



ORDENACIÓN ALIMENTARIA Y CLARIFICACIÓN DE DUDAS EN LA MENTE DE LOS CONSUMIDORES

Actualizado semanalmente

DOCTOR CARLOS BARROS SANTOS




Vision Libros

DR. CARLOS BARROS
Actualizado semanalmente

ORDENACIÓN ALIMENTARIA
Y CLARIFICACIÓN DE DUDAS
EN LA MENTE
DE LOS CONSUMIDORES.

COMPENDIO DE DEFINICIONES
O CONCEPTOS Y DUDAS
CON INTENCIÓN ARMONIZADORA PARA
LEGISLADORES, POLÍTICOS, TÉCNICOS,
PERIODISTAS, EMPRESARIOS Y CONSUMIDORES
DE LOS PAISES QUE INTEGRAN
LA UNIÓN EUROPEA.



Ordenación alimentaria y clarificación de dudas en la mente de los consumidores.

© Dr. Carlos Barros

© Editorial: Vision Libros

Calle San Benito 21 Local

Tel: 0034 91 3117696 url: www.visionlibros.com

Vision Libros es marca registrada de Vision Netware S.L.

ISBN: 978-84-9886-205-8

Descargado de: www.visionlibros.com

Diseño base cubierta: Marian González

Maquetacion: Daniel Hernando

Producido por Liber Factory. C/ Cuatro Amigos 5 Post.

28029 Madrid (España) produccion@liberfactory.com

Vision Libros, en su deseo de mejorar sus publicaciones agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan:

sugerencia@visionlibros.com

Reservados todos los derechos. Esta publicación no puede ser reproducida, ni registrada, sin el permiso previo por escrito de los titulares del copyright.

**COMPENDIO DE DEFINICIONES O CON-
CEPTOS Y DUDAS CON INTENCIÓN
ARMONIZADORA PARA LEGISLADORES,
POLÍTICOS, TÉCNICOS, PERIODISTAS,
EMPRESARIOS Y CONSUMIDORES
DE LOS PAISES QUE INTEGRAN
LA UNIÓN EUROPEA.**

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



Responsable: Dr. Barros
(Un iluso del orden y la claridad)



INDICE	Pagina
▲ Presentación	6
▲ Clarificación de conceptos	8
Introducción	8
Terminología y conceptos relacionados con las ciencias, actividades y disciplinas referidas a temas alimentarios.....	11
Terminología y conceptos de uso en la designación, denominación y clasificación de alimentos, productos alimenticios y/o alimentarios	13
Terminología y conceptos referidos a calificaciones de productos, procesos, sistemas de control, disposiciones o normativas aplicables en el ámbito alimentario	35
Terminología y conceptos referidos a situaciones o prácticas que pueden incrementar los riesgos y/o la responsabilidad en los aspectos alimentarios	40

Terminología y conceptos relacionados con el envase y embalaje de los alimentos	46
Terminología y conceptos referidos a los sistemas de muestreo, tipos de muestras y de análisis y a especificaciones de idoneidad de los distintos métodos	53
Terminología y conceptos referidos a temas de interpretación jurídica en la aplicación del derecho alimentario	58
Otros conceptos genéricos	62
▲ Otros casos de conceptos, propuestas, criterios y decisiones confusas	69
▲ Dudas que nos carcomen, hoy día, a los que creíamos que sabíamos algo de seguridad y ordenación alimentaría	72
▲ Clasificación administrativa o docente de los productos lácteos. 1991. Dr. C. Barros	104
▲ La importancia de la legislación en los envases y embalajes. 1992. Dr. C. Barros	107

- ▲ Me encantaría recibir las opiniones
o comentarios que os puedan provocar
las afirmaciones y preguntas que,
a continuación, expongo sin olvidar
las que se puedan deducir
de todo lo anterior 133

- ▲ La seguridad alimentaria y la información clara
y veraz.- Respuestas y algunos comentarios
a preguntas específicas formuladas
por Amas de Casa desde 1999 136

- ▲ Preguntas y respuestas
que nos han formulado en el presente
algunas amas de casa 215

PRESENTACIÓN

La intención de la publicación de estos conceptos, dudas, preguntas e interpretaciones parciales, es la de provocar la intervención de los lectores, de todo ámbito, interesados en la claridad y la responsabilidad de la información alimentaria que se utilice para que el consumidor goce de las máximas garantías en el desarrollo de sus actividades y de su vida.

El recopilador, autor y transmisor de tales criterios, el Dr. Barros, es un iluso del orden, la seriedad, la claridad y la responsabilidad, en todos los aspectos y perspectivas desde los que se enfoque la Ordenación Alimentaria.

Este documento no solo se hace llegar a los interesados por la vía de la impresión sobre papel sino también se encuentra por la vía electrónica a través de la página web www.barros-fecmal.com donde se pueden recibir opiniones, favorables o discrepantes, sobre todos los textos que se han recogido e incluso nuevos criterios e interpretaciones relacionados con la Ordenación y Seguridad Alimentaria.

