

EL DERECHO ALIMENTARIO EN EL ÁMBITO DE LA POLÍTICA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

por P. S. Gray

Consejero, Comisión de las Comunidades Europeas, Bruselas (*)

El principal objetivo de la acción gubernamental en el ámbito de la política alimentaria y nutricional (cuyos diversos «componentes» tuve, en su día ocasión de definir) (1) es procurar una alimentación adecuada, sana y segura para toda la población. Esta política está integrada por:

- medidas agrícolas, pesqueras y comerciales para asegurar el suministro de alimentos;
- política de precios y subsidios al consumo;
- medidas, jurídicas o no, relativas al contenido, composición y calidad de los alimentos;
- educación e información a cargo de los organismos públicos; e
- investigación patrocinada por el Estado.

En este contexto, el presente informe se refiere a la función que deben desempeñar las medidas de naturaleza jurídica relativas a la política nutricional y, en especial, al enfoque adoptado al respecto en el seno de la Comunidad Europea.

El Derecho —como se sabe— tiene como objetivo permitir que la sociedad funcione sin una conflictividad declarada. Las normas jurídicas limitan de algún modo la libertad de acción de los individuos y de las personas jurídicas y, en una sociedad desarrollada, sólo pueden justificarse en tanto en cuanto son necesarias para la protección de otros miembros de la sociedad y entrañan un neto beneficio para esa sociedad en su conjunto. Cuando es preciso limitar esta libertad de acción, y se imponen ciertas obligaciones para el público mediante la promulgación y aplicación de disposiciones legales, es necesario analizar si los objetivos previstos pueden lograrse de una forma menos restrictiva o, incluso, si es preciso plantearse los en absoluto.

(*) Texto de la ponencia presentada por el autor en el curso de The First European Conference on Food and Nutrition Policy, Budapest, octubre de 1990 (traducido por Luís González Vaqué). Las opiniones expresadas en este informe son de la exclusiva responsabilidad del autor.

(1) Véase, del autor, A food nutrition strategy for the EC, ponencia presentada al Congreso sobre política alimentaria y nutricional para la región mediterránea (Istituto di Sanità-OMS), Roma, marzo de 1990.

En la Edad Media, y hasta la revolución industrial, la población era en su mayor parte analfabeta y el empleo de etiquetas para los alimentos hubiera sido prácticamente inútil. Los alimentos no eran objeto de ningún tipo de tratamiento y, en gran parte, eran consumidos localmente, de modo que los consumidores podían reconocer por sí mismos sus características cualitativas y sabían perfectamente qué se hacía, y qué se producía, en las granjas, o en el cercano molino... Por aquel entonces el Derecho alimentario se ocupaba de los pesos y medidas, y de la «calidad» de los productos, aunque en este contexto se tendía más a la protección de los usos y costumbres de los diversos gremios y corporaciones, que a la de los consumidores. Sin embargo, con el desarrollo de la sociedad urbana y la industrialización de la producción alimentaria se hizo necesario optar por un nuevo enfoque, más sistemático, por lo que se refiere al Derecho alimentario.

A mediados del siglo pasado el incremento de la adulteración de los alimentos empezó a convertirse en un serio problema. Era frecuente el «aguado» de la cerveza o de la leche, e incluso se llegó a utilizar serrín o arena para «extender» los alimentos, aunque se usaban también otros adulterantes más siniestros como el cobre, plomo, mercurio y hasta compuestos del arsénico, cuyo empleo como colorantes en diversos productos alimenticios se hizo tan común, que, en el Reino Unido, en 1850, se decidió crear un comité para investigar todos estos fraudes. En 1860, se promulgó en ese país la Food and Drink Act, en la que se tipificaba como delito la venta de alimentos que contuvieran sustancias peligrosas para la salud. El gran problema era, entonces como ahora, la aplicación de esta legislación y, en especial, el que, debido a la falta de analistas oficiales suficientemente calificados, la ley no era eficaz como se había esperado.

La británica Food and Drugs Act de 1875 estableció por primera vez que «[...] nadie podrá vender de modo que se perjudique al comprador un producto alimenticio que no sea de la naturaleza, sustancia o calidad que ese comprador demanda [...]». El mismo año se fundó la Society of Public Analysts, lo que constituyó una trascendental contribución a fin de asegurar un número suficiente de analistas calificados para aplicar la ley.

