

SISTEMA DE DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO

Marcos M. Fernando Pablo





Disfrute gratuitamente **DURANTE UN AÑO** de los eBook y audiolibros de las obras de Editorial Colex*

- Acceda a la página web de la editorial **www.colex.es**
- Identifíquese con su usuario y contraseña. En caso de no disponer de una cuenta regístrese.
- Acceda en el menú de usuario a la pestaña «Mis códigos» e introduzca el que aparece a continuación:

RASCAR PARA VISUALIZAR EL CÓDIGO

- Una vez se valide el código, aparecerá una ventana de confirmación y su eBook y/o audiolibro estará disponible **durante 1 año desde su activación** en la pestaña «Mis libros» en el menú de usuario.

* Los audiolibros están disponibles en las ediciones más recientes de nuestras obras. Se excluyen expresamente las colecciones «Códigos comentados», «Biblioteca digital» y los productos de www.vademecumlegal.es.

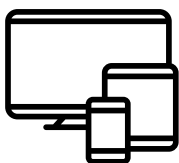
No se admitirá la devolución si el código promocional ha sido manipulado y/o utilizado.



¡Gracias por confiar en nosotros!

La obra que acaba de adquirir incluye de forma gratuita la versión electrónica. Acceda a nuestra página web para aprovechar todas las funcionalidades de las que dispone en nuestro lector.

Funcionalidades eBook



**Acceso desde
cualquier dispositivo con
conexión a internet**



**Idéntica visualización
a la edición de papel**



Navegación intuitiva



Tamaño del texto adaptable

Síguenos en:



SISTEMA DE DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO

SISTEMA DE DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO

Marcos M. Fernando Pablo

COLEX 2025

Copyright © 2025

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs. del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) garantiza el respeto de los citados derechos.

Editorial Colex S.L. vela por la exactitud de los textos legales publicados. No obstante, advierte que la única normativa oficial se encuentra publicada en el BOE o Boletín Oficial correspondiente, siendo esta la única legalmente válida, y declinando cualquier responsabilidad por daños que puedan causarse debido a inexactitudes e incorrecciones en los mismos.

Editorial Colex S.L. habilitará a través de la web www.colex.es un servicio online para acceder a las eventuales correcciones de erratas de cualquier libro perteneciente a nuestra editorial.

© Marcos M. Fernando Pablo

© Editorial Colex, S.L.
Calle Costa Rica, número 5, 3.º B (local comercial)
A Coruña, 15004, A Coruña (Galicia)
info@colex.es
www.colex.es

I.S.B.N.: 979-13-7011-330-8
Depósito legal: C 1373-2025
DOI: <https://doi.org/10.69592/979-13-7011-330-8>

***«...Una in diversitate
pacem mundi augeat...».***

*Utilizo estos versos de la versión no oficial del himno
de la Unión Europea para dedicar estas páginas a mi
hija Elsa que participa y vive en ese mismo espíritu.*

SUMARIO

INTRODUCCIÓN

EL ACERVO EUROPEO DE CINCUENTA AÑOS DE DERECHO ALIMENTARIO

1. Ayer y hoy: Las iniciales normas comunitarias verticales sobre productos alimenticios y su revisión actual. La PAC y las directivas del desayuno	13
2. Las bebidas primero. Denominación y comercialización: <i>Sekt, Cassis</i> de Dijon, <i>Dasonville, Gilli</i>	17
2.1. Insuficiencia de la armonización horizontal	17
2.2. La Corte de Justicia al rescate: <i>Sekt, Cassis</i> de Dijon, vinagre, cerveza... . .	18
2.3. La sistemática resultante (1989).	24
3. El punto de inflexión: el Libro Verde sobre Principios de la Legislación alimentaria de la Unión COM(97) 176 y el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria COM(1999) 719	32

