapéutico.
- **¿Los alimentos pueden ayudar a tratar enfermedades?:** VERDADERO. Las aguas minerales y determinados productos alimenticios dietéticos pueden ayudar a tratar enfermedades; al igual que, en algunos casos, los alimentos de consumo ordinario como elementos integrantes de dietas específicas.
- **¿Los alimentos en el origen son más seguros que en los comercios?:** FALSO. Los alimentos deben pasar controles de seguridad alimentarios, y en las granjas y en las huertas no siempre han sido sometidos a estos controles; no estando garantizada, en ciertos casos, la seguridad de los mismos.

- **¿La leche recién ordeñada es mejor que la tratada térmicamente?:** FALSO. La leche debe ser sometida a un tratamiento térmico para garantizar su inocuidad. Sólo así se evita la aparición de las fiebres de malta.
- **¿Las frutas y hortalizas cogidas de la planta son más salubres que las que se venden en los establecimientos comerciales?:** FALSO. Pueden tener residuos de pesticidas y/o herbicidas, y provocar reacciones tóxicas en el organismo. Es necesario asegurarse de que no contienen estos residuos, ya que son alimentos imprescindibles en la dieta diaria.
- **¿Los alimentos crudos son mejores que los cocinados?:** FALSO. Hay alimentos que, si no están bien cocinados, pueden provocar reacciones tóxicas o alergias alimentarias.
- **¿Los alimentos frescos tienen mayor valor nutricional que los cocinados?:** VERDADERO. Existen vitaminas y minerales que se eliminan con la cocción, ya que son hidrosolubles y termolábiles.
- **¿Los aditivos producen alergias?:** FALSO. En casos excepcionales, los aditivos pueden ocasionar alguna reacción adversa, pero no provocan alergias alimentarias.
- **¿Los aditivos pueden generar algún tipo de consecuencia sobre la salud?:** VERDADERO. Las Autoridades sanitarias sólo autorizan la utilización de determinadas concentraciones, que los productores de alimentos deben cumplir. Por encima de las mismas, algunos de ellos pueden ser peligrosos.
- **¿Se puede tener alergia a la leche y no a los productos lácteos?:** FALSO. Toda persona alérgica a la leche, también lo es al resto de productos lácteos. Sí puede suceder que un individuo sea intolerante a la leche y, sin embargo, tolere otros productos lácteos por el hecho de tener menor contenido en lactosa.
- **¿Las frutas exóticas provocan más casos de alergias?:** FALSO. En nuestro entorno, las alergias a la fruta más habituales son las motivadas por el melocotón, seguidas de las del grupo del látex, como la castaña, el plátano o el aguacate. La manzana y las fresas también son responsables de bastantes alergias. Entre las frutas exóticas, el kiwi es la que provoca más reacciones alérgicas.
- **¿Las dos primeras cifras del código de barras identifican siempre el país de origen del producto?:** FALSO. Cuando una empresa elabora un producto, elige en qué país se adscribe al sistema de códigos de barra. Las dos primeras cifras o prefijo de éste, se corresponden con las del país en el que se ha solicitado esta adscripción; lo que necesariamente no implica que el producto se haya fabricado en dicho Estado. En España, AECOC es la asociación responsable de asignar la identificación, y las empresas que soliciten su entrada en el código de barras a través de esta entidad, tienen el número 84 como prefijo.

5.2.- Las alegaciones terapéuticas

Una dieta variada y equilibrada es esencial para la salud humana. La legislación española (Real Decreto 1334/99) y europea (Directiva 79/112/CEE) prohíbe atribuir a los alimentos propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de enfermedades, ya que los alimentos, por sí solos, no tienen estas propiedades. Quedan exceptuados de esta prohibición las aguas minerales y los productos alimentarios destinados a una alimentación especial.

En España, para reforzar el marco legislativo, se aprobó en 1996 el Real Decreto 1907/96, que regula los productos con pretendida finalidad sanitaria, prohibiendo hacer alegaciones médicas. Para aclarar la aplicación de esta norma, desde marzo de 1998 es operativo el Acuerdo Interpretativo sobre la Publicidad de las propiedades de los alimentos en relación con la salud, suscrito entre la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y el Ministerio de Sanidad y Consumo; y que se basa en el respecto a las exigencias normativas.