El moderno desarrollo del Derecho alimentario se ha producido en estrecha relación con las Ciencias de la alimentación. La utilización de conservadores químicos en los alimentos ha constituido desde siempre un motivo de preocupación para los científicos y, en este sentido, en junio de 1923, en el curso de la cuarta reunión de la International Union of the Pure and Applied Chemistry, celebrada en Cambridge, también en el Reino Unido, se hizo público un informe relativo a su empleo en los productos alimenticios. En él se afirmaba que «[...] la tendencia de la opinión pública y científica se orienta en la actualidad hacia la total eliminación de la utilización de conservadores químicos en los alimentos (2). Esta «tendencia» ha inspirado al moderno Derecho alimentario, cuyo objetivo es limitar la adición de sustancias no alimenticias (3) o aditivos en los alimentos a lo que sea «tecnológicamente necesario y [...] seguro».

La restricción que la legislación alimentaria impone a los productores por lo que se refiere al empleo de aditivos es aceptada general y pacíficamente a los efectos de la seguridad de los alimentos, y se aplica de forma rigurosa. En el ámbito de la Directiva «marco» relativa a los aditivos (4) se exige a la Comisión de las Comunidades Europeas que consulte al Comité Científico para la Alimentación Humana (CCAH) sobre todas las medidas que puedan tener un efecto en la salud pública. El CCAH fue creado en 1974 (5) y ha ido consolidando su reputación gracias a sus dictámenes, a la vez que acumulaba un considerable conjunto de información, a partir de la experiencia y conocimientos toxicológicos y nutricionales disponibles en Europa.

Inicialmente, el enfoque de la Comisión en este campo del Derecho alimentario se basó en el concepto de que la diversidad de las legislaciones nacionales hacía necesaria la adopción de disposiciones comunitarias de armonización a fin de asegurar la libre circulación de mercancías. Durante muchos años la legislación alimentaria de la Comunidad fue elaborándose de acuerdo con esta concepción, condicionada por dicho enfoque, y según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado CEE, que tenía el inconveniente de imponer que las correspondientes disposiciones se adoptaran por unanimidad. El progreso fue lento y, después de algunas sentencias del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas (TJCE), la primera de las cuales fue la dictada, en 1975, en el caso *sekt* (6), seguida por la relativa al «famoso» caso del *Cassis de Dijon* (7), en 1979, la Comisión modificó su postura, con el que se ha dado en llamar «nuevo enfoque» sobre la legislación alimentaria. En su «comunicación» de 8 de noviembre de 1985 (8), la Comisión reconoció que debía revisar el «sistema» que se había empleado, hasta esa fecha, para seleccionar las materias objeto de esta legislación, y distinguir:

— entre, «por un lado, las materias que, por su naturaleza, pueden continuar siendo objeto de la legislación y, por otro, aquéllas que, por sus características, no necesitan regulación [...]» (párrafo 7).

De modo que la legislación comunitaria relativa a los alimentos se limitase a:

«[...] las disposiciones justificadas por la necesidad de:

— proteger la salud pública;

— facilitar a los consumidores información y protección en materias distintas a la salud y asegurar la lealtad del comercio;

— proceder a los necesarios controles públicos [...]» (párrafo 9).

En la citada comunicación se decía también que:

— «[...] no es posible ni deseable someter a un rígido patrón legislativo toda la riqueza gastronómica de los doce Estados miembros [...]».

(2) Véase el *Compte-rendu de la quatrième conférence internationale de la Chimie*, 1923, pp. 133 ss.

(3) «Non-food substances» (N. del T.).

(4) Directiva 89/107/CEE (DOCE n.º L 40, 11 de febrero de 1989, p. 27).

(5) Decisión de la Comisión de 16 de abril de 1974 (DOCE n.º L 136, 20 de mayo de 1974, p. 1).

(6) Asunto 12/74, RJTJ, 1975, p. 181.

(7) Asunto 120/79, RJTJ, 1979, p. 649.

(8) *Completion of the Internal Market: Community Legislation on Foodstuffs*, COM (85) 603 final. (No existe versión oficial en castellano; véase L. González Vaquer, «La nueva orientación comunitaria referente a la armonización de la legislación alimentaria», *Alimentaria*, n.º 173, junio de 1986, pp. 81 ss.).