CAPÍTULO I

EL OBJETO DEL DERECHO ALIMENTARIO

1. La noción de alimento. De nuevo, la libre circulación de productos alimenticios en el mercado interior: medicamento y alimento.	35
2. Tipos de alimentos según su tratamiento jurídico. En particular los nuevos alimentos, los alimentos ecológicos, los alimentos genéticamente modificados y los alimentos de régimen especial y para usos médicos especiales	47
2.1. Generalidades	47
2.2. Los nuevos alimentos	51
2.3. Los alimentos ecológicos	55
2.4. Los alimentos modificados genéticamente	57
2.5. Los alimentos artificiales equivalentes.	60
2.6. Alimentos de régimen especial	61
3. Elementos jurídicos de los alimentos: denominación, composición, proceso, información	64
3.1. La denominación	64
3.2. Composición. El concepto de nutriente	70
3.3. Composición. El concepto de ingrediente. Ingrediente primario. Ingrediente compuesto. Nuevos ingredientes	73

SUMARIO

3.4. Otros ingredientes. Aditivos, enzimas, aromatizantes, otras sustancias (aminoácidos)	74
3.5. Proceso. Tratamientos y coadyuvantes tecnológicos	78
3.6. Información. Etiquetado y normas de comercialización de la OCM de productos agrícolas. Menciones. En particular, la mención al origen del producto	84

CAPÍTULO II

ÁMBITO FUNCIONAL DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO: SEGURIDAD E HIGIENE, CALIDAD Y NUTRICIÓN

1. Seguridad e higiene de los alimentos. El principio de cautela	97
1.1. Seguridad microbiológica	100
1.2. Seguridad química. La cuestión de la acrilamida, los residuos de plaguicidas y de sustancias farmacológicamente activas	102
1.3. Aptitud para el consumo.	109
2. Calidad. Calidad genérica y calidad diferenciada de productos alimentarios	111
2.1. Calidad genérica de los alimentos. Normas de comercialización. Menciones reservadas facultativas	112
2.1.1. Normas de comercialización: frutas y verduras	117
2.1.2. Normas de comercialización: aceite de oliva	118
2.1.3. Normas de comercialización: carne de aves de corral	119
2.1.4. Normas de comercialización: carne de vacuno, ovino y porcino. El modelo europeo de clasificación de canales	121
2.1.5. Normas de comercialización: huevos	122
2.1.6. Normas de comercialización: leche y directivas del desayuno	124
2.2. Calidad diferenciada. Regímenes de calidad diferenciada	128
3. Nutrición, alimentación y salud	139
3.1. Información nutricional obligatoria y voluntaria. El etiquetado frontal (FOPL)	139
3.2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables	143
3.3. La reformulación de los alimentos	152

CAPÍTULO III

ÁMBITO SUBJETIVO DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO. OBLIGACIONES DE EMPRESA ALIMENTARIA Y CONTROLES OFICIALES

1. Generalidades	155
2. El ámbito subjetivo: producción primaria y operador de empresa alimentaria	158
2.1. Producción primaria, operaciones conexas y normas de flexibilidad	158
2.2. El operador de empresa alimentaria.	160
2.2.1. Notificación, autorización, registro y marcado	160

SUMARIO

2.2.2. Control de riesgos. Seguridad, higiene, autocontrol: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)	163
2.2.3. Trazabilidad	169
2.2.4. Autocontrol y verificación (calidad diferenciada)	171
2.2.5. Obligaciones de retirada de productos y comunicación de riesgos . .	172
2.2.6. Responsabilidad. El nuevo régimen de responsabilidad objetiva por producto	175

CAPITULO IV

ÁMBITO SUBJETIVO DEL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO. PODER PÚBLICO Y CONTROLES OFICIALES

1. Los principios del derecho alimentario y las tareas de las autoridades competentes.	181
2. Intervención <i>a priori</i> . El principio de análisis de riesgos. La determinación y gestión de riesgos y el principio de cautela	183
3. Comunicación del riesgo, transparencia, motivación de la medida e información	189
4. Medidas de emergencia y cláusulas de salvaguardia	193
5. Intervención <i>a posteriori</i> : vigilancia y controles oficiales	196
6. Medidas de ejecución. Consecuencias de los controles oficiales	204
7. El sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales (SGICO) . .	206

