MUESTRA GRATUITA

# Alimentos legales que nos enferman

Francisco José Ojuelos Gómez

Estas son las primeras páginas del libro. La obra completa está a la venta en Amazon, en las 17 tiendas del mundo.

**eBook Kindle · Comprar en Amazon** **6,99 €**

**Tapa blanda · Comprar en Amazon** **17,99 €**

Ficha del libro, precios y otras tiendas:
**amicuscertus.es/es/catalogo/alimentos-legales/**

AMICUS CERTUS

# Alimentos legales
# que nos enferman

FRANCISCO JOSÉ OJUELOS GÓMEZ

# Alimentos legales que nos enferman

*La sal, el azúcar, las grasas y el Derecho alimentario europeo*

AMICUS CERTUS

*Alimentos legales que nos enferman. La sal, el azúcar, las grasas y el Derecho alimentario europeo*

© Francisco José Ojuelos Gómez, 2026
© de esta edición: Amicus Certus, 2026

Este libro nace de la tesis doctoral *El Derecho alimentario europeo y los nutrientes críticos*, dirigida por la Dra. Laura Salamero Teixidó en el Programa de Doctorado en Derecho y Administración de Empresas de la Universitat de Lleida (2026).

Editor: José Francisco Adserias Vistué

Primera edición: 2026

Todos los derechos reservados. Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de la propiedad intelectual.

amicuscertus.es

*A Mónica,*
*por no soltarme la mano desde aquella noche*
*en la* Rue de la Bienfaisance

# Índice

**Introducción. Alimentos legales que nos enferman** **1**

Una paradoja jurídica . . . 2
La sal: el caso más claro . . . 3
Dos aclaraciones antes de seguir . . . 4
La regla de inocuidad . . . 6
La pregunta de este libro . . . 7
Una pizza bajo la lupa . . . 9
Una regla hija de su tiempo . . . 11
Cómo se consigue la inocuidad . . . 13
El recorrido de este libro . . . 14

Primera parte. Una regla para que los alimentos no nos enfermen

**1. Del Codex al Código Alimentario: cómo nació la regla de inocuidad** **19**

De la contaminación a los nutrientes . . . 20
Tres ordenamientos y muchas normas privadas . . . 21
El Codex Alimentarius: de lo voluntario a lo casi obligatorio . . . 23
Sardinas, hormonas y pollo clorado . . . 24
El repliegue del Derecho español . . . 26
El Código Alimentario Español . . . 28
El alimento nocivo . . . 30
Una prohibición general y muchas reglas concretas . . . 31
Del ahumado a las legumbres . . . 32
La derogación de 2020 . . . 34
La lección del aceite de colza . . . 36

**2. El artículo 14, corazón del Derecho alimentario europeo** **39**

Del «alimento nocivo» al «alimento inseguro» . . . 41

Dos seguridades alimentarias . . . 42
Una inocuidad cada vez más amplia . . . 44
Un Derecho alimentario europeo . . . 46
Primero, el mercado interior . . . 48
La salud, medida por la ciencia . . . 49
Transparencia . . . 52
La trazabilidad, una norma para cada crisis . . . 53
El «paquete de higiene» . . . 57
Qué hace cada pieza . . . 59
Alimentos seguros y saludables . . . 61
Analizar el riesgo, actuar ante la duda . . . 64
Lo que prohíbe el artículo 14 . . . 68
El artículo 14 ante los tribunales . . . 77

Segunda parte. Lo que ya se ha hecho: los nutrientes en las normas

**3. Aditivos y nuevos alimentos: los primeros modelos 89**

La sal, las grasas y los azúcares libres . . . 90
Dos modelos tempranos . . . 90
Un aditivo también es un alimento . . . 91
Demostrar que un aditivo es inocuo . . . 93
Lo que no se puede probar en personas . . . 95
Revisar lo ya autorizado . . . 96
Algo más que seguridad . . . 98
Lo que no está en la lista está prohibido . . . 99
Para qué puede usarse un aditivo . . . 100
La cláusula nutricional . . . 101
Del tomate a la chía . . . 103
Ni más arriesgado ni nutricionalmente peor . . . 104
Crítica del modelo: un perfil sin nutrientes . . . 106
Nutriente a nutriente . . . 107

**4. Los nutrientes críticos, uno a uno: lactantes, grasas trans, la sal del pan y los comedores escolares 109**

¿Qué es un nutriente? . . . 110
Necesarios para vivir, nocivos en exceso . . . 113
La «zona gris»: ¿un hueco en la ley o en su cumplimiento? . . . 115
¿No es la sal una «condición» del alimento? . . . 117
Evaluar no es decidir . . . 119