Tras la publicación de esta «comunicación», la Comisión presentó al Consejo varias directivas «marco» referentes a dichas exigencias esenciales, la mayoría de las cuales han sido ya adoptadas. A la vez, la Comisión solicitó una amplia delegación de competencias del Consejo de ministros para la adopción y aplicación de esa legislación, que, en gran parte, ha sido también concedida.

Como he dicho anteriormente nadie discute la necesidad de evaluar la seguridad de los aditivos ya que el consumidor no puede, por sí solo, saber si una sustancia que ha sido añadida a los alimentos podría ser peligrosa para su salud. También se acepta la obligación de mencionar en la etiqueta la presencia de aditivos, ya que el que figure en la misma la lista de los ingredientes constituye un exigencia generalizada, y al consumidor puede interesarle evitar un determinado aditivo, por sus preferencias, o debido a que, en su caso particular, le produce alguna reacción negativa como, por ejemplo, una alergia.

Hasta ahora no se ha considerado necesario someter a los alimentos como tales a evaluación toxi-cológica, aunque se sabe que, en algunos alimentos, se presentan naturalmente ciertas toxinas que serían objeto de serias objeciones si éstos fueran objeto de una evaluación sobre su seguridad del tipo de las que se realizan con los aditivos. Los aromas alimentarios se encuentran en una situación «intermedia», ya que la enorme variedad de sustancias aromatizantes existentes (más de 12.000) hacen imposible la aplicación de los complejos métodos utilizados para los aditivos. La Comisión ha abordado este problema en coordinación con la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, y espera poder desarrollar un enfoque que tendría en cuenta la cantidad de una determinada sustancia que se encuentra naturalmente en los alimentos, en relación con las cantidades que se van a utilizar y su toxicidad, para establecer las prioridades en cuanto a su evaluación.

Por lo que se refiere a los aditivos alimentarios, el criterio de la «necesidad tecnológica» se relaciona a menudo a percepciones nutricionales y a determinados juicios de valor. La Comisión ha presentado al Consejo una propuesta sobre los edulcorantes (9).

(9) Propuesta de Directiva del Consejo, de 18 de septiembre de 1990 [DOCE n ° C 242, 27 de septiembre de 1990, p. 4 (véase el artículo titulado «Reglamentación de los edulcorantes utilizados en la producción de alimentos en la CEE», Estudios sobre Consumo, n ° 19, diciembre de 1990, pp 43 ss)]

En el memorándum explicativo que la acompaña se subraya que «[...] los edulcorantes son una importante categoría de aditivos de creciente interés para quienes desean controlar su ingestión de energía procedente de los alimentos, para evitar la obesidad [...]». Algunos nutricionistas afirman que la forma más simple de lograr este objetivo es comer menos, y que el empleo de edulcorantes favorece el gusto por lo dulce que, inevitablemente, conduce a un consumo excesivo.

Estos argumentos merecen atención, aunque la experiencia demuestra que, cuando no existe una limitación de la posibilidad de consumir alimentos debida a la escasez o a las disponibilidades económicas, la ingestión promedio de energía procedente de los alimentos es superior a la que se considera como una pauta deseable, según los conocimientos actuales en la materia.

En la Comunidad Europea disponemos de alimentos en abundancia y el hecho de que lo que, como promedio, se gasta en comida y bebida represente poco más del 20 por 100 del presupuesto familiar destinado a productos de consumo y servicios, y el que esta cifra esté disminuyendo (10), significan que sólo ciertos grupos con rentas más bajas sufren limitaciones económicas para la adquisición de alimentos.

Otras acciones o medidas alternativas, como podrían ser la prohibición de utilizar sacarosa u otros azúcares en la fabricación de productos tales como las bebidas refrescantes, o, incluso, la prohibición de producir dichas bebidas refrescantes, resultarían más efectivas para reducir la ingestión de energía, pero serían consideradas como una restricción inaceptable de la libertad de elección. Puesto que algunos consumidores prefieren las bebidas refrescantes a la alternativa «sin calorías», es decir, el agua, no es lógico privarles de la versión «baja en calorías», o sea, de las bebidas que pueden ser producidas empleando edulcorantes.