La UE trabaja además en la elaboración de la normativa que, previsiblemente, regulará de forma conjunta las alegaciones nutricionales, funcionales y de salud.

6.- LA CALIDAD BIEN ENTENDIDA

6.1.- Los sellos de calidad

Como complemento de los controles obligatorios, cada vez más empresas de alimentación aplican, de forma voluntaria, sistemas de control de calidad propios: siguen un Reglamento interno exigente, cuyo cumplimiento es supervisado y certificado por una firma auditora externa, y se cuenta, además, con la labor de verificación de laboratorios independientes, encargados de tomar y analizar muestras.

Estos controles adicionales, sumados a los requeridos por la Ley, tienen como resultado una oferta de alimentos que brindan al consumidor unas garantías de calidad muy específicas, acordes con los parámetros que se hayan considerado en su producción, transformación y elaboración. Dentro de esta categoría, se encuentran los productos amparados por certificaciones de calidad de empresas concretas o intersectoriales; así como las etiquetas de calidad avaladas por Consejos Reguladores como, por ejemplo, las correspondientes a Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) y "Agricultura Ecológica".

6.2.- La "trazabilidad" o "rastreadabilidad"

Una de las garantías complementarias que pueden ofrecer los alimentos es aquella que hace posible la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" del producto alimentario.

El término "trazabilidad" proviene del francés traçabilité, también interpretado como "rastreadabilidad". Desconocido aún su significado para la mayoría de los ciudadanos, este concepto cada vez resultará más familiar al consumidor europeo por dos motivos: por una parte, por su más frecuente exigencia por la Unión Europea e implantación en los Estados miembros y, por otra parte, por cuanto redundará en una mejora de la transparencia de las condiciones de producción y de comercialización de los alimentos y, por ende, en mayores garantías en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Qué es

La "trazabilidad" o "rastreadabilidad" significa que cada eslabón de la cadena alimentaria puede seguir el rastro o "la pista" de un alimento y conocer toda su "historia", antes y después de ese eslabón: saber su procedencia, por qué manos ha pasado, etc. La "trazabilidad" o "rastreadabilidad" es, por tanto, mayor información y responsabilidad, y exige la aplicación de un eficaz sistema de identificación del producto desde su producción hasta su comercialización.

En España, la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" ya es ofrecida y garantizada, por ejemplo, por diversos sellos o etiquetas de calidad de carne de vacuno; siendo posible conocer: de qué ternero procede, en qué granja se crió y qué alimentación recibió; en qué matadero fue sacrificado, qué entidad es la responsable de su comercialización y el establecimiento en el que se vendió.

Sus ventajas

En algunos casos, la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" se traduce para el consumidor en un etiquetado "transparente" de los alimentos, que le permite tener acceso a una completa información sobre el producto y saber quién es su responsable.

Para los poderes públicos y las empresas, la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" es un sistema eficaz de control y una fuente fidedigna de información sobre cada movimiento de los alimentos.

7.- EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

7.1.- "Infórmate y exige": un derecho

La seguridad alimentaria se completa cuando los consumidores ejercen su capacidad de exigir y reclamar su derecho a una alimentación sana. Ello implica: demandar productos que le ofrezcan plenas garantías de control higiénico-sanitarias y completa salubridad; requerir una información veraz, objetiva, comprensible, amplia y detallada sobre todos los alimentos que ofrece el mercado; así como denunciar públicamente los casos de fraude o incumplimiento de las normativas.

7.2.- "Tú también controlas": un deber

La manera de realizar la compra y la forma en que se guardan, almacenan, conservan y preparan los alimentos en el hogar, tienen una influencia directa en la seguridad alimentaria. Sobre todas estas actividades, el consumidor es quien tiene la máxima responsabilidad.

7.3.- "Pon de tu parte": un compromiso

Cómo hacer la compra

La compra debe comenzar por los productos no perecederos y acabar por los refrigerados y congelados.

