

Títol: Seguretat i qualitat alimentàries: el marc europeu
Autor: Núria Farré i Calzada
Autor de contacte: Jaume Roca
Entitat: Patronat Català Pro Europa.
Àmbit en què es considera adient incloure el resum. 1.El repte del diàleg món urbà/món rural

1. INTRODUCCIÓ

A poc a poc ha anat augmentant la preocupació dels ciutadans europeus per la seguretat dels aliments i també per la seva qualitat. Els consumidors volen garanties que els aliments que compren en els supermercats, els mercats i les botigues o que mengen en els restaurants són segurs i sans, i que la seva producció respon a certes normes de qualitat. Algunes de les crisis recents, com la de les *vaques boges* i la contaminació d'aliments per dioxines, han generat una gran inquietud respecte la seguretat alimentària i han provocat el reforçament de les mesures de protecció dels consumidors i de la seguretat alimentària.

Per aquest motiu, el gener de 2000, la Comissió Europea va adoptar el *Llibre blanc sobre la seguretat alimentària* [COM (1999) 719 final] amb l'objectiu de desenvolupar un marc legislatiu que garantís un alt nivell de seguretat alimentària i una elevada protecció de la salut dels consumidors a la UE. El Llibre blanc preveia l'establiment d'una Autoritat europea de seguretat alimentària i un Pla d'acció amb més de vuitanta actuacions legislatives que calia realitzar en el període 2000-2002. El contingut del Llibre blanc està basat en els resultats de la consulta al sector agroalimentari, realitzada sobre la base del *Llibre verd sobre els principis generals de la legislació alimentària*, publicat per la Comissió Europea el 1997. La Unió Europea disposa, doncs, de textos legislatius sobre el mode de producció, per part dels agricultors, dels productes alimentaris (i sobre les substàncies químiques emprades per als seus cultius i els aliments que donen als animals), el mode de transformació dels productes alimentaris, la seva venda i la informació que figura a l'etiquetatge. La UE també disposa de textos legislatius sobre la seguretat dels productes alimentaris importats a la UE, per tal de prevenir la propagació de malalties animals i vegetals en el si de la UE. L'objectiu de l'enfocament comunitari integrat de la seguretat alimentària és garantir un alt nivell de seguretat alimentària, salut animal, benestar animal i fitosanitari a l'interior de la Unió Europea, gràcies a l'aplicació de mesures coherents de *la granja a la taula* i un seguiment adequat. Al mateix temps, ha de servir per assegurar un funcionament efectiu del mercat interior. L'aplicació d'aquest enfocament implica el desenvolupament d'accions legislatives i d'altres tipus.

2. PRINCIPIS GENERALS DE LA LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA DE LA UNIÓ EUROPEA

· **Objectiu general:** La legislació alimentària de la Unió Europea perseguirà un o diversos dels objectius generals d'aconseguir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones, com també de protegir els interessos dels consumidors, incloent-hi unes pràctiques justes en el comerç d'aliments, tenint en compte, si escau, la protecció de la salut i el benestar dels animals, els aspectes fitosanitaris i el medi ambient. També la legislació comunitària tindrà en compte la lliure circulació a la Comunitat d'aliments i pinsos i el respecte a les normes internacionals.

· **Una anàlisi correcta del risc per mitjà de:**

· la determinació dels riscos (avaluació científica i anàlisi de la informació);

- la gestió del risc (mitjançant la legislació i el control);
- la comunicació del risc.

· **L'aplicació del principi de precaució quan sigui necessari.** Pel que fa a aquest principi, la

Comissió ha adoptat una Comunicació [COM (2000) 1 final] amb l'objectiu d'identificar els casos en els quals s'ha d'aplicar; concretament: quan no es disposi de les dades científiques definitives, concloents o suficients i també quan l'avaluació científica preliminar conclogui que puguin existir efectes potencialment perillosos per al medi ambient, la salut humana, animal o vegetal, segons els criteris de protecció establerts a la UE.