En este caso se han realizado una serie de complejos juicios de valor en relación a la nutrición y a otros factores, reconocimiento de todos modos la naturaleza hedonística de los alimentos como una justificación de la «necesidad tecnológica».

(10) Véase O Gray, Pressure groups and their influence on agricultural policy and its reform in the European Community, Bath, 1990 (tesis doctoral inédita)

Sin embargo, se ha considerado necesario establecer ciertas restricciones en las condiciones de empleo de los edulcorantes en los alimentos en aquellos casos en los que la evaluación científica ha hecho aconsejable fijar una «Dosis Diaria Admisible» (DDA). Se consideró también que «[...] los edulcorantes no deberían emplearse en los productos alimenticios destinados a una alimentación especial para bebés y niños de corta edad [...]», toda vez que se entiende que dichos productos no son necesarios e incluso son «indeseables» ya que fomentarían el desarrollo del gusto por lo dulce. La única excepción a esta estricta regla podrían ser los casos en los que ciertos problemas metabólicos impiden el consumo de azúcar.

Pueden esgrimirse similares argumentos por lo que se refiere a los alimentos light, como es el caso de las «cremas para untar», en las que la emulsión con un alto contenido de agua únicamente puede mantenerse estable mediante el empleo de aditivos tales como los emulgentes. Las sustancias excipientes utilizadas para reemplazar los macronutrientes en los alimentos, a fin de reducir la ingestión de energía o grasas, necesitarán igualmente de una evaluación nutricional muy cuidadosa, no sólo por lo que se refiere a su efecto directo, sino también con relación al papel que desempeñan en el equilibrio de la dieta en su conjunto y en la formación del comportamiento.

La regulación de la composición de los alimentos mediante disposiciones jurídicas de carácter obligatorio se considera como aceptable en los casos que la posibilidad de elegir por parte del consumidor se ve limitada por el hecho de que los alimentos que se ofrecen a la venta se atienen a condiciones nutricionales especiales. Dichos alimentos son objeto de la legislación comunitaria, y en concreto de la Directiva «marco» para los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (11), en la que se figura la lista de una serie de productos cuya composición estará estrictamente regulada:

- preparados para lactantes;
- leches de continuación y otros alimentos para postlactantes;
- alimentos para bebés;
- productos alimenticios de escaso o reducido valor energético destinados al control del peso;
- alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales;
- alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas;
- alimentos sin gluten;
- alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas; y
- alimentos destinados a las personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos).

(11) Directiva 98/398/CEE, de 3 de mayo de 1989 (DOCE n.º 186, 30 de junio de 1989, p. 27).

El Consejo ha confiado la adopción de estas directivas de aplicación a la Comisión, y la primera de ellas, es decir, la relativa a los preparados para lactantes y a las leches de continuación, está en un avanzado estado de preparación (12). Las disposiciones relativas a los preparados para lactantes son objeto del correspondiente Código de la OMS (13) que la Comisión suscribe plenamente y en cuya adopción desempeñó un activo papel. Algunas disposiciones del citado Código, tales como las que se refieren a las prácticas de los profesionales de la medicina, no pueden tratarse en el ámbito de la legislación alimentaria, sin embargo, las relativas a la presentación, publicidad y prácticas comerciales para esos productos se incluirán en dicha Directiva, que cubrirá tanto los preparados para lactantes a base de proteínas de la leche de vaca, como los a base de proteínas vegetales para los niños con intolerancia a los productos lácteos.

El CCAH ha dictaminado ya sobre los alimentos para bebés, está dando los últimos toques a sus conclusiones relativas a los alimentos destinados al control del peso, y ha empezado a trabajar en la cuestión de los alimentos sin gluten y de bajo contenido en sodio, a fin de que la Comisión pueda iniciar la preparación de las correspondientes directivas de aplicación.

Aparte de estas materias específicas, la Comisión ha optado por abstenerse de regular la composición de los alimentos mediante actos jurídicos obligatorios.

(12) Véase la fecha en la que esta ponencia fue presentada (nota a la cabecera).