Es muy importante que no se rompa la cadena del frío en ningún momento. Para ello, los productos refrigerados y congelados deben mantenerse a la temperatura de conservación señalada en el envase, por lo que conviene utilizar una bolsa isotérmica para transportarlos.

Cómo guardar los alimentos

En casa, los alimentos se deben guardar pensando en su conservación. Hay que clasificarlos en frescos, refrigerados o congelados y, conforme a su categoría, guardarlos en el lugar que asegure la temperatura más adecuada para cada tipo de producto; siguiendo, en su caso, las instrucciones que figuren en el envase. Como norma general, siempre se deben colocar de manera que el aire circule fácilmente a su alrededor.

Al almacenar los productos, hay que evitar posibles riesgos (caídas, golpes, humedad, calor...) que puedan deteriorarlos.

Cómo evitar intoxicaciones

Gran parte de las intoxicaciones alimentarias tienen lugar una vez comprado el producto; siendo causadas por el consumidor debido a una incorrecta manipulación de los alimentos en el hogar. Este es el origen, por ejemplo, del botulismo y de la salmonella.

Para evitar intoxicaciones, es fundamental mantener la higiene al preparar los alimentos. Estas son las reglas de oro:

- Lavarse las manos antes de tocar cualquier alimento.
- Fregar los cuchillos, las tablas de cortar, las encimeras y cualquier utensilio de cocina antes de cada uso.
- Cambiar con frecuencia los paños de secado o utilizar papel de cocina.
- Mantener limpio el interior de la nevera: frigorífico y congelador.
- Proteger los alimentos con papel de aluminio o plástico de uso alimentario, y separar los crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada.
- Las frutas y hortalizas frescas deben lavarse cuidadosamente con abundante agua.
- No utilizar nunca envases alimentarios para guardar productos de limpieza: puede dar lugar a confusiones.

8.- PARA ESTAR BIEN INFORMADOS

8.1.- A quién dirigirse

Informar con eficacia exige recabar información de todas las "fuentes" o agentes sociales a quienes les compete, de alguna forma, el tema abordado. Esta es la única manera de obtener y ofrecer una visión global sobre cualquier asunto. En esta recopilación de datos y opiniones, es fundamental saber qué "fuentes" deben ser consultadas.

En líneas generales, se trate de los poderes públicos, los productores, la industria, la distribución o las asociaciones de consumidores, los canales habituales para obtener información son los siguientes:

- **Gabinete / Oficina de Prensa** o Departamento de Comunicación de la entidad.
- **Máximo responsable de la entidad en la temática** sobre la que se informe: cargos públicos, directivos de primer nivel, profesionales expertos, comités científico-técnicos.

8.2.- Las fuentes

En materia de seguridad alimentaria, estas son las principales fuentes de información:

Asociaciones de consumidores

- **CEACCU (Confederación Española de Asociaciones de Amas de Casa,**

Consumidores y Usuarios)

C/ San Bernardo, 97-99 ; 2º F.
Edificio Colomina -28015 MADRID
Tfno: 91- 594 50 89
Fax: 91- 594 51 24

- **UCE (Unión de Consumidores de España)**

C/ Silva, 6 ; 4º B
28013 MADRID
Tfno: 91- 548 40 45
Fax: 91- 548 00 10

- **UNAE (Federación Unión Cívica Nacional de Consumidores y Amas de Hogar de España)**

C/ Villanueva, 8; 3º
28001 MADRID
Tfno: 91- 575 72 19
Fax: 91- 575 13 09

Organizaciones de la industria alimentaria

- **FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)**

C/ Diego de León, 44, 1º)
28006 MADRID)
Tfno: 91- 411 72 11
Fax: 91- 411 73 44

Administración PúblicaAdministración Central

- **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**

Pº. Infanta Isabel, 1
28071 MADRID
Tfno: 91- 347 50 00 (Centralita)
Oficina de Prensa:
Tfno: 91- 347 51 44 / 347 51 45
Fax: 91- 347 55 80 / 347 56 23