· **La protecció dels interessos dels consumidors** per tal de conèixer els aliments que es consumeixen i evitar les pràctiques fraudulentas o enganyoses, l'adulteració d'aliments i qualsevol altra pràctica que pugui conduir a engany al consumidor.

· **La traçabilitat** (o possibilitat de fer un seguiment dels aliments al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària) de l'alimentació humana i animal i dels seus ingredients. Aquest principi es comença a aplicar l'1 de gener de 2005.

· **La responsabilitat de tots els sectors implicats en la cadena alimentària** - agricultors, productors d'alimentació animal i indústria alimentària- i de les administracions públiques que hauran de vetllar pel compliment de la legislació del sector.

A més, els principis generals de l'alimentació estableixen que:

- Només es podran comercialitzar els aliments segurs, que siguin destinats a l'alimentació humana o animal.
- Es prohibiran els aliments potencialment perillosos per a la salut i/o impropis per al consum humà o contaminats.

Els operadors de la cadena alimentària –animal i humana– seran responsables de garantir que aquest principi es respecti en totes les etapes de la producció i de la distribució.

3. L'AUTORITAT EUROPEA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, és el text que regeix la nova legislació en matèria de seguretat alimentària, mitjançant el qual també es crea l'Autoritat europea de seguretat alimentària (AESA) i un Comitè de la cadena alimentària i de sanitat animal que substitueix els vuit comitès científics permanents existents fins aleshores.

D'acord amb la normativa, l'AESA és competent per a l'anàlisi i la comunicació del risc alimentari, mentre que la seva gestió resta en mans de les institucions comunitàries competents (Comissió Europea, Parlament Europeu i Consell de Ministres). Les competències de l'AESA abasten totes les qüestions d'interès per a la salut de les

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

persones i el benestar dels animals, la salut de les plantes, la nutrició i els organismes genèticament modificats (OGM).

Es compon de científics eminents i independents, té una personalitat jurídica independent de les institucions comunitàries i estableix un entramat de col·laboracions amb la xarxa d'agències nacionals de seguretat alimentària.

Les seves funcions específiques són les següents:

- formular dictàmens científics, consells i recomanacions (sol·licitats per la Comissió, els estats membres, les agències alimentàries nacionals o el Parlament Europeu);
- recollir i analitzar les dades sobre l'àmbit de la seguretat alimentària i la nutrició;
- identificar els riscos emergents al més aviat possible per actuar a temps;
- informar els ciutadans amb un llenguatge clar i accessible per a tots.

L'AESA serà assistida en aquesta tasca per un fòrum consultiu (compost per representants de les autoritats nacionals competents) i vuit panells científics especialitzats.

L'AESA es finança amb pressupost comunitari amb una dotació de 40 MEUR durant els tres primers anys i un equip de 250 persones. L'AESA va començar a funcionar provisionalment a Brussel·les l'any 2002 i finalment els caps d'estat i de govern reunits els dies 12 i 13 de desembre de 2003 a Brussel·les, van acordar que la ciutat italiana de Parma n'acollís la seu, a la qual optava, també, la ciutat de Barcelona.

4. MESURES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El mes de febrer de 2002 van entrar en vigor les primeres mesures globals en matèria de seguretat alimentària establertes en el Reglament (CE) núm. 178/2002. Les mesures previstes són: **el sistema d'alerta ràpida, les situacions d'emergència i la gestió de crisis.**

· **Sistema d'alerta ràpida.** Mitjançant una xarxa s'ha de notificar de forma obligatòria de qualsevol risc directe o indirecte per a la salut humana, el benestar animal o el medi ambient. Així, aquesta xarxa, formada per les autoritats nacionals competents, la Comissió i l'AESA, s'estén tant als productes alimentaris destinats al consum humà com a l'animal, ja siguin produïts a la Unió Europea o importats de tercers estats.