CAPITULO V

EL RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EL FUTURO DEL SECTOR

1. El régimen de importación de alimentos al territorio UE: generalidades . . .	211
2. Importación de alimentos de origen animal: aprobación del país de origen .	213
3. Requisitos del operador y del establecimiento.	216
4. Requisitos de producto y proceso. Productos de origen animal, productos de origen no animal, productos compuestos y productos de régimen particular.	217
5. Medidas especiales en relación con la entrada en la UE de alimentos	223
6. El futuro de la ordenación jurídica de los alimentos en la UE	224

INTRODUCCIÓN

EL ACERVO EUROPEO DE CINCUENTA AÑOS DE DERECHO ALIMENTARIO

1. Ayer y hoy: Las iniciales normas comunitarias verticales sobre productos alimenticios y su revisión actual. La PAC y las directivas del desayuno

La estructura actual del derecho alimentario europeo fundamentalmente parte del denominado «paquete higiene»¹, pero sus orígenes y desarrollo histórico explican mucho de su contenido². Tal como señaló en su día el *Libro verde* de la Comisión³, los principales elementos que influyeron en el desarrollo de la legislación alimentaria europea, antes del Tratado Maastricht, fueron la política agrícola común y el programa de realización del mercado interior. La primera, lógicamente, afectó a los productos alimenticios de origen agrario (principalmente, por tanto, a los alimentos no elaborados) mientras la segunda

1 Desde 2006, un conjunto de seis reglamentos conjuntamente designados como paquete higiene, simplificaron el cuadro anterior del derecho general alimentario (diecisiete directivas previas, mediante normas horizontales aplicables a todos los alimentos, incluyendo normas específicas para los productos alimenticios de origen animal.

2 Sobre el derecho alimentario europeo, por todos, *vid.* RECUERDA GIRELA, M.A. (Dir.), *Tratado de Derecho Alimentario*, Thomson-Aranzadi, Cizur Menor, 2011; MARICHAL, M.E.: «Los principios de la legislación alimentaria en la Unión Europea», en AA.VV., *Acuerdo Unión Europea-Mercosur: La comercialización de alimentos en la Unión Europea y el Mercosur*, B de F, Buenos Aires, 2019; 61-114; GONZALEZ VAQUEL, L., «El derecho alimentario de la Unión Europea: la aplicación del principio de precaución», en AA. VV., *Lecciones de derecho alimentario 2015-2016*, Aranzadi, Pamplona, 2016. BERND M.J., VAN DER MEULEN, B. y SANHUEZA MARTÍN, A., «La estructura del Derecho alimentario europeo», en *REDECO, Revista electrónica del Derecho del consumo y la alimentación*, núm. 34, 2013, pp. 3-41, etc.

3 *Principios generales de la legislación alimentaria de la Unión Europea. Libro verde de la Comisión* [COM (97) 176 final]. Bruselas, 30.04.1997.

contribuyó a generalizar un mercado interior de alimentos, por encima de tradiciones propias y particulares de los ciudadanos de los Estados miembros.

Las medidas iniciales de la PAC, en alguna de las Organizaciones Comunes de Mercado, (OCM) impusieron normas de calidad y de comercialización que posteriormente contribuirán a estandarizar los productos alimenticios primarios, aunque la finalidad inmediata fuera evitar el fraude, garantizar la eficacia de la intervención sobre los mercados y posibilitar un intercambio eficaz de mercancías, incluso en los momentos iniciales del mercado interior (periodo transitorio)⁴. En particular, el germinal Reglamento núm. 23 de 1962, estableció normas comunes de calidad para un conjunto de frutas y hortalizas, describiendo la denominación del producto, sus categorías comerciales, su aspecto, presentación, tamaños y calidades de manera completa. Tales previsiones se completaron con la mención (art. 9) a que las *restricciones cuantitativas a la importación y las medidas de efecto equivalente se suprimirán, en lo que se refiere a los intercambios entre Estados miembros de productos clasificados*, al tiempo que los Estados miembros *renuncian* a la aplicación de las disposiciones del artículo 44 del Tratado.