- **Ministerio de Sanidad y Consumo (MISACO) Pº. del Prado, 18**

2028071 MADRID
Tfno: 91- 596 10 00 (Centralita)
Oficina de Prensa:
Tfno: 91- 596 40 81
Fax: 91- 596 15 86

- **Instituto Nacional de Consumo (INC)**

C/ Príncipe de Vergara, 54
28006 MADRID
Tfno: 91- 431 18 36 (Centralita)
Oficina de Prensa:
Tfno: 91- 435 50 77
Fax: 91- 575 57 02

Comunidades Autónomas

Seguidamente, se ofrece un listado de las Consejerías con competencia en seguridad alimentaria: agricultura, sanidad y consumo. Las Consejerías cuya denominación no hace referencia expresa a estas tres áreas, tienen responsabilidad en materia de consumo.

- **Comunidad Autónoma de Andalucía Consejería de Agricultura y Pesca**

C/ Tabladilla, s/n
41071 SEVILLA
Tfno: 95- 493 88 00

Consejería de Salud

Avda. de la Innovación, s/n
41071 SEVILLA
Tfno: 95- 44651 00

Consejería de Trabajo e Industria

Avda. Héroes de Toledo, 14
41071 SEVILLA
Tfno: 95- 455 51 00

- **Comunidad Autónoma de Aragón**
Consejería de Agricultura
 Pº. Ma. Agustín, 36. Edificio Pignatelli
 50071 ZARAGOZA
 Tfno: 976- 71 40 00

Consejería de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo
 Pº. Ma. Agustín, 36. Edificio Pignatelli
 50071 ZARAGOZA
 Tfno: 976- 71 40 00

- **Comunidad Autónoma de Cantabria**
Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca
 C/ Gutiérrez Solana, s/n. Edificio Europa
 39011 SANTANDER
 Tfno: 942- 20 71 00/20 78 08

Consejería de Sanidad, Consumo y Bienestar Social
 C/ Marqués de la Hermida, 8
 39009 SANTANDER
 Tfno: 942- 20 71 00/20 77 05

- **Comunidad Autónoma de Castilla –La Mancha**
Consejería de Agricultura y Medio Ambiente
 C/ Pintor Matías Moreno, 4
 45071 TOLEDO
 Tfno: 925- 26 67 00

Consejería de Sanidad y Consumo
 Avda. de Francia, 4
 45071 TOLEDO
 Tfno: 925- 26 70 99

- **Comunidad Autónoma de Castilla y León**
Consejería de Agricultura y Ganadería
 C/ Rigoberto Cortejoso, 14
 47014 VALLADOLID
 Tfno: 983- 41 95 00

Consejería de Sanidad y Bienestar Social
 Avda. de Burgos, 5
 47009 VALLADOLID
 Tfno: 983- 41 36 00

Consejería de Industria, Comercio y Turismo
 C/ Jesús Rivero Meneses, s/n
 47014 VALLADOLID
 Tfno: 983- 41 41 00

- **Comunidad Autónoma de Cataluña**
Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Gran Vía de les Corts Catalanes, 612-614
 08007 BARCELONA
 Tfno: 93- 304 67 00

Consejería de Sanidad y Seguridad Social
 C/ Travessera de les Corts, 131-159
 08028 BARCELONA
 Tfno: 93- 227 29 00

Consejería de Industria, Comercio y Turismo
 Pº de Gracia, 105
 08008 BARCELONA
 Tfno: 93- 484 94 00

- **Comunidad Autónoma de Extremadura**
Consejería de Agricultura y Medio Ambiente
 Avda. de Portugal, s/n
 06800 MÉRIDA
 Tfno: 924- 38 25 72

Consejería de Sanidad y Consumo
 C/ Adriano, 4
 06800 MÉRIDA
 Tfno: 924- 38 12 10

- **Comunidad Autónoma de Galicia**
Consejería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria
 Edificio Administrativo San Caetano, s/n
 15704 SANTIAGO DE COMPOSTELA
 Tfno: 981- 54 54 00

Consejería de Sanidad y Servicios Sociales
 Edificio Administrativo San Caetano, s/n
 15704 SANTIAGO DE COMPOSTELA
 Tfno: 981- 54 54 00