· **Situacions d'emergència.** Quan un producte alimentari o un pinso presenti un greu risc per a la salut humana, l'animal o el medi ambient, tant si la procedència és comunitària com si no, els poders especials de la Comissió li permetran aplicar mesures d'urgència en forma de suspensió de la comercialització o de la utilització de l'aliment per al consum humà o animal, com també de la fixació de condicions particulars per a la seva utilització, comercialització o conservació. Adoptades aquestes mesures, la Comissió haurà d'informar ràpidament els estats membres, afectats o no per la mesura, i en el termini de deu dies caldrà que les mesures es confirmin, modifiquin o ampliin. D'altra banda, quan un estat membre informi la Comissió de la necessitat d'adopció de mesures d'emergència i aquesta no actuï,

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

aquest estat podrà adoptar les mesures provisionals de protecció informant, de forma immediata, la Comissió i la resta d'estats. En el termini de deu dies caldrà que la Comissió Europea confirmi o no la continuïtat de les mesures adoptades.

· **Gestió de crisi.** A aquests efectes la Comissió redactarà conjuntament amb l'AESA i els estats membres un pla general per a la gestió de crisi en l'àmbit de la seguretat dels aliments i els pinsos, que especificarà, entre altres qüestions, els tipus de situacions que comporten els riscos directes o indirectes per a la salut humana, els procediments pràctics per gestionar una crisi, etc. També es crearà una cèl·lula de gestió de crisi per part de la Comissió i en la qual participarà l'AESA.

Totes aquestes mesures hauran de ser conegudes pel públic en general i d'aquesta manera s'aconseguirà augmentar la confiança dels consumidors en tot el procés de la cadena alimentària. Correspondrà a les autoritats competents l'adopció de les mesures necessàries per tal d'informar el públic i, així, aquest serà coneixedor del desenvolupament obert i transparent de la legislació alimentària i de l'actuació dels propis poders públics, tal com estableix el Reglament.

5. LA LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA EUROPEA

El Llibre blanc incloïa un Pla d'acció per al període 2000-2002 amb més de vuitanta mesures destinades a millorar i donar coherència a la normativa comunitària vigent. Cal assenyalar que en el moment actual aquest Pla està encara en procés d'implementació. Durant les darreres dècades, els mètodes de producció, transformació i control dels aliments han experimentat canvis importants i, en aquest sentit, el Llibre blanc preveu actualitzar la legislació europea en diversos aspectes. El nou marc legal ha de cobrir diferents àmbits: alimentació animal, salut i benestar animal, higiene alimentària, contaminants i residus, nous aliments, additius i aromes, embalatges, ionització, etc.

a) Alimentació animal: nou marc legislatiu

El sector agroalimentari produeix més de 100 milions de tones de pinsos anuals. Les normes sanitàries vigents se centren en la seva comercialització i etiquetatge. Una altra sèrie de disposicions legislatives regulen la utilització d'additius (vitamines, antibiòtics, promotors del creixement, conservants, etc.) en els pinsos i limiten la utilització de certes substàncies, com les dioxines, mitjançant la fixació de continguts màxims.

b) Salut i benestar animal

La Comissió Europea està fent grans esforços per protegir i millorar el nivell sanitari i les condicions de vida dels animals de la Comunitat, en particular, dels animals destinats a la producció d'aliments, ja que la salut animal està totalment vinculada a la seguretat alimentària.

Així, s'adopten mesures en relació amb diferents àmbits.

· Mesures sanitàries preventives relatives al comerç intracomunitari i a les importacions d'animals vius, esperma, òvuls i embrions i productes animals (carn, llet, etc.).

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

- Legislació comunitària sobre malalties animals i relatives a mesures de control que s'han d'adoptar quan se sospiti una malaltia; programes d'eradicació i vigilància per a malalties ja existents a la Comunitat i contribució financera de la Comunitat.
- Mesures d'identificació per garantir la traçabilitat dels animals.

Pel que fa al benestar animal, la Unió reconeix que els animals són éssers sensibles, als quals es vol evitar qualsevol dolor o sofriment innecessari, i es vol obligar tant els seus propietaris com cuidadors a respectar uns requisits mínims de benestar.