(13) Código Internacional sobre la comercialización de sustitutos de la leche materna, adoptado en mayo de 1981 (34.ª Asamblea de la Organización Mundial de la Salud)

El instrumento legal que se ha privilegiado es el relativo al etiquetado, y, desde 1979, se dispone a nivel comunitario de una Directiva sobre esta cuestión (14), en virtud de la cual se exige que figuren en la etiqueta de los alimentos envasados la denominación del producto, los ingredientes en orden decreciente de peso y una fecha de durabilidad, entre otras informaciones. Esta Directiva ha sido recientemente modificada y «reforzada» en diversas formas y, además, se estudia la adopción de otras disposiciones comunitarias sobre el etiquetado.

Un aspecto que estas últimas regularán es el relativo a la declaración del porcentaje del ingrediente que caracteriza a cada alimento, que, en lengua inglesa, se conoce como Quantitative Ingredient Declaration (QUID). Así, por ejemplo, quien comercialice un producto que se denomine «galleta a base de mantequilla» estará obligado a indicar la proporción de mantequilla que se haya empleado en la masa o mezcla inicial de ingredientes para su fabricación. El sistema alternativo que consistirá en establecer de forma obligatoria determinada composición para todos los productos no permitiría aceptar la diversidad de alimentos disponibles en la Comunidad y tendría efectos restrictivos para la innovación. De todos modos, la Comisión presentará en breve una propuesta que establecerá el marco legal para las normas de calidad voluntarias, complementado mediante un sistema de «autoinspección» y certificación. Dicha propuesta otorgará la protección del Derecho público a los productores y fabricantes que se esfuercen en producir alimentos con ciertas cualidades, lo que, seguramente, constituirá un incentivo para mejorar la calidad de los alimentos.

Un segundo aspecto a tener en cuenta es el referente a las «alegaciones». Pero, antes de tratar esta cuestión, será conveniente hacer referencia al etiquetado nutricional. La más reciente disposición de Derecho comunitario en el sector alimentario es la Directiva relativa al etiquetado nutricional que fue adoptada el 24 de septiembre de 1990 (15). Directiva que desarrolla las correspondientes disposiciones del Codex Alimentarius, con ciertas mejoras por lo que se refiere a la información a facilitar. Se trata de la primera normativa «completa» de carácter obligatorio en esta materia que se ha promulgado en Europa y nos permitirá obtener una valiosa experiencia sobre la utilidad del etiquetado nutricional como instrumento al servicio de la política alimentaria. Añadiremos que establece la forma en la que ha de presentarse la información nutricional, pero no obliga a los fabricantes a facilitar dicha información, salvo si se incluye un alegación nutricional en el etiquetado del producto en cuestión.

Es interesante también ver de qué modo puede ser útil la información facilitada. Gibney (16) ha criticado la justificación de las directrices sobre dietética y ha subrayado los efectos secundarios negativos que la aplicación de las citadas recomendaciones pueden tener. En este sentido, dicho autor sostiene que «[...] la nutrición y la dietética no deben permitir a la epidemiología que dicte el camino a seguir para el desarrollo de nuestra especialidad, ni impedirnos ser críticos en nuestro pensamiento o apreciar la debilidad de nuestros propios argumentos [...]» (17).

Y no sólo los nutricionistas tienen dificultades para formular directrices, sino que, «[...] incluso a pesar de que las recomendaciones de los comités de expertos están redactadas en un lenguaje prudente, la percepción del público sobre qué cambios son precisos para lograr una dieta sana tiende a ser simple y a menudo incorrecta [...]» (18).

En la práctica los datos que se indican en la etiqueta no pueden usarse para calcular o controlar la ingestión individual diaria. Y, aunque sea un nutricionista el que intente controlar sólo dos parámetros, energía y grasa, del contenido del cesto de la compra considerado como «promedio», calculándolos a partir de la información que figurará, en su caso, en las etiquetas en virtud de la disposición comunitaria en cuestión, dicho cálculo no será fácil... y aquél se dará cuenta rápidamente que se trata de un ejercicio intelectual que requiere una considerable pericia y cierta habilidad en cálculo...

Cabe, pues, preguntarse cuál es la utilidad del etiquetado nutricional si la ciencia evoluciona a gran velocidad, además de que es difícil hacer recomendaciones, pero fácil interpretarlas mal, y el empleo de los datos que dicho etiquetado ofrece exige notables conocimientos científicos. La respuesta hay que buscarla en el examen de los mensajes que recibe el consumidor y del impacto que tienen en la conducta de éste.