Consejería de Industria y Comercio
 Edificio Administrativo San Caetano, s/n
 15704 SANTIAGO DE COMPOSTELA
 Tfno: 981- 54 54 00

- **Comunidad Autónoma de las Islas Canarias**
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
 Pza. de los Derechos Humanos, s/n
 Edificio Usos Múltiples, 1; 3ª y 4ª
 35071 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
 Tfno: 928- 30 60 00 / 30 60 01

Consejería de Sanidad y Consumo
 C/ Alfonso XIII, 5 -35004
 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
 Tfno: 928- 45 22 94 / 45 22 95

- **Comunidad Autónoma de las Islas Baleares**
Consejería de Economía, Agricultura, Comercio e Industria
 C/ Foners, 10
 07006 PALMA DE MALLORCA
 Tfno: 971-17 61 00

Consejería de Sanidad y Consumo
 C/ Cecilia Metelo, 18
 07003 PALMA DE MALLORCA
 Tfno: 971- 176868

- **Comunidad Autónoma de Madrid**
Consejería de Economía y Empleo
 C/ Príncipe de Vergara, 132
 28002 MADRID
 Tfno: 91- 580 22 00

Consejería de Sanidad
 C/ O'Donnell, 50
 28009 MADRID
 Tfno: 91- 586 70 00

- **Comunidad Autónoma del País Vasco**
Consejería de Agricultura y Pesca
 C/ Duque de Wellington, 2
 01010 VITORIA-GASTEIZ
 Tfno: 945- 18 80 00

Consejería de Sanidad
 C/ Duque de Wellington, 2
 01010 VITORIA-GASTEIZ
 Tfno: 945- 18 80 00

Consejería de Industria, Consumo y Turismo
 C/ Duque de Wellington, 2
 01010 VITORIA-GASTEIZ
 Tfno: 945- 18 80 00

- **Comunidad Autónoma de La Rioja**
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
 Avda. de la Paz, 8-10
 26071 LOGROÑO
 Tfno: 941- 2911 00

Consejería de Salud y Servicios Sociales
 C/ Villamediana, 17
 26071 LOGROÑO
 Tfno: 941- 29 11 00

Consejería de Hacienda y Economía

C/ Portales, 46
26071 LOGROÑO
Tfno: 941- 29 11 00

● **Comunidad Autónoma de Valencia**

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

C/Amadeo de Saboya, 2
46010 VALENCIA
Tfno: 96- 386 69 00

Consejería de Sanidad

C/ Micer Mascó, 31
46010 VALENCIA
Tfno: 96- 386 66 00

Consejería de Industria y Comercio

C/ Colón, 32
46004 VALENCIA
Tfno: 96- 386 68 00

● **Comunidad Foral de Navarra**

Consejería de Agricultura, Ganadería y Alimentación

C/ Tudela, 20
31003 PAMPLONA
Tfno: 948- 42 70 00

Consejería de Salud

C/ Amaya, 2" A
31002 PAMPLONA
Tfno: 948- 42 70 00

Consejería de Industria, Comercio, Turismo y Trabajo

Parque Tomás Caballero, 1. Edif. Fuente del Príncipe. Torre 2ª
31005 PAMPLONA
Tfno: 948- 42 70 00

● **Principado de Asturias**

Consejería de Medio Rural y Pesca

C/ Coronel Aranda, 2; 3ª. Edif. Adm.Servicios Múltiples
33005 OVIEDO
Tfno: 98- 510 55 00

Consejería de Salud y Servicios Sanitarios

C/ General Elorza, 32
33001 OVIEDO
Tfno: 98- 510 55 00

● **Región de Murcia**

Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente

Pza. Juan XXIII, s/n
30071 MURCIA
Tfno: 968- 36 20 00 / 36 27 00

Consejería de Sanidad y Consumo

Ronda de Levante, 11
30071 MURCIA
Tfno: 968- 36 20 00 / 36 27 00

Ciudades con Estatuto de Autonomía

● **Ceuta**

Consejería de Contratación, Comercio, Industria, Pesca y Suministro

Pza. de Africa, s/n. Palacio de la Asamblea
51001 CEUTA
Tfno: 956- 52 82 00 (Ext. 127)

Consejería de Salud Pública, Bienestar Social y Mercados

Avda. Sánchez Prados, s/n
51001 CEUTA
Tfno: 956- 52 82 21

● **Melilla**

Consejería de Bienestar Social y Sanidad

Avda. de la Marina Española, 12
52004 MELILLA

Tfno: 952- 67 67 90 / 67 50 85 / 67 54 24

Administración Local

Se puede contactar con las OMIC (Oficinas Municipales de Información al Consumidor), dependientes de los Ayuntamientos.