Informar, restringir o las dos cosas . . . 120
El aspartamo y la carne roja . . . 122
Los preparados para lactantes, la primera restricción . . . 123
Un código de la OMS en el origen . . . 126
Las grasas trans, el primer nutriente restringido para todos . . . 127
La puerta del artículo 8 . . . 128
Hasta dónde llega: el caso del aloe . . . 129
De la evaluación a la restricción . . . 130
Un diagnóstico conocido desde hace años . . . 132
Dos gramos por cada cien de grasa . . . 133
Las medidas nacionales: el ejemplo de la sal . . . 133
La sal del pan . . . 134
Un marco europeo que no legisla . . . 135
Los comedores escolares . . . 137
Europa promueve, pero no regula . . . 138
Lo que aporta el real decreto . . . 139
Un precedente balear . . . 141
Un impuesto sobre las bebidas azucaradas . . . 142
Retales de un sistema . . . 144

Tercera parte. Lo que falta por hacer

**5. ¿Quién debe actuar? La base jurídica en los Tratados 147**

Restringir o informar, pero no quedarse quieto . . . 148
Competencias «compartidas» en las que manda la Unión . . . 148
Un Derecho nacido para el mercado . . . 149
¿Puede una norma de mercado interior proteger la salud? . . . 151
Lo que dice el Tribunal de Justicia . . . 153
Cuando la salud es lo determinante . . . 155
Una competencia que la Unión ha hecho suya . . . 157
Una base jurídica que ya está en uso . . . 157

**6. Dos modelos inacabados: las declaraciones saludables y las bebidas «energéticas» 159**

Restringir o informar . . . 160
Un reglamento de declaraciones «positivas» . . . 161
Los perfiles nutricionales, bajo sospecha . . . 162
Diecisiete años de retraso . . . 164
El Parlamento rectifica . . . 165

Bebidas «energéticas»: el nombre ya es un problema . . . . . 166
Un producto, no una sustancia . . . . . 167
De Hungría a Letonia . . . . . 168
Una competencia que la Comisión no reclama . . . . . 169
El Parlamento, en otra dirección . . . . . 171
España: del colegio a las leyes autonómicas. . . . . 171
Una reacción europea pendiente . . . . . 173

**7. Más allá de restringir o informar 175**

Restringir: lo poco que se ha hecho. . . . . 175
Informar también protege . . . . . 177
El Reglamento de etiquetado . . . . . 177
Una base para elegir . . . . . 179
Lo que no sabemos de nutrición . . . . . 180
El consumidor real ante los tribunales. . . . . 182
Una reforma que no llega . . . . . 184
Un laberinto de etiquetas . . . . . 185
Una propuesta por la eficacia . . . . . 187

**8. El debate del «ultraprocesado» 189**

Lo que aporta el concepto . . . . . 189
Sus debilidades jurídicas. . . . . 191
Lo que dice la ciencia. . . . . 192
El Codex toma la iniciativa . . . . . 194
Un debate que puede esperar . . . . . 195
Un primer paso en España. . . . . 195
Más allá de Europa . . . . . 197
A las puertas del Derecho . . . . . 198

**Conclusiones. Lo que el Derecho ya exige 201**

Una regla clara en un bosque de normas . . . . . 201
La respuesta . . . . . 202
Cómo se construyó la regla . . . . . 203
El problema que llegó después . . . . . 203
Grasas trans, azúcar y sal . . . . . 204
Restringir o informar . . . . . 205
El papel de los Estados. . . . . 206
Mucho y poco por hacer . . . . . 207

**Glosario** **209**

**Siglas y normas citadas** **213**

Siglas . . . . . 213
Normas citadas con forma abreviada . . . . . 214

**Anexo. Los textos esenciales** **217**

Reglamento 178/2002, artículo 14. Requisitos de seguridad alimentaria (apartados 1 a 4 y 7) . . . . . 217
Reglamento 178/2002, artículo 3. Definiciones (apartados 9 y 14) . . . . . 218

**Bibliografía selecta** **219**

**Sobre el autor** **235**

# Introducción. Alimentos legales que nos enferman

Cada año mueren en la Unión Europea unas 950.000 personas por causas ligadas a la dieta. La cifra no procede de ninguna campaña alarmista: es la estimación que manejó la propia Comisión Europea en la evaluación inicial de impacto con la que, a finales de 2020, abrió la revisión de las normas de etiquetado de alimentos.[1] El mismo documento reconocía que más de la mitad de la población de la Unión tiene sobrepeso u obesidad. En España, el último informe anual del Sistema Nacional de Salud sitúa esa proporción en el 55 % de los adultos, y la tendencia no mejora.