El contenido de este documento ha sido, previamente, conocido por Departamentos específicos de los Ministerios de Sanidad y Consumo, Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, de la Autonomía de Madrid, (Dirección General de Salud Pública) del Instituto Nacional del Consumo, de las Reales Academias Nacionales de

Doctores y de Veterinaria, de diferentes Colegios Profesionales, de diversas Cátedras universitarias, de la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas, por Empresarios específicos y por algunas Asociaciones de Consumidores sin que ello signifique que hayan prestado su conformidad con todos los textos pero si han expresado la conveniencia de que se pueda provocar un intercambio de opiniones para obtener la mayor claridad, a todos los niveles de la Administración y en todos los ámbitos relacionados con el consumo, no solo en España sino incluso (¡ una ilusión !), en el futuro, en los otros, veinticuatro países que integran la Unión Europea y en las instituciones de la misma (Consejo, Comisión, Tribunales, Comités, etc).

Dr. C. Barros

CLARIFICACIÓN DE CONCEPTOS

INTRODUCCIÓN

Los temas alimentarios, a nivel de la información empresarial, del consumidor y de cualquier otro de los protagonistas de su empleo y difusión, precisan una clarificación de conceptos que es lo que quiero, desde aquí, hacer llegar a todos aquellos que se interesen por ellos.

Se recogen aquí, en principio, del orden de más de 300 conceptos cuyo significado hemos intentado seleccionar de entre los cambios de impresiones, discusiones, diccionarios y valoración real de cada situación específica.

Los 25 Estados Miembros de la unión europea, en razón del respeto a la tradición, a las diferentes culturas, a sus costumbres, hábitos y relaciones, a la investigación y al desarrollo, a sus creencias religiosas y a la evolución y a la aceptación de la innovación, se deberían plantear el reconocimiento mutuo de claras definiciones de uso comunitario de una serie de términos y conceptos que hoy vienen ocasionando errores de interpretación en la aplicación de la legislación alimentaria, tanto comunitaria como nacional, como en los criterios de comercialización y difusión de la información.

Estos términos y conceptos podrían ser, en principio, los relacionados con los siguientes epígrafes:

- 1) Terminología y conceptos relacionados con las ciencias, actividades y disciplinas referidas a temas alimentarios.

- 2) Terminología y conceptos de uso en la designación, denominación y clasificación de alimentos, productos alimenticios y/o alimentarios.
- 3) Terminología y conceptos referidos a calificaciones de productos, procesos, sistemas de control y disposiciones o normativas aplicables en el ámbito alimentario.
- 4) Terminología y conceptos referidos a situaciones o prácticas que pueden incrementar los riesgos y/o la responsabilidad en los aspectos alimentarios.
- 5) Terminología y conceptos relacionados con el envase y el embalaje de los alimentos.
- 6) Terminología y conceptos referidos a los sistemas de muestreo, tipos de muestras y de análisis y a especificaciones de idoneidad de los distintos métodos.
- 7) Terminología y conceptos referidos a temas de interpretación jurídica en la aplicación del Derecho Alimentario.
- 8) Otros conceptos genéricos.

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

No voy a entrar en detalle con las propuestas de definiciones enunciadas en los epígrafes siguientes y menos

aún en las razones que nos podrían llevar a admitir algunos conceptos y desechar otros, pero debo trasladaros mi interés por seguir en el tema ofreciendo a todos los interesados este trabajo que recoge todas y cada una de las definiciones y conceptos que se pretenden manejar, mal o bien, en cada parcela de la ordenación alimentaria como son la Alimentación, la Nutrición y el Derecho Alimentario.

Epígrafe 1

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

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

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

EPÍGRAFE 2

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

- 1) ALIMENTICIO. Carácter de un producto por el cual sus componentes pueden incorporarse al organismo que lo ingiere y asimila, total o parcialmente, pasando a formar parte del mismo o de su metabolismo sin alterar el fisiologismo normal.
- 2) ALIMENTARIO. Carácter o condición que adquiere todo lo que tiene relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo.
- 3) ALIMENTO. Desde el punto de vista fisiológico tiene la consideración de alimento toda sustancia o producto nutritivo, sano, inocuo, de cualquier naturaleza, sólido ó líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicación, componentes, preparación y estado de conservación es susceptible de utilizarse, habitual o idóneamente, para la normal alimentación humana o bien como frutivo, o, en casos especiales, de alimentación dirigida.

¹ Nota complementaria para los puntos 3 y 4

Para que “algo” sea considerado “alimento” o “producto alimenticio” debe cumplir cinco principios fundamentales:

- Ser sano.
- Ser inocuo.
- Ser nutritivo.

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

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

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

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

El alimento puede ser tanto la materia prima como un derivado de la misma, obtenido mediante un tratamiento general, industrial o artesano; el alimento puede ser total o parcialmente comestible; la parte comestible no lo es siempre directamente y en éste caso es necesario someterla a un tratamiento previo, culinario o industrial. En algunos casos de alimentos manufacturados, las materias primas de que proceden no se consideran alimentos (remolacha azucarera, algunos cereales, algunas semillas oleaginosas, etc).