Així, s'ha adoptat legislació comunitària sobre la protecció dels animals en les explotacions (gallines ponedores, vedells i porcs), durant el transport i en el moment del sacrifici.

c) Higiene alimentària

L'any 2000 la Comissió Europea va adoptar el denominat *paquet higiene* per tal de proporcionar una legislació comunitària unificada i consolidada sobre les normes d'higiene dels productes alimentaris que ha de permetre la traçabilitat dels productes des del fabricant al consumidor (*de la granja a la taula*) i un control en les fases principals de la producció i la transformació mitjançant la introducció del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

El primer text d'aquest paquet d'higiene va ser adoptat l'any 2002 i es tractava d'una Directiva que establia les normes zoosanitàries aplicables a la producció, la transformació, la distribució i la introducció dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

Altres textos que completaven el *paquet higiene* han estat adoptats el mes d'abril de 2004 i consisteixen en tres Reglaments relatius a la higiene dels productes alimentaris, als aliments d'origen animal i als controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà, i una Directiva derogatòria de la normativa fins ara existent.

d) Contaminants i residus

La contaminació dels aliments suposa un risc real per a la seguretat alimentària. Pot procedir de diferents fonts, com ara la contaminació ambiental, la cadena de producció o els productes utilitzats per a l'emalatge. Per això la Unió Europea ha posat en funcionament un ampli ventall de mesures legislatives destinades a la protecció dels aliments. Un règim general regula la presència d'agents contaminants en l'alimentació humana mitjançant la fixació de continguts màxims. En un principi, la Unió es va centrar a prohibir i limitar l'ús de certs productes químics, i en la classificació, l'etiquetatge i l'emalatge de les substàncies i preparats perillosos, incloent-hi els adobs i els plaguicides que pertanyen a règims independents. Posteriorment, però, la protecció que oferia la legislació existent es va veure reforçada mitjançant l'adopció de mesures relatives a l'avaluació dels riscos, a les proves amb substàncies químiques i a l'exportació i la importació.

Respecte als residus de pesticides en els aliments d'origen vegetal o animal i de medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal, la legislació comunitària estableix límits màxims, però el control sobre el seu compliment varia segons els estats membres i, per tant, és necessari harmonitzar-lo.

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

e) Nous aliments, additius, aromes, embalatge i radiació ionitzant dels aliments

El Llibre blanc preveu augmentar la transparència del procediment d'autorització de la comercialització dels nous aliments, és a dir, dels aliments que encara no s'han fet servir en l'alimentació humana, especialment aquells que contenen organismes genèticament modificats o que se'n deriven.

També és necessari modernitzar i completar la legislació comunitària existent relativa als additius i als aromes alimentaris. En aquest sentit, s'hauran d'actualitzar les llistes comunitàries d'aquests productes, s'hauran de modificar els criteris de puresa aplicables, i es publicarà un informe sobre la ingestió d'additius alimentaris.

Pel que fa a l'embalatge dels productes alimentaris, la Comissió també estudiarà la modificació del marc comunitari per als materials que entren en contacte amb els aliments per millorar la regulació d'aquest sector i les exigències de l'etiquetatge.

f) Control alimentari

Actualment, la producció d'aliments segurs és una responsabilitat compartida entre el sector alimentari, les autoritats nacionals i la Comissió Europea. Mentre el sector agroalimentari ha de respectar la normativa en vigor i minimitzar els riscos, les autoritats nacionals de control han de vetllar perquè aquest respecti les normes de seguretat alimentària, i la Comissió Europea -mitjançant l'Oficina alimentària i veterinària situada a Dublín- controla i inspecciona els controls portats a terme pels estats membres.

