

RECENSION MONOGRAFÍA NUEVOS ALIMENTOS

MARÍA JOSÉ CAZORLA GONZÁLEZ

Catedrática de Universidad. Área de Derecho civil

Universidad de Almería

E-mail: mcazorla@ual.es

I. FICHA BIBLIOGRÁFICA

- Autor: Giuseppe Spoto
- Título: *Los nuevos alimentos entre innovación y regulación*
- Edición: 1ª edición. Madrid: Editorial Reus (Colección: Derecho agrario y alimentario), 2026.
- Características físicas: 160 páginas; tapa blanda.
- ISBN: 978-84-290-3001-3

Esta monografía, publicada por REUS en 2026, es de referencia tanto para la doctrina como para quienes trabajen en la materia de nuevos alimentos.

El contexto donde de manera brillante el autor, prof. Giuseppe Spoto de la Universidad Roma Tre en Roma, está centrado en el crecimiento incesante de la población mundial plantea desafíos ineludibles para el futuro a corto y medio plazo. Entre ellos, destaca la urgencia de garantizar nuevas fuentes de abastecimiento alimentario a escala global, un objetivo que obliga a los ordenamientos jurídicos a adaptar sus marcos normativos al vertiginoso ritmo de la investigación tecnológica. En este complejo escenario, el autor de la obra, *Los nuevos alimentos entre innovación y regulación*, publicada este año 2026, surge como una respuesta jurídica y dogmática indispensable ante el fenómeno de los denominados *novel foods* (nuevos alimentos).

La obra se inscribe en un debate de máxima actualidad jurídica, situándose en la confluencia entre el Derecho Administrativo y el Derecho Civil, el Derecho de la Unión Europea y el floreciente Derecho Alimentario. Su objetivo principal es desgranar el entramado legal que condiciona el acceso al mercado de estas innovaciones sin menoscabar la salud pública.

A lo largo de sus páginas, el prof. Spoto realiza un análisis exhaustivo y sistemático del marco regulador europeo, siendo la premisa fundamental del libro, la tensión armónica que debe existir entre dos bienes jurídicos dignos de protección: el fomento de la innovación tecno-alimentaria y la máxima seguridad de los consumidores.

Esta dualidad es analizada por el autor, vertebrando su estudio en los siguientes ejes temáticos:

- El procedimiento de seguridad alimentaria bajo el Derecho de la Unión Europea se recoge en el capítulo I, donde el autor detalla el estricto *iter* procedimental que deben superar los nuevos alimentos antes de su comercialización. Subraya el papel protagónico y la responsabilidad de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), encargada de realizar las evaluaciones científicas bajo los prismas de la eficiencia y la transparencia administrativa, junto con

los derechos y obligaciones de los operadores, concluyendo sobre la gestión y comunicación del riesgo.

- La acreditación empírica y seguridad preventiva relacionándola con el papel de la comunidad científica, se contempla en el capítulo II. Aquí, la monografía analiza la exigencia impuesta a los operadores económicos de respaldar cualquier solicitud con datos científicos adecuados y concluyentes. Asimismo, se examinan las prerrogativas de la Comisión Europea para imponer un seguimiento *ex post*, recabando información adicional que actúe como red de seguridad continuada, bajo los principios de precaución con un estudio serio y detallado de los miedos colectivos y riesgos efectivos, unido al análisis de la incertidumbre científica y su influencia en las propuestas normativas.
- En los dos capítulos siguientes, III y IV, se centra su estudio en la naturaleza jurídica de los nuevos alimentos producidos desde la innovación tecnológica, focalizando el análisis en las nanotecnologías y en su uso en el sector agroalimentario, para finalizar con el capítulo IV con una sistematización en la que relaciona los OMG, su procedimiento de autorización e interpretación por el TJUE, y las nuevas técnicas genómicas.
- El capítulo V se refiere a la Protección de la innovación y resistencia en el mercado internacional: Uno de los apartados más brillantes del texto es su análisis sobre las fuentes del Derecho de la Unión orientadas a proteger y garantizar la carne o el pescado cultivado o el desarrollo de los insectos como nuevos alimentos. El prof. Spoto demuestra cómo el legislador europeo utiliza el Derecho no como un freno, sino como una herramienta para recompensar el esfuerzo y desarrollo de nuevos alimentos, incluyendo en el capítulo el fenómeno *meat sounding*. ***Llevándose al último capítulo (VI) las nuevas técnicas del sector vitivinícola.***

Desde la perspectiva de la doctrina jurídica contemporánea, la aportación del profesor Giuseppe Spoto resulta sumamente valiosa. Lejos de limitarse a un mero comentario exegético de la normativa, como el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, el autor construye una auténtica dogmática del mercado de estos productos.

El rigor técnico del texto se acompaña de una indudable agilidad expositiva, lo cual facilita la comprensión de un ámbito donde confluyen la técnica científica y el formalismo jurídico. Constituye un acierto metodológico el enfoque equilibrado del autor: reconoce el interés legítimo y creciente de las empresas del sector *FoodTech*, pero delimita de forma inflexible las líneas rojas que impone el principio de precaución en materia de salud pública.

En suma, *Los nuevos alimentos entre innovación y regulación* se erige como una obra de consulta obligatoria. Su lectura resulta altamente recomendable no solo para los académicos del Derecho y los investigadores de la dogmática alimentaria y comunitaria, sino también para aquellos profesionales del sector agroalimentario, asesores legales y operadores de las administraciones públicas. Con gran solvencia, el autor Giuseppe Spoto ha logrado condensar los retos de una materia incipiente, confirmando que la seguridad jurídica es el único terreno fértil sobre el cual puede prosperar la innovación.