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

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

- 6) FRUITIVO. Producto que interviene en la alimentación que, sin ser considerado fisiológicamente como alimento, tiene la virtud de producir, por sí mismo, deleite en quienes lo ingieren o emplean.
- 7) BEBIDA. Se entiende por bebida, todo producto, líquido simple o compuesto, con o sin valor nutritivo, cuya acción primordial en el organismo es la de compensar los recambios hídricos y/o procurar un efecto fruitivo.
- 8) AGUA POTABLE. Se considera agua potable, toda agua superficial, de características físico- químicas y microbiológicas establecidas reglamentariamente, destinada al consumo humano y distribuida por sistemas de abastecimiento, para el uso de la comunidad.
- 9) AGUA MINERAL. Se entiende por “Agua mineral” el agua, bacteriológicamente pura, que tenga su origen en una capa freática o yacimiento subterráneo y que brote de un manantial, en uno o varios puntos de alumbramiento naturales o perforados, con una composición y características esenciales, constantes, dentro de los límites impuestos por las fluctuaciones naturales, desde la perspectiva geológica, hidrológica, física, química, físico-química, microbiológica, farmacológica, fisiológica y clínica, en su caso.

- 10) AGUA MINERO MEDICINAL. Es aquel agua potable, alumbrada natural o artificialmente, que, por sus características y cualidades, se declara de utilidad pública y se destina a usos terapéuticos en balnearios o como agua de bebida envasada.
- 11) AGUA PREPARADA. Es aquel agua que, después de sometida a tratamientos físicos y químicos autorizados, cumple una serie de especificaciones, establecidas en disposiciones reglamentarias que la asemejan a las potables y/o minerales naturales y se comercializan en envasado para el consumo.
- 12) ESPECIA O CONDIMENTO NATURAL. Se designa con el nombre de especia o condimento natural a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas que, por su color, aroma o sabor característicos, se destinan a la preparación de alimentos y bebidas con el fin de incorporarles estas características, haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

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

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

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

- 14) ALIMENTO SALUDABLE. Todo alimento que, además de producir una impresión satisfactoria por su calidad, no se encuentra alterado, ni contaminado y presenta un valor nutritivo acorde con las necesidades específicas del consumidor.
- 15) PREPARADO ALIMENTICIO. Se entiende por preparado alimenticio aquel producto, simple o compuesto, cuyo objeto es presentar los alimentos en forma de fácil condimentación o cocinado que no tiene indicación metabólica, fisiológica o médica especial, y se destina a la alimentación en general.
- 16) PREPARADOS GRASOS. Son los productos, de aspecto graso, elaborados con grasas y/o aceites comestibles, con o sin agua y otros ingredientes alimenticios o alimentarios, siempre que el ingrediente fundamental sea el graso. Estos preparados grasos se ajustarán a composiciones específicas que podríamos calificarlas “de diseño”.
- 17) PREPARADOS LACTEOS. Son alimentos semejantes en su aspecto a los lácteos, elaborados con ingrediente mayoritario de origen lácteo, combinado con otros ingredientes, en razón de justificaciones sanitarias, técnicas y/o comerciales.
- 18) PRODUCTO DIETETICO O ALIMENTO ESPECIFICO PARA REGÍMENES ESPECIALES. Todo preparado alimenticio bajo formula específica, califi-

cado, como “dietético” previamente a su comercialización, por el órgano administrativo competente para asignar tal calificación, cuya composición, características o sistemas de aplicación o empleo lo distinguen, claramente, del alimento de consumo corriente y le hacen especialmente apto para satisfacer necesidades fisiológicas específicas de determinados grupos de personas sanas o de aquellas cuyos procesos de asimilación, metabolismo o sensibilidad alérgica se encuentran alterados (Ver definición de Grupos vulnerables en el Epígrafe 8).

- 19) **SUBSTANCIAS ENRIQUECEDORAS.** Se consideran sustancias enriquecedoras aquellos nutrientes que, reuniendo las debidas condiciones de pureza, se añaden, intencionalmente, a los alimentos y bebidas con el fin de elevar su valor biológico o su poder nutritivo específico. Entre ellos se encuentran las vitaminas, las sustancias minerales (macro, micro u oligoelementos), determinadas proteínas, los aminoácidos y los ácidos grasos esenciales.
- 20) **PRODUCTO ENRIQUECIDO.** Producto alimenticio o alimento al que se han incorporado, intencionalmente y con fines dietéticos, vitaminas, minerales, proteínas, aminoácidos específicos y/o ácidos grasos esenciales, solos o combinados, y que son autorizados, para estos fines, por las autoridades sanitarias oficiales (No en todos los países).
- 21) **PRODUCTO LIGERO O “LIGHT”.** Un producto “ligero ó light” parece ser, científicamente hablando, aquel producto del que se ha eliminado o reducido alguno de sus ingredientes o componentes caracteri-