CONFILEGAL

Lunes 12 de Febrero de 2018

De izquierda a Derecha: Eva Ballarin, directora Congreso HIP; Javier Cremades, presidente de Cremades & Calvo-Sotelo; Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía; Mario Sandoval, Premio Nacional de Gastronomía 2013; César Antonio Molina, Socio de Cremades & Calvo-Sotelo, exministro de Cultura.

La industria gastronómica reclama un marco legal propio que mejore la seguridad jurídica del sector

Luis Javier Sanchez

8 febrero, 2018

Será dentro de menos de dos semanas, el próximo 19 de febrero cuando tenga lugar en Madrid, en el marco de la cumbre anual HIP-Hospitality Innovatien Planet, el **I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía**, organizado por la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y el Despacho Cremades & Calvo-Sotelo, con la colaboración de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (**FACYRE**). La idea es que el sector y la industria gastronómica consigan, desde un punto de vista jurídico, la debida organización, sistematización y articulación normativa.

Alfredo Gómez-Acebo, socio de Cremades & Calvo-Sotelo, explica a CONFILEGAL, los detalles de este singular evento **"muchos juristas han señalado en los últimos meses que la gastronomía y su industria como realidad social necesita un mayor análisis y regulación desde el punto de vista jurídico para esa mejor organización de esta práctica, clave en nuestra economía"**.

PUBLICIDAD

Al final lo que subyace es crear un marco jurídico propio que ayude a reforzar la seguridad jurídica de todos los actores implicados "Es fundamental proteger mejor los derechos de autor, consolidar el marco laboral, mejorar la educación alimentaria de los ciudadanos y evitar las prácticas fraudulentas así como mejorar la protección del consumidor en cuanto desde una mejor seguridad alimentaria, así como una mejor y más ágil interacción con las diferentes administraciones".

Firma

¿Cómo puedo to
una vivienda qu
en testamento?
Victoria López Bar

6 consejos para
mejore su posici
Chambers & Par
Alejandra Rojas

Coto del Tribuna
Servicio de Insp
Jose Ángel Castillo

Ana Rosa Quinta
acertadamente
textos de Puigde
Felicísimo Valbuen

El delito de sust
menores: evoluc
Lara Sánchez

Para ello, durante las mesas de trabajo "donde junto a juristas intervendrán profesionales del propio sector de cierta relevancia o notoriedad como son los casos de **Pedro Larumbe o Mario Sandoval** y estarán moderadas por diferentes juristas" se hará énfasis en esos temas: "desde esta industria no hay el temor que un nuevo marco regulador asfixie a esta práctica, al contrario creemos que le dará más seguridad jurídica en todas estas cuestiones que preocupan a los profesionales del sector".

En la presentación que tuvo lugar este miércoles estuvieron presentes **Javier Cremades,** presidente del despacho Cremades & Calvo-Sotelo, **Rafael Ansón**, presidente de la Real Academia de Gastronomía y presidente de Honor de la AARAG, Mario Sandoval, presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACINE) y **Eva Ballarín**, directora de HIP-Hospitality Innovatien Planet la feria que albergará este Congreso.

El Comité Organizador está presidido por Benita Ferrero-Waldner, excomisaria Europea de Relaciones Exteriores y socia de Cremades & Calvo-Sotelo; **José María Álvarez del Manzano**, exalcalde Presidente del Ayuntamiento de Madrid y socio de Cremades & Calvo-Sotelo y por miembros de la AARAG. Se espera que en la apertura acuda el ministro de Justicia, **Rafael Catalá.**

Una de las propuestas que se debatirá es "si es posible una Ley integran que aglutine las principales normas jurídicas para una actividad emergente como ésta en nuestro país. De lo que se trata es que en este congreso las conclusiones a modo de propuestas normativas puedan presentarse en los Ministerios correspondientes", aclara **Gómez-Acebo.**

En este encuentro, de proyección internacional, intervendrá un numeroso grupo de juristas de prestigio a través de mesas moderadas por **Carlos de la Mata,** abogado del Estado; **Marta Iranzo; Rafael Fernández Montalvo**, exmagistrado del Tribunal Supremo; o **Juan Ortíz Úrculo**, exfiscal General del Estado y exfiscal Jefe de la Fiscalía ante el Tribunal Constitucional; además de socios de Cremades & Calvo-Sotelo.