(14) Directiva 70/112/CEE, de 18 de diciembre de 1978 [véase la versión castellana «refundida» (no oficial), en *Alimentalex*, n.º 1, junio de 1989, pp 141 ss.].

(15) Directiva 90/496/CEE (DOCE n.º L 276, 6 de octubre de 1990, p. 40).

(16) Véase M. J. Gibney, «Dietary guidelines: a critical appraisal», *J. Human Nutrition and Dietetics*. 1990, 3, pp. 245 ss.

(17) *Ibidem*, p. 253.

(18) *Ibidem*, p. 250.

Los nutricionistas han logrado incrementar el nivel de preocupación sobre la nutrición, de modo que un relativamente amplio porcentaje de la población considera que, en su caso, «tiene que hacer algo» para mejorarla. Desgraciadamente, la naturaleza humana hace que no prevalega el mensaje de que la nutrición en una materia compleja que precisa una cuidadosa reflexión, sino el de que puede seguirse comiendo a placer, siempre que se tome una poción «mágica» (cuyas excelencias se subrayan en la alegación que se incluye en la etiqueta del producto), o se siga la última dieta «milagrosa», para expiar con la adecuada penitencia los pecados del exceso.

El mayor beneficio inmediato que puede conseguirse del etiquetado nutricional es el que se deriva de la obligación de facilitar determinada información de una forma equilibrada, lo que permite realizar evaluaciones razonables. Y es sobre esta percepción que será posible desarrollar una educación nutricional adecuada, a la vez que los compradores podrán, si lo desean, comparar oportunamente dos o más productos en el propio punto de venta, es decir en los establecimientos detallistas. Este sistema de etiquetado facilita ciertos datos que no deben servir para el cálculo de una dieta concreta, sino para desarrollar conceptos más amplios sobre el valor nutritivo de los alimentos que se ofrecen a los consumidores. Probablemente, la más válida de todas las disposiciones que se incluyen en la Directiva a la que nos estamos refiriendo es la que impone la obligación de facilitar una información completa y equilibrada, cuando se realice una alegación nutricional sobre un determinado producto, ya que ubica a esa alegación «publicitaria» en el contexto de otros aspectos nutricionales del alimento en cuestión, quizás no tan «favorables».

Existen otras alegaciones que pueden tener una influencia en la nutrición —y, por lo tanto, en la salud—. La Directiva «marco» que rige el etiquetado en general, a la que ya he hecho referencia (19), prohíbe las alegaciones relativas a la salud con relación a los alimentos y, en especial, «atribuir [(en) el etiquetado y las modalidades según las que se realice...] a un producto alimenticio propiedades de prevención, tratamiento y curación de una enfermedad humana, [y] [...] mencionar dichas propiedades [...]». Este precepto se justifica porque toda alegación de este tipo interpretada fuera de su contexto puede conducir a tomar decisiones poco deseables. La cuestión de si podrían autorizarse, en ciertas circunstancias, algunas alegaciones relativas a la salud debe evaluarse atendiendo a su eventual utilización inadecuada, y ser tenida en cuenta en los anteproyectos en elaboración que todavía han de ser sometidos al Comité Consultivo de la Alimentación y podrían, por consiguiente, ser oportunamente enmendados. Se encuentra igualmente en estudio una propuesta para regular las alegaciones del tipo «bajo en...» (20), que se refiere a los niveles normales esperados... La regulación de esta cuestión permitirá poner cierto orden y concierto en el empleo de dichas alegaciones tan frecuentes. Todo ello, constituirá un excedente punto de partida para facilitar una información objetiva de forma simplificada, a lo que hay que añadir la obligatoriedad de informar cuantitativamente sobre determinados ingredientes, a la que ya me he referido también.