Las normas secundarias relativas a ciertas organizaciones comunes de mercado contribuyeron igualmente a normalizar productos, procesos y resultados. De las veintiuna OCM previas a la entrada en vigor de la OCM única en 2007 (Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo), pueden citarse *ad exemplum* el Reglamento (CEE) num. 2772/75 del Consejo, de 29 octubre 1975 (comercialización de los huevos) o el Reglamento (CEE) n.º 1411/71 del Consejo, de 29 de junio de 1971, por el que se establecen las normas complementarias de la organización común de mercados en el sector lácteo. En estas y otras normas secundarias se definen productos, procesos, calidades y presentaciones de un buen número de alimentos⁵. El Reglamento (CEE)

4 Recuérdese que el art. 8 del Tratado de Roma preveía la consecución de un mercado común a lo largo de un periodo transitorio de 12 años, en tres etapas, cuya conclusión se preveía para 1969, mediante la desaparición progresiva de las barreras aduaneras interiores. El art. 44 del Tratado previa que durante ese periodo transitorio los Estados Miembros podían acudir a ciertos mecanismos de control de las importaciones. El citado Reglamento un. 23 de 1962 resulta notable también por que incluye la mención a que los Estados *renuncian* a ejercitar tales potestades proteccionistas. La norma se reproducirá después en otras OCM posteriores.

Significativamente, algunos años después, la directiva sobre supresión de medida de efecto equivalente y las restricciones a la importación (22 de diciembre 1969, DOCE de 19.1.1970) indica: «La présente directive n'est pas applicable aux mesures: b) faisant partie intégrante d'une organisation nationale de marché agricole, à laquelle n'a pas encore été substituée une organisation commune, ou visées par l'article 44 du traité C.E.E».

5 Por ejemplo: «leche cruda»: leche que no haya sido calentada ni sometida a tratamiento de efecto equivalente; «leche entera»: leche que se haya sometido, en una industria láctea, por lo menos a un tratamiento de calentamiento o a un tratamiento de efecto equivalente autorizado y cuyo contenido natural en materia grasa sea igual o superior al 3,50 % o cuyo contenido en materia grasa alcance un 3,50 % como mínimo».

n.º 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos, no sin problemas⁶, precedió al Reglamento (CEE) n.º 1898/87, que estableció un régimen completo para la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización.

Las *Directivas del desayuno* son un conjunto de siete Directivas «que establecen normas comunes sobre la composición, la denominación de venta, el etiquetado y la presentación de determinados productos alimenticios, con el fin de proteger los intereses de los consumidores y garantizar la libre circulación de estos productos en el mercado interior que funcionan de manera similar a las normas de comercialización establecidas para determinados productos agrícolas»⁷.

Fruto de una larga evolución, el vigente Reglamento (UE) 1308/2013 por el que se crea la organización común de productos agrarios, contiene en sus Anexos, una completa lista de definiciones de productos alimenticios (*arroz paddy, piqueta, jarabe de inulina, preparación a base de carne de aves de corral*), conceptos utilizables en el sector (*grado alcohólico*), normas de calidad (azúcar, arroz) o de clasificación y marcado de carnes, pero también denominaciones de venta de ciertos productos o categorías de productos (vino), que, en ocasiones, se declaran «*reservadas*» a ciertos productos (denominaciones reservadas en el sector lácteo, parte III de ese mismo anexo VII), así como normas de comercialización (huevos), que constituyen, todas ellas, un *corpus* necesario y uniforme para manejar los productos que originan diferentes tradiciones agrícolas, ganaderas y alimentarias de la Unión.

Por su parte, la propuesta de reforma de cuatro de las *directivas del desayuno* quiere actualizar los requisitos y las definiciones de los productos. Dado que los productos para los que se establecen tales normas comunes solo pueden comercializarse con las respectivas denominaciones de venta si se ajustan a dichas normas, resulta hoy necesario, por ejemplo, crear «*una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares naturalmente presentes se hayan eliminado parcialmente*, manteniendo al mismo

6 Vid. STJUE 237/82, *Kaas BV*: «El Reglamento (CEE) n.º 804/68 debe interpretarse en el sentido de que, a falta de normas comunitarias, un Estado miembro puede adoptar unilateralmente, para promocionar la venta de quesos y de productos a base de queso, una normativa relativa a la calidad de los quesos producidos en su territorio, que imponga una prohibición de fabricar otros quesos que los taxativamente enumerados».