PUBLICIDAD

En representación del sector de la gastronomía intervendrán profesionales tan destacados como los cocineros **Mario Sandoval, Pedro Larumbe, Juan Antonio Medina o Roberto Capone.**

En esta industria gastronómica confluyen dos realidades complementarias "por un lado la actividad empresarial como tal, que como otras empresas del país están sometidos a todo tipo de controles fiscales, de privacidad o cumplimiento normativo, obligatorios por ley y la realidad del consumidor, usuario final que tiene sus derechos como tal destinatario de esos productos con normativa estatal y autonómica sobre esta cuestión más genérica. Creemos que se puede definir más y mejor".

Más protección a los derechos de autor de la gastronomía

Le preguntamos a este jurista por el derecho comparado y nos explica que "países como Francia ha puesto en marcha algunas iniciativas de este tipo. En materia de derechos de autor, su Conservatorio Nacional francés puede registrar recetas culinarias y ha hecho avances en la materia. En otros países ya ha habido algunos pronunciamientos en derechos de autor. Esta será una de las mesas más interesantes, como protejo la propiedad intelectual de mis recetas o como reaccionar ante un acto de competencia".

El análisis laboral de esta actividad será otro de las cuestiones que se debatan en este **I Congreso Europeo de Gastronomía**. Para los organizadores es importante detectar las malas prácticas a nivel laboral y potenciar la formación profesional en un sector que reclama profesionales bien formados "El asunto de las prácticas y de los becarios que salto recientemente a los medios se abordará a fondo, al igual que la formación continua de estos expertos".

Otro de los debates tendrá al consumidor como punto central de los mismos. "**Hablaremos de seguridad alimentaria y responsabilidad civil en casos concretos cuando sucede una intoxicación. Junto a ello, otro tema de calado que se abordara en este Congreso es la necesidad de incorporar al sistema educativo la gastronomía como materia**

estudiable. Es fundamental educar a los más jóvenes en la llamada nutrición alimentaria para que tengan un desarrollo como personas adecuado", destaca nuestro interlocutor.

PUBLICIDAD

La idea que tienen los organizadores de este evento pionero que aúna la gastronomía con el derecho en nuestro país es que las propuestas a modo de conclusión que se extraigan se trasladen a la propia Administración para que tome nota de lo que demanda uno de los sectores con mayor peso específico en nuestra actividad económica.

Tras este Congreso, los promotores de este evento tienen previsto que se vaya a editar una obra colectiva con todas las aportaciones de todos los juristas que participaron en el mismo. El primer paso para seguir analizando las cuestiones que ocupa y preocupan a una industria como es gastronómica muy vinculada al desarrollo de cualquier país. "Con posterioridad se celebrarán encuentros más monotemáticos para abordar estas cuestiones u otras de forma exclusiva", apunta Alfredo Gómez-Acebo.

Noticias Más Populares

por Taboola

En 2008 un magistrado del Supremo advirtió al PP del peligro que suponía la supresión del artículo de la secesión en el Código Penal

Detienen al juez decano de Talavera, Fernando Presencia

Un artículo sobre cómo deben vestir las abogadas provoca un aluvión de insultos en la red contra la autora

Facebook Twitter Correo LinkedIn Imprimir

Alfredo Gómez-Acebo | I Congreso Europeo de Gastronomía | inseguridad jurídica | Javier Cremades

LUIS JAVIER SANCHEZ

Periodista jurídico, comunicador y consultor de comunicación.

@luisjasanchez

‹ José Ignacio Prendes: "Todos saben cuál es

Justicia busca una visión "estratégica y

Leave a Reply

Be the First to Comment!

Start the discussion

Copyright © 2018 Confilegal. Todos los derechos reservados.