Sería tentador atribuirlo todo a que nos movemos poco. Pero el sedentarismo, según ese mismo informe, retrocede: de valores cercanos al 50 % a principios de siglo (46,8 % en 2001; 58,4 % en 2003) hemos pasado a un 30,5 % en los últimos años. Si nos movemos más y el sobrepeso sigue creciendo, la mirada se dirige a lo que comemos. La ciencia apunta en la misma dirección. Hay estudios que atribuyen a la dieta un peso hasta diez veces mayor que al sedentarismo en la prevalencia de la obesidad,[2] y la Asociación Americana del Corazón ha concluido que el ejercicio físico, por sí solo, no es una estrategia

[1] Comisión Europea, evaluación inicial de impacto «Etiquetado de alimentos: revisión de las normas sobre la información facilitada a los consumidores», Ares(2020) 7905364, 23 de diciembre de 2020. La propuesta legislativa estaba prevista para 2022.

[2] Amanda McGrosky *et al.*, «Energy expenditure and obesity across the economic spectrum», *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 122 (29), 2025, e2420902122.

determinante contra la obesidad ni contra el riesgo cardiovascular.[3] El estudio en el que se apoyó la Comisión va más lejos: las malas dietas matan a más personas que cualquier otra causa, incluido el tabaco.[4] Y el exceso de grasa corporal, pese a las dudas que a veces se siembran sobre su compatibilidad con una buena salud, es un factor de riesgo de hasta diecinueve tipos de cáncer.[5]

## Una paradoja jurídica

Las leyes alimentarias prohíben vender alimentos nocivos para la salud. Es su regla más elemental. A la vista de las cifras anteriores, la situación resulta, cuando menos, paradójica: si está prohibido comercializar alimentos que nos enfermen, ¿cómo es posible que la alimentación malsana sea una de las primeras causas de enfermedad y muerte?

Una respuesta cómoda sería que la culpa es de cada cual: los alimentos serían inocuos y el problema estaría en que algunas personas los consumen de forma anormal. No parece razonable darlo por supuesto. La evidencia indica que buena parte de los factores que causan estas enfermedades escapan al control de quienes las padecen y que, en muchos contextos, los alimentos saludables no están al alcance de todos.[6] Y hay un dato elocuente: allí donde se han puesto en los envases advertencias sobre los nutrientes de riesgo, como en Chile, el exceso de peso infantil se ha reducido con rapidez.[7] La in-

[3] Damon L. Swift *et al.*, «Role of Physical Activity in Obesity Treatment and Cardiometabolic Health: A Scientific Statement From the American Heart Association», *Circulation*, 2026.

[4] National Library of Medicine (NCBI), «Bad Diets Are Responsible For More Deaths Than Smoking, Global Study Finds», 2019.

[5] Eleanor L. Watts *et al.*, «Adiposity and cancer: epidemiology, mechanisms and future perspectives», *Nature Metabolism*, 2026.

[6] Organización Mundial de la Salud, fichas «Obesidad y sobrepeso» y «Dieta sana».

[7] Guillermo Paraje *et al.*, «The impact of Chile's multipronged food labelling and advertising law on early childhood excess weight: a cohort difference-in-differences study», *The Lancet*, 2026. El estudio se refiere a la primera de las tres fases del progra-

formación, cuando es clara, cambia las conductas; y si las cambia, es que antes no bastaba con apelar a la responsabilidad individual.

Nuestras dietas, además, han cambiado. Las calorías disponibles por persona no han dejado de crecer durante décadas, y con ellas lo que ingerimos.[8] Es un problema conocido, pero el Derecho alimentario no lo ha considerado lo bastante grave como para darle una respuesta completa. Gestionamos con todo detalle el riesgo de consumir en exceso algunos componentes de los alimentos, como los aditivos, pero no hacemos lo mismo con los nutrientes, cuando es en ellos donde está hoy el problema.

Es verdad que el debate científico sobre la energía que consumimos y su balance es complejo, y que esa complejidad dificulta el diseño de políticas: varios nutrientes aportan calorías y no todos tienen el mismo valor nutricional. Pero las calorías no son la única cuestión pendiente. En otros casos la evidencia es nítida.