7 Así las describe, el documento COM(2023) 201, «Propuesta por la que se pretende modificar su contenido, por tratarse de normas obsoletas, que no responden ni a la innovación ni a las nuevas demandas de los consumidores, dado que las directivas vigentes datan de los años 90 y 2000». Los textos iniciales proceden de la década de los setenta. Los productos incluidos en las directivas desayuno eran extractos de café, extractos de achicoria, cacao, chocolate, miel, azúcares, zumos de fruta, confituras, jaleas, «marmalades» de frutas, crema de castañas edulcorada y algunos tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada.

tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales... Estos productos deben llevar el nombre de zumo de frutas con azúcar reducido o zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado».

Igualmente resulta necesario modificar los ingredientes autorizados para estos productos, los tratamientos y sustancias autorizados: «Las proteínas procedentes de las semillas de girasol se utilizan cada vez más para el consumo humano directo y han demostrado ser una herramienta eficaz para *la clarificación* de los zumos de frutas. Para tener en cuenta estos nuevos avances, las proteínas procedentes de las semillas de girasol deben añadirse a la lista de tratamientos y sustancias autorizados»⁸. Otras modificaciones propuestas son la autorización de un tratamiento para producir productos lácteos deshidratados sin lactosa, la autorización del uso de zumo concentrado de cítricos en la producción de confituras y confituras extra, jaleas y jaleas extra.

Se trata, en estas nuevas normas, de incorporar innovaciones compartidas por los Estados y reclamadas por los consumidores europeos. Por ello se definen nuevos productos, se adoptan *ex novo* denominaciones, se establecen requisitos de composición de alimentos reclamadas por la nueva preocupación por la *nutrición* adecuada, o se abordan nuevos procesos de elaboración, transformación y presentación de los alimentos, sobre la base de cierto consenso de los consumidores europeos.

Por el contrario, en las décadas finales del pasado siglo, se trataba de construir un mercado único alimentario sobre tradiciones y culturas alimentarias muy diferentes que, por encima del esfuerzo armonizador de la Comunidad Económica Europea y el principio de libre circulación de mercancías, planteó problemas de difícil solución normativa.

El esquema institucional de la naciente Comunidad Europea y los mecanismos existentes de decisión y armonización del mercado interior, tampoco eran muy favorables a un rápido despliegue del comercio interestatal de los diferentes alimentos. Estos resultaron ser, quizá, las mercancías menos apropiadas para construir un mercado interior único: ¿Los ciudadanos de la República francesa admitirán un *foi gras* que no responda a las normas propias de su tradición? ¿admitirá la República Federal de Alemania un producto alimenticio denominado «cerveza» que no responda a la más que centenaria *Reinheitsgebot* —*ley de pureza de la cerveza*— de 1516? ¿se permitirá, en Francia, contra una muy larga tradición normativa, que lo considera un alimento fresco, un producto denominado yogur *congelado*? Y, más tarde, ¿el Reino de España admitirá un chocolate que no contenga *exclusivamente* manteca de cacao? ¿la República Italiana admitirá *aceto* como designación

8 COM(2023) 201 final, *cit.* pag. 3.

de un vinagre que no proceda del vino? ¿o una pasta obtenida con trigo blando o con una mezcla de trigo blando y de trigo duro?⁹.