Les crisis recents han posat de relleu les deficiències dels sistemes nacionals de control. En conseqüència, la Comissió vol definir un nou marc comunitari per als sistemes de control nacionals amb l'objectiu de millorar la qualitat dels controls a escala comunitària i elevar el nivell de seguretat alimentària en el conjunt de la UE. La gestió d'aquests sistemes de control continuarà essent una competència nacional, però els criteris de funcionament i les orientacions de control estaran definides a escala comunitària.

g) Informació als consumidors

Segons el Llibre blanc, s'ha de proporcionar als consumidors la informació essencial per mitjà de l'etiquetatge dels aliments. Així, s'ha adoptat la Directiva 2003/89/CE del Parlament Europeu i el Consell, de 10 de novembre, que modifica la Directiva 2000/13/CE pel que fa a la indicació dels ingredients presents en els productes alimentaris. Mitjançant aquesta Directiva es fa obligatòria la inclusió, en la llista d'ingredients, de tots els ingredients i altres substàncies presents en els productes alimentaris. Pel que fa a les begudes alcohòliques, cal fer esment de tots els ingredients amb efectes al·lèrgics. No obstant això, hi haurà flexibilitat per a l'etiquetatge d'ingredients i altres substàncies utilitzades en quantitats molt baixes.

La Comissió també elaborarà una proposta per modificar la Directiva relativa a l'etiquetatge sobre les propietats nutritives dels aliments i una proposta per ampliar els mitjans de reparació davant els missatges publicitaris enganyosos. Així mateix, també ha adoptat normes sobre l'etiquetatge dels nous aliments i, en particular, dels

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

productes derivats d'OGM, a més d'adoptar una iniciativa referida a l'etiquetatge dels additius produïts mitjançant enginyeria genètica i dels aliments "sense OGM".

h) Nutrició

Atès que els consumidors mostren un interès cada cop més gran pel valor nutritiu dels aliments que adquireixen, cal proporcionar-los una informació correcta.

En aquest sentit, la Comissió està estudiant com desenvolupar una política nutricional global i coherent i preveu presentar un pla d'acció a aquest efecte.

6. QUALITAT ALIMENTÀRIA

Des de fa uns quants anys, les preferències dels consumidors europeus tendeixen a orientar-se cap a productes més sans, nutritius i saborosos, i produïts per mètodes més respectuosos amb el medi ambient. La qualitat hi té un paper molt important.

Què hem d'entendre per qualitat?

La **salubritat** és la primera condició i un dels elements obligatoris de la qualitat juntament amb el compliment de les normes legals relatives al **medi ambient** i al **benestar dels animals**, atès que, al marge de les característiques dels productes, aquestes normes es refereixen a la protecció dels recursos naturals o a exigències de caràcter ètic. Tot i estar subjecte a les regles d'etiquetatge, el **valor nutritiu** dels productes és un concepte més relatiu perquè està vinculat als hàbits alimentaris. Hi ha uns altres aspectes de la qualitat que són optatius perquè impliquen nocions subjectives que depenen de les preferències dels consumidors (sabor, olor, aparença). També cal assenyalar que alguns productes presenten un valor afegit, a escala socioeconòmica, perquè es produeixen en una regió determinada o de conformitat amb un mètode tradicional determinat (**distintius de qualitat**) o perquè s'ha prestat una particular atenció al medi ambient i al benestar dels animals en els processos de producció (**agricultura ecològica**).

Regulació

La tasca legislativa de la Comunitat en aquest àmbit és considerable, tot i que la seva magnitud varia en funció de la urgència i naturalesa dels problemes. Pel que fa a la **salubritat alimentària**, la tasca va començar a desenvolupar-se a partir dels anys seixanta i va adquirir més impuls a partir de la dècada dels noranta amb la creació del mercat únic, i s'aplica des de 1999 arran de la lluita contra l'EEB. En altres aspectes, les reformes de la PAC de 1992, 1999 i la recent de 2003 han fomentat les mesures agroambientals i els ajuts per extensificació, i s'han creat distintius europeus de qualitat. Tampoc és possible que la legislació europea substitueixi per complet la dels estats membres per regular tots els aspectes de la qualitat.

L'objectiu consisteix a aplicar, de forma paral·lela, una política de promoció de la qualitat.

Productes específics.

Els productes específics es reconeixen de forma més fàcil: DOP, IGP i ETG.

