

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN - EL ACERVO EUROPEO DE CINCUENTA AÑOS DE DERECHO ALIMENTARIO

1. Ayer y hoy: Las iniciales normas comunitarias verticales sobre productos alimenticios y su revisión actual. La PAC y las directivas del desayuno
2. Las bebidas primero. Denominación y comercialización: Sekt, Cassis de Dijon, Dasonville, Gilli...
 - 2.1. Insuficiencia de la armonización horizontal
 - 2.2. La Corte de Justicia al rescate: Sekt, Cassis de Dijon, vinagre, cerveza...
 - 2.3. La sistemática resultante (1989)
3. El punto de inflexión: el Libro Verde sobre Principios de la Legislación alimentaria de la Unión COM(97) 176 y el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria COM(1999) 719

CAPÍTULO I - EL OBJETO DEL DERECHO ALIMENTARIO

1. La noción de alimento. De nuevo, la libre circulación de productos alimenticios en el mercado interior: medicamento y alimento
2. Tipos de alimentos según su tratamiento jurídico. En particular los nuevos alimentos, los alimentos ecológicos, los alimentos genéticamente modificados y los alimentos de régimen especial y para usos médicos especiales
 - 2.1. Generalidades
 - 2.2. Los nuevos alimentos
 - 2.3. Los alimentos ecológicos
 - 2.4. Los alimentos modificados genéticamente
 - 2.5. Los alimentos artificiales equivalentes
 - 2.6. Alimentos de régimen especial
3. Elementos jurídicos de los alimentos: denominación, composición, proceso, información
 - 3.1. La denominación
 - 3.2. Composición. El concepto de nutriente
 - 3.3. Composición. El concepto de ingrediente. Ingrediente primario. Ingrediente compuesto. Nuevos ingredientes
 - 3.4. Otros ingredientes. Aditivos, enzimas, aromatizantes, otras sustancias (aminoácidos)
 - 3.5. Proceso. Tratamientos y coadyuvantes tecnológicos
 - 3.6. Información. Etiquetado y normas de comercialización de la OCM de productos agrícolas. Menciones. En particular, la mención al origen del producto

CAPÍTULO II - ÁMBITO FUNCIONAL DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO: SEGURIDAD E HIGIENE, CALIDAD Y NUTRICIÓN

1. Seguridad e higiene de los alimentos. El principio de cautela
 - 1.1. Seguridad microbiológica
 - 1.2. Seguridad química. La cuestión de la acrilamida, los residuos de plaguicidas y de sustancias farmacológicamente activas
 - 1.3. Aptitud para el consumo
2. Calidad. Calidad genérica y calidad diferenciada de productos alimentarios
 - 2.1. Calidad genérica de los alimentos. Normas de comercialización. Menciones reservadas facultativas
 - 2.1.1. Normas de comercialización: frutas y verduras
 - 2.1.2. Normas de comercialización: aceite de oliva
 - 2.1.3. Normas de comercialización: carne de aves de corral
 - 2.1.4. Normas de comercialización: carne de vacuno, ovino y porcino. El modelo europeo de clasificación de canales
 - 2.1.5. Normas de comercialización: huevos
 - 2.1.6. Normas de comercialización: leche y directivas del desayuno
 - 2.2. Calidad diferenciada. Regímenes de calidad diferenciada
3. Nutrición, alimentación y salud
 - 3.1. Información nutricional obligatoria y voluntaria. El etiquetado frontal (FOPL)
 - 3.2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
 - 3.3. La reformulación de los alimentos

CAPITULO III - ÁMBITO SUBJETIVO DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO. OBLIGACIONES DE EMPRESA ALIMENTARIA Y CONTROLES OFICIALES

1. Generalidades
2. El ámbito subjetivo: producción primaria y operador de empresa alimentaria
 - 2.1. Producción primaria, operaciones conexas y normas de flexibilidad
 - 2.2. El operador de empresa alimentaria
 - 2.2.1. Notificación, autorización, registro y marcado
 - 2.2.2. Control de riesgos. Seguridad, higiene, autocontrol: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)
 - 2.2.3. Trazabilidad
 - 2.2.4. Autocontrol y verificación (calidad diferenciada)
 - 2.2.5. Obligaciones de retirada de productos y comunicación de riesgos
 - 2.2.6. Responsabilidad. El nuevo régimen de responsabilidad objetiva por producto

CAPITULO IV - ÁMBITO SUBJETIVO DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO. PODER PÚBLICO Y CONTROLES OFICIALES

1. Los principios del derecho alimentario y las tareas de las autoridades competentes
2. Intervención a priori. El principio de análisis de riesgos. La determinación y gestión de riesgos y el principio de cautela
3. Comunicación del riesgo, transparencia, motivación de la medida e información
4. Medidas de emergencia y cláusulas de salvaguardia
5. Intervención a posteriori: vigilancia y controles oficiales
6. Medidas de ejecución. Consecuencias de los controles oficiales
7. El sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales (SGICO)

CAPITULO V - EL RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EL FUTURO DEL SECTOR

1. El régimen de importación de alimentos al territorio UE: generalidades
2. Importación de alimentos de origen animal: aprobación del país de origen
3. Requisitos del operador y del establecimiento
4. Requisitos de producto y proceso. Productos de origen animal, productos de origen no animal, productos compuestos y productos de régimen particular
5. Medidas especiales en relación con la entrada en la UE de alimentos
6. El futuro de la ordenación jurídica de los alimentos en la UE