En definitiva, la Directiva sobre etiquetado nutricional, y las restantes reglas comunitarias relativas al etiquetado ya en vigor, ofrecen un marco legal sin precedentes para poder hacer llegar a los consumidores toda la información precisa para que éstos pueden, a su vez, mejorar su calidad de vida, especialmente desde la perspectiva de la salud. Este «marco» deberá complementarse con un complejo programa de educación y asesoramiento fiable y de fácil interpretación... Esta tarea compete no sólo a los gobiernos, sino también a la industria e, incluso, a los medios de comunicación, que pueden, en este sector, desempeñar un importante, y acaso determinante, papel. En este contexto es gratificante comprobar cómo algunos empresarios, conscientes de las inquietudes de los consumidores, ya han empezado a facilitar datos objetivos sobre sus productos, y han organizado servicios de información complementarios. A los medios de comunicación corresponde una difícil tarea: aunque la última dieta «milagro» sea más «noticia» que la reseña de una evaluación objetiva de su fundamento científico, sus directores y editores deberán evaluar también su política en relación al flujo de información sobre temas relativos, a la alimentación en general, y de la dietética en particular, que transmiten a la población, y en especial el impacto que dicha información tiene en el acervo de conocimientos del consumidor y en su comportamiento posterior.

(19) Véase la nota 14.

(20) En el original, «low». (N del T)

Como resultado de la creciente demanda de dictámenes científicos que resultan de las obligaciones impuestas por las Directivas ya adoptadas, y de la multiplicidad de las áreas que deben ser cubiertas, existe una urgente necesidad de reforzar las estructuras de apoyo al CCHA. Tras consultar a los Estados miembros la Comisión está preparando una propuesta para articular la cooperación en la evaluación científica en materias alimentarias. Los organismos nacionales afectados a esta tarea cooperarían en el trabajo preparatorio necesario para la emisión de dictámenes del CCHA, que —como ya hemos dicho— resultan de la aplicación de diversas directivas del Consejo en vigor. Esta cooperación no se limitará únicamente a estos aspectos, sino que podrá extenderse a otras cuestiones relativas a la seguridad de los alimentos y a la nutrición. El CCHA se está ocupando ya del tema de las «Cantidades Diarias Recomendadas» (CDR) para las vitaminas y minerales y, anticipándose a la cooperación prevista, algunos miembros del CCHA han participado en la evaluación que se realiza actualmente en el Reino Unido. Consideramos también que esta cooperación permitirá llevar a cabo igualmente una evaluación objetiva del impacto que las directivas alimentarias (tanto las vigentes como las que se adopten en el futuro) tienen en el ámbito nutricional y en el de la salud pública.

Podemos decir, como conclusión, que la legislación alimentaria desempeña un papel muy importante en la política nutricional al:

- garantizar la seguridad de las sustancias añadidas a los alimentos;
- establecer otras exigencias obligatorias relativas a la seguridad de los alimentos;
- establecer exigencias obligatorias para los alimentos destinados a una alimentación especial;
- introducir consideraciones sobre los aspectos nutricionales en los procedimientos previstos para la aprobación de los aditivos y de los Novel Foods; y
- facilitar un adecuado marco para transmitir información nutricional mediante el etiquetado de los productos alimenticios, y regulando las alegaciones referentes a éstos.

La Comunidad Económica Europea está muy cerca de alcanzar un sistema «completo» de legislación alimentaria, de modo que lo que ahora se impone es revisar todas las acciones complementarias necesarias para optimizar la investigación, la educación y la información en este sector, con el objetivo de lograr las máximas ventajas y beneficios colectivos de esta situación y «oportunidad» únicas.

Colaboradores

P. S. GRAY

Consejero, Comisión de las Comunidades Europeas, Bruselas.

LUIS M.^a CABELLO DE LOS COBOS Y MANCHA
Registrador de la Propiedad, académico de Legislación y Jurisprudencia de Las Palmas.

SALVADOR RUIZ DE MAYA
Y JOSÉ LUIS MUNUERA ALEMÁN
Universidad de Murcia.

JOSÉ LUIS LEÓN

Doctor en Ciencias de la Información y profesor titular de Marketing en la Universidad del País Vasco, ha publicado numerosos artículos sobre marketing y publicidad. Es autor de los libros *La investigación en publicidad* (1988) y *Persuasión de masas* (1989) y coautor, con Elena Olábarri, de *Conducta del consumidor y marketing* (1992).

JOAN RAMÓN SANCHIS PALACIO

Profesor del Departamento de Dirección de Empresas de la Universitat de València.