En el mercat europeu existeix una gran varietat i riquesa de productes, però quan un d'ells adquireix una certa reputació fora de les seves fronteres, pot trobar-se amb usurpacions o limitacions. Aquesta competència deslleial desanima els productors i, al

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

mateix temps, enganya els consumidors. Per tot això, la UE va crear l'any 1992 uns sistemes reconeguts com a DOP, IGP i ETG (Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida i Especialitat Tradicional Garantida) per promoure i protegir productes agroalimentaris.

La **Denominació d'Origen Protegida** (DOP) d'un producte agroalimentari és la denominació geogràfica d'una regió o d'una localitat que serveix per designar un producte agrícola o alimentari originari del lloc en qüestió, la qualitat les característiques del qual són degudes exclusivament (o essencialment) al medi geogràfic on es produeix, compresos els factors naturals i els factors humans. La producció, l'elaboració i la transformació del producte s'han de realitzar a la zona geogràfica delimitada [R (CEE) 2081/1992].

A Catalunya les DOP són: *Arròs del delta de l'Ebre, Avellana de Reus, Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, Oli de les Garrigues, Oli de Siurana*. En procés de reconeixement hi ha l'oli del Baix Ebre-Montsià i l'oli de la Terra Alta.

La **Indicació Geogràfica Protegida** (IGP) d'un producte agroalimentari és la denominació geogràfica d'una regió o un lloc determinats que serveix per designar un producte agrícola i alimentari originari d'aquest lloc concret, que té una qualitat determinada, una reputació i la producció i/o la transformació i/o l'elaboració del qual es realitzen en aquesta zona geogràfica delimitada [R (CEE) 2081/1992]. A Catalunya, *Calçot de Valls, Clementines de les Terres de l'Ebre, Llonganissa de Vic, Pollastre i capó del Prat, Poma de Girona i Torró d'Agramunt*. En procés de reconeixement hi ha les patates de Prades i la vedella dels Pirineus Catalans.

El certificat **Especialitat Tradicional Garantida** (ETG) no fa referència a l'origen, sinó que té com a objectiu destacar una composició tradicional del producte o una forma de producció tradicional [R(CEE) 2081/1992].

També podem parlar, a escala europea, de la **Denominació Geogràfica** (DG). Es tracta d'un reconeixement comunitari per a aquelles begudes espirituoses que s'elaboren en la zona geogràfica que li dóna el nom i on obtenen el seu caràcter i qualitats definitives [R(CEE) 1576/1989] (a Catalunya, la *Ratafia*).

Pel que fa a Catalunya, existeix la **Marca Q**, creada i registrada pel DARP i que s'atorga a productes agroalimentaris de qualitat que presenten unes característiques diferencials respecte d'altres semblants. Aquestes característiques queden establertes en el Decret 362/86. Aquests productes estan sotmesos a un control realitzat per una entitat externa especialitzada i registrada. Els productes amb reconeixement de la Marca Q són: bombons, capó, conill, formatge, galetes, mel, peix blau, pollastre, porc, torrons de praliné i trufats de xocolata, vedella i xai.

Altres qüestions:

1- Per què existeixen sistemes europeus per al desenvolupament i la protecció dels productes alimentaris?

- per estimular la producció agrícola variada;
- per protegir l'abús i la imitació de noms de productes;

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org

- per ajudar el consumidor lliurant-li informacions relacionades amb el caràcter específic dels productes.

2- Què han de fer els productors i els processadors per enregistrar el nom d'un producte?

- Un grup de productors ha de definir el producte d'acord amb especificacions precises.
- La sol·licitud, incloent-hi les especificacions, han de ser trameses a les autoritats nacionals competents.

A Catalunya el DARP i a l'Estat espanyol el Ministeri d'Agricultura.

- S'estudia a escala nacional i posteriorment es trameta a la Comissió.
- Procediment de control.
- Si es compleixen els requeriments, una primera publicació al *DOUE* informa a les persones interessades de la Unió.
- Si no hi ha objeccions, la Comissió Europea publica el nom del producte protegit al *DOUE*.

Per a més informació:

jaume.roca@infoeuropa.org

Tel. 973 23 02 60

www.infoeuropa.org