

Giuseppe Spoto, *Los nuevos alimentos entre innovación y regulación*, Madrid, Editorial Reus, 2026, 160 páginas.



Esta reseña está sujeta a una [licencia “Creative Commons Reconocimiento-No Comercial” \(CC-BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

DOI: <https://doi.org/10.24197/833yca32>

El volumen «Los nuevos alimentos entre innovación y regulación», del Prof. Giuseppe Spoto, profesor italiano de Derecho Privado en la Universidad Roma Tre, se inscribe en una dimensión global e interdisciplinar del Derecho agroalimentario. El texto se caracteriza por una atención constante a la relación entre el Derecho, la tecnología y las transformaciones socioeconómicas. La obra se incluye en la corriente que ha ido ampliando progresivamente el ámbito del derecho civil y del derecho agrario tradicional, incluyendo lo relativo a la seguridad alimentaria, la tan manida sostenibilidad y las innovaciones tecnológicas.

Desde las primeras páginas queda claro que la producción de alimentos constituye un punto de intersección privilegiado entre el conocimiento científico, la organización social y el poder normativo, poniendo de relieve una perspectiva que no se limita a la dimensión técnica, sino que abarca también implicaciones éticas, políticas y epistemológicas.

El volumen aborda el tema de los nuevos alimentos desde una perspectiva amplia y sistemática, analizando el marco normativo europeo de la seguridad alimentaria y la relación entre el Derecho y la gestión del riesgo a través del principio de precaución. El autor analiza con rigor el sistema europeo basado en el Reglamento (CE) n.º 178/2002, poniendo de relieve la importancia central de la responsabilidad de los operadores y el papel de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Resulta especialmente significativa la comparación entre el modelo europeo, basado en el principio de precaución, y el estadounidense, más flexible y reactivo, que se basa en mayor medida en mecanismos de responsabilidad a posteriori. Esta comparación permite apreciar las profundas diferencias culturales y jurídicas en la gestión del riesgo alimentario.

Uno de los principales méritos de la obra consiste en haber captado con lucidez el alcance transformador de las nuevas tecnologías aplicadas a la producción alimentaria, como las nanotecnologías y la agricultura de precisión. Estas innovaciones no representan simples evoluciones técnicas, sino que inciden profundamente en las categorías jurídicas tradicionales, imponiendo una reflexión crítica sobre el papel del Derecho. En este contexto,

el Derecho no se limita a regular, sino que se convierte en un instrumento de mediación entre exigencias contrapuestas: por un lado, el progreso científico y la libertad de investigación; por otro, la protección de la salud, el medio ambiente y los consumidores.

El volumen aborda el tema de los «nuevos alimentos» -novel foods- desde una perspectiva amplia y sistemática, articulándose en torno a tres ejes fundamentales: 1) el marco normativo europeo de la seguridad alimentaria; 2) la relación entre el Derecho y la ciencia; 3) la gestión del riesgo y el principio de precaución.

En la primera parte del volumen, el autor analiza extensamente el sistema europeo de seguridad alimentaria, basado en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 y en el principio según el cual un alimento solo puede comercializarse si es seguro, aquí se pone de relieve la importancia central de la responsabilidad de los operadores y el papel de la evaluación científica del riesgo encomendada a la EFSA.

En la segunda parte de la obra, el autor aborda, en cambio, una cuestión de mayor profundidad teórica: la relación entre el Derecho y la ciencia, poniendo de relieve la tensión estructural entre un conocimiento científico falible y un Derecho llamado a tomar decisiones vinculantes incluso en condiciones de incertidumbre.

Además del repaso a los nuevos experimentos, con especial atención a la carne cultivada en laboratorio y al vino sin alcohol, entre los temas tratados, resulta muy apreciable la reflexión sobre el principio de precaución, que se describe en toda su complejidad teórica y aplicativa. El autor destaca su función fundamental a la hora de permitir intervenciones anticipadas ante la incertidumbre científica, pero al mismo tiempo subraya sus límites y los riesgos de un uso excesivo. Este enfoque equilibrado permite evitar tanto un enfoque excesivamente restrictivo como una confianza indiscriminada en el progreso tecnológico.

El autor incluye esta investigación en el marco de los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, en particular en lo que respecta a la seguridad alimentaria, la salud pública, el consumo responsable y la lucha contra el cambio climático. Las innovaciones en el sector alimentario pueden contribuir a reducir el impacto ambiental y a garantizar el acceso a los alimentos a una población mundial en crecimiento, pero requieren al mismo tiempo un marco normativo sólido que asegure la seguridad y la sostenibilidad. En este sentido, la obra del Prof. Spoto dialoga eficazmente con el contexto europeo e internacional, remitiéndose a la normativa de la Unión Europea sobre nuevos alimentos, al principio de

precaución consagrado en los tratados y a las directrices de las principales organizaciones internacionales.

La obra, de gran valor en el panorama del Derecho agroalimentario contemporáneo, constituye una invitación a reflexionar sobre el papel del jurista moderno, ya no como simple espectador del progreso científico, sino como protagonista en la construcción de un equilibrio entre innovación, seguridad y sostenibilidad.

En definitiva, se trata de un estudio que merece una amplia difusión no sólo entre los juristas, sino también entre los estudiosos de disciplinas afines y los responsables políticos, ya que contribuye de manera significativa al debate europeo y mundial sobre la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

ESTHER MUÑIZ ESPADA
Catedrática de Universidad (Universidad de Valladolid)
mariaesther.muniz@uva.es