Organizaciones internacionales con sede en España

- **Comisión Europea / Representación en España**
Pº de la Castellana, 46
28046 MADRID
Tfno: 91- 423 80 00 (Centralita)
Fax: 91- 576 03 87 (Oficina de Prensa)
- **Parlamento Europeo / Oficina en España**
Pº de la Castellana, 46
28046 MADRID
Tfno: 91- 423 80 00 (Centralita)
Fax: 91- 577 13 65 (Oficina de Prensa)

Organismos Públicos de Investigación (OPIS)

- **CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas).**
(Dependiente del Ministerio de Educación y Cultura).
C/ Serrano, 117
28006 MADRID
Tfno: 91- 585 50 01 (Centralita)
Oficina de Prensa:
Tfno: 91- 585 52 30/585 52 31/585 52 43
Fax: 91-5616850
- **INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria).**
(Dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).
C/ José Abascal, 56; 6ª
28003 MADRID
- **Instituto de Salud Carlos III.** (Dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo).
C/ Sinesio Delgado, 6. Pabellón 3 ; 1ª
28029 MADRID
Tfno: 91- 387 78 33/387 78 34
Fax: 91- 387 78 32
- **Oficina de Ciencia y Tecnología.** (Dependiente de Presidencia del Gobierno).
C/ José Abascal, 4; 2ª
28003 MADRID
Tfno: 91- 594 86 00/594 86 01
Fax: 91- 594 86 41/594 86 42

9.- NORMATIVA DE REFERENCIA

9.1.- Legislación europea

ETIQUETADO

- Directiva 79/112/CEE sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DOCE L 33, de 8 de febrero de 1979). Directiva 94/54/CE sobre la indicación, en el etiquetado de determinados productos alimenticios, de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 79/112/CEE (DOCE L 300, de 23 de noviembre de 1994).
- Directiva 90/46/CEE, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (DOCE L 276, de 6 de octubre de 1990).

LOTES

- Directiva 89/396/CEE sobre identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio (DOCE L 186, de 30 de junio de 1989).

ADITIVOS

- Directiva 89/107 /CEE sobre aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano (DOCE L 40, de 11 de febrero de 1989).
- Directiva 94/35/CE sobre los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (DOCE L 237, de 10 de septiembre de 1994).
- Directiva 94/36/CE sobre los colorantes utilizados en los productos alimenticios (DOCE L 237, de 10 de septiembre de 1994).
- Directiva 95/2/CE sobre aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (DOCE L 61, de 18 de marzo de 1995).

NUEVOS ALIMENTOS Y OGM's

- Reglamento (CE) 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios (DOCE L 43, de 14 de febrero de 1997).
- Reglamento (CE) 1139/98 relativo a la indicación obligatoria, en el etiquetado de determinados productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente, de información distinta de la prevista en la Directiva 79/112/CEE (DOCE L 159, de 3 de junio de 1998).
- Directiva 90/220/CEE, sob, re la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente (DOCE L 117, de 8 de mayo de 1990).
- Decisión de la Comisión, de 3 de abril, ,, , de 1996, relativa a la comer, cialización de semillas de soja (Glycine Max L.) modificada genéticamente con una mayor resistencia al herbicida glifosato, de conformidad con la Directiva 9, 0/220/CEE del Consejo (DOCE L 107, de 30 de abril de 1996).
- Decisión de la Comisión, de 23 de enero de 1997, relativa a la comercialización de maíz (Zea mays L.) modificado genéticamente con, una lateración de las propiedades insecticidas conferidas por el gen de la endotoxina Bt, combinada con una mayor resistencia al herbicida glufosinato de amonio, con arreglo a la Directiva 90/220/CEE del Consejo (DOCE L 31, de 1 de febrero de 1997).

ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Reglamento (CE) 2092/1991 sobre la producción agrícola ecológica y, su indicació, n, en los productos agrarios y alimenticios (DOCE L 198, de 22 de julio de 1991).
- Reglamento (CE) 1804/1999, por el que se completa, para incluir las producciones animales, el Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios (DOCE L 222, de 24 de agosto de 1999).

HIGIENE

- Directiva 93/43/CE relativa a la higiene de los productos alimenticios (DOCE L 175, de 19 de julio de 1993).
- Existen adicional mente Directivas con normas higiénicas para ciertos sectores (por ejemplo: cárnicos, lácteos, productos de la pesca, ovoproductos, etc.).

CONTROLES

- Directiva 89/397/CEE sobre el control oficial de productos alimenticios (DOCE L 186, de 30 de junio de 1989).

OTRAS DISPOSICIONES

- Reglamento (CE) 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOCE L 208, de 24 de julio de 1992).
- Reglamento (CE) 2082/92, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios (DOCE L 208, de 24 de julio de 1992).
- Directiva 01/95/CEE, relativa a la seguridad general de los productos (DOCE L 11, de 15 de enero de 2002).
- Directiva 85/374/CEE sobre responsabilidad por los daños causados por productos

defectuosos (DOCE L 210, de 7 de agosto de 1985).

- Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se cre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE L 31, de 1 de febrero de 2002).

9.2.- Legislación española

ETIQUETADO

- Real Decreto 1334/1999. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios (BOE núm. 202, de 24 de agosto de 1999).
- Real Decreto 930/1992, por, el que se aprueba la Norma de Etiqueta, do sobre Propiedades Nutritivas de los Productos Alimenticios (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1992).

LOTES

- Real Decreto 1808/1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE núm. 308, de 25 de diciembre de 1991).

ADITIVOS

- Real Decreto 3177/1983, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios (BOE núm. 310, de 28 de diciembre de 1983).
- Real Decreto 2001/1995, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 19, de 22 de enero de 1996).
- Real Decreto 2002/1995 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 19, de 22 de enero de 1996).
- Real Decreto 145/1997, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 70, de 22 de marzo de 1997).

NUEVOS ALIMENTOS Y OGM's

- Ley 15/1994, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación, voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, a fin de prevenir los riesgos para la salud humana y para el medio ambiente (BOE núm. 133, de 4 de junio de 1994).
- Real Decreto 951/1997, por el que se aprueba el Reglamento General para el desarrollo y ejecución de la Ley 15/1994, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, a fin de prevenir los riesgos para la salud humana y para el medio ambiente (BOE núm. 150, de 24 de junio de 1997).

ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Real Decreto 1852/1993, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los , productos agrarios y alimenticios (BOE núm. 283, de 26 de noviembre de 1993).

HIGIENE

- Real Decreto 2207/1995, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (BOE núm. 50, de 27 de febrero , de 1996).
- Existen a, dicionalmente Reales Decretos con normas higiénicas , para c, iertos sectores (por ejemplo: cárnicos, lácteos, productos de la pesca, ovoproductos, etc..).

CONTROLES

- Real Decreto 50/1993, por el que se regula el control oficial de productos alimenticios (BOE núm. 36, de 11 de febrero de 1993).

OTRAS DISPOSICIONES

- Real Decreto 1907/1996 sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria (BOE núm. 189, de 6 de agosto de 1996).
- Real Decreto 44/1996, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor (BOE núm. 46, de 22 de febrero de 1996).
- Ley 22/1994, de responsabilidad civil por los daños causados por productos defectuosos (BOE núm. 161, de 7 de julio de 1994).
- Real Decreto 1945/1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria (BOE núm. 168, de 15 de julio de 1983).
- Ley 26/1984, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (BOE núm. 176, de 24 de julio de 1984).
- Ley 14/1986, General de Sanidad (BOE núm. 101, de 29 de abril de 1986).