2. Las bebidas primero. Denominación y comercialización: *Sekt, Cassis* de Dijon, *Dasonville, Gilli...*

2.1. Insuficiencia de la armonización horizontal

Entre 1962 y 1985, además de las normas verticales iniciales, se siguieron dos estrategias en la construcción del mercado interior alimentario: La *armonización horizontal*, referida a todos los productos alimenticios para proteger la salud pública, y la armonización horizontal dirigida proteger otros intereses de los consumidores y prevenir las prácticas comerciales engañosas. El *Libro Blanco* de la Comisión de 1985¹⁰ ratificó el enfoque futuro en el contexto del «nuevo método» de armonización. El documento posterior, menos citado, de noviembre de ese mismo año¹¹, reflexiona sobre la futura legislación europea y recapitula el estado del mercado interior de productos alimentarios¹²:

«In the past, it was generally accepted that, as a rule, a technical barrier to trade in foodstuffs resulting from mandatory national provisions **could be eliminated only by adopting a Community provision of the same nature** ("a national legal act in principle calls for a Community legal act")

This review shows a marked imbalance between the "horizontal" sectors (additives, labelling, other general matters) in which substantial progress has

9 Todavía, años después, en la *Guía para la aplicación de las disposiciones del Tratado que rigen la libre circulación de mercancías* (Comisión Europea, 2010) pag. 18 pudo leerse: «la mayor parte de las mercancías sujetas a prohibiciones nacionales son productos alimenticios».

10 *Completing the internal market. White Paper from the Commission to the European Council*, COM(85) 310 final (Milan 28-29 junio 1985). Collection relíee des document «COM», vol. 1985/0130.

11 *Completion of the internal market : community legislation on foodstuffs* COM(85) 603 final (Brussels, 8 de noviembre 1985).

12 Esta era la descripción que ofrecía el documento: Existían normas horizontales sobre etiquetado de los alimentos en general, agentes colorantes, conservantes, antioxidantes emulsionantes, estabilizantes, espesantes y gelificantes, materiales y objetos en contacto con alimentos (directiva marco y varias directivas específicas), alimentos para usos nutricionales especiales (directiva marco), las directivas desayuno (cacao y chocolate, azúcar, miel, confituras, leche en conserva, caseína, extractos de café y achicoria). Al mismo tiempo, existían diversos sectores ante el Consejo: Métodos de muestreo y análisis, aromatizantes, disolventes, almidones, alimentos congelados, formulas infantiles y leches de continuación, más alguna iniciativa de la Comisión (alimentos irradiados).

SISTEMA DE DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO

Los alimentos resultaron ser las mercancías menos apropiadas para construir el mercado único, dadas las diferentes tradiciones culturales de los Estados Miembros de la UE. Desde la Sentencia Cassis de Dijon, el principio de reconocimiento mutuo permitió considerar buena parte de las normativas nacionales prohibidas en tanto medidas de efecto equivalente a las restricciones cuantitativas a la importación.

Las crisis sanitarias de fin de siglo llevaron al derecho europeo a una armonización directa de muy buena parte del derecho alimentario. El conjunto normativo y jurisprudencial resultante, supone un concepto de alimento y un tratamiento armonizado de sus componentes jurídicos (denominación, composición, proceso e información). Igualmente, hoy resultan casi completamente armonizados, el ámbito objetivo (seguridad, calidad y nutrición), y subjetivo (obligaciones del operador de empresa alimentaria y el papel del poder público) del derecho alimentario, así como el régimen de entrada de alimentos al territorio de la UE.

En la exposición del sistema así construido, se utilizan más de dos centenares de normas positivas y sentencias del TJUE, por lo que el nivel de detalle permite a la obra resultar útil tanto para el especialista como para quien se inicia en el derecho alimentario.



MARCOS M. FERNANDO PABLO

Marcos M. Fernando Pablo (1958, Salto de Castro, Fonfria, Zamora)

Cursó estudios de bachillerato en la Castilla profunda —Toro, Zamora—, y la licenciatura de Derecho en Salamanca. Allí también realizó su doctorado.

Especialista en derecho administrativo, ha publicado, desde 1987, diferentes monografías generales (acto, procedimiento, contratos) y particulares (en derecho urbanístico, derecho de las telecomunicaciones, el derecho del mundo rural) así como estudios en revistas científicas de ese ámbito de conocimiento.

Docente universitario desde los años noventa, actualmente es catedrático de derecho administrativo en la Universidad de Salamanca.

PVP: 30,00 €

ISBN: 979-13-7011-330-8



9 791370 113308