## La sal: el caso más claro

El ejemplo más claro es la sal. Sobre ella no cabe alegar ninguna «incertidumbre» científica. En España se consume, de media, el doble de la cantidad máxima recomendada: no es un exceso ocasional, sino estructural, de toda la población. Y sus efectos están bien descritos. Lo dice el propio Ministerio de Sanidad:

> En España mueren más de 65.000 personas al año por enfermedad coronaria y por ictus cerebrales. Otras muchas no mueren, pero sufren secuelas gravísimas de por vida. El 45 % de los infartos de miocardio y el 50 % de los ictus cerebrales se deben a la hipertensión arterial. La principal causa de hipertensión arterial es el consumo excesivo de sal.[9]

---

ma chileno. Sobre lo poco que sabemos de nutrición para interpretar el etiquetado europeo actual, véase el capítulo 7.

[8] FAO, *Statistical Pocketbook. World Food and Agriculture 2022*, p. 32; Marion Nestle, *Food Politics*, Berkeley, University of California Press, 2013, pp. 8-9.

[9] Ministerio de Sanidad, *Plan de reducción del consumo de sal* (folleto divulgativo).

Para la sal existe una cantidad máxima de ingesta, pero es solo una recomendación. No funciona como la «ingesta diaria admisible» que se fija para los aditivos, una cifra con consecuencias jurídicas tangibles, que condiciona qué puede añadirse a un alimento y en qué cantidad. ¿Por qué hay un límite con efectos legales para los aditivos y no para la sal, cuando el exceso de sal causa miles de muertes? ¿No es la alta presencia de sal una «condición química» del alimento? El Derecho alimentario europeo no actúa frente a ella con las mismas armas que frente a los aditivos, y eso, como veremos, es sorprendente.

## Dos aclaraciones antes de seguir

Antes de avanzar conviene precisar dos conceptos que no siempre se entienden igual.

**Inocuidad y *food safety* son lo mismo.** Un alimento inocuo es el que no nos enferma cuando lo comemos. El Derecho alimentario español anterior a nuestra entrada en la Comunidad Económica Europea definía el alimento «nocivo» como el que podía enfermarnos, por cualquier causa. El Derecho vigente, que es europeo, prohíbe vender alimentos «no seguros», y no seguro es, ante todo, el alimento nocivo para la salud. Un alimento no seguro es, por tanto, un alimento no inocuo. «Seguridad alimentaria» traduce aquí la expresión inglesa *food safety*, y la ciencia usa «inocuidad» como sinónimo.[10] (No hay que confundirla con la *food security*, que a veces también se traduce como «seguridad alimentaria», pero que se refiere a otra cosa: a que haya alimentos suficientes y accesibles. Volveremos sobre ello en el capítulo 2.) La primera condición de la inocuidad, según el artículo 14 del Reglamento 178/2002, la llamada Ley General Alimentaria eu-

[10] Francisco R. Marín Martín *et al.*, «Métodos e instrumentos científico-técnicos en la Seguridad Alimentaria. El significado de los términos científico-técnicos en la legislación alimentaria», en Ángel Menéndez Rexach (dir.), *Estudios jurídicos sobre seguridad alimentaria*, Madrid, Marcial Pons, 2015, p. 21.

ropea, es que el alimento no sea nocivo para la salud, sea cual sea la causa.[11]

**La inocuidad jurídica no es absoluta.** Que la ley exija alimentos inocuos no significa que todos deban serlo por completo. Por un lado, el Derecho admite ciertos efectos nocivos siempre que la etiqueta, la presentación del producto o lo que los consumidores saben de él permitan conocerlos. La propia Ley General Alimentaria lo dice: para decidir si un alimento es seguro hay que tener en cuenta «la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta», sobre cómo prevenir sus efectos perjudiciales. Se presupone que, si esos efectos se conocen, podemos evitarlos no consumiendo el alimento o consumiéndolo con moderación. Comer ciertos productos, o cierta cantidad de ellos, sería entonces una opción personal, y quien la toma aceptaría unos riesgos que conoce, como ocurre hoy con el tabaco. No siempre fue así: durante décadas, la industria tabacalera sembró dudas sobre la ciencia que demostraba sus daños.[12] Y el paralelismo con la alimentación es más estrecho de lo que parece. Las grandes tabacaleras entraron hace décadas en la industria alimentaria y trasladaron a ella sus tácticas comerciales, algo que se ha relacionado con la multiplicación de los alimentos «hiperpalatables», pensados para que resulte difícil dejar de comerlos.[13]

Por otro lado, la ley solo protege frente a los efectos que se producen en «las condiciones normales de uso del alimento por los consu-

[11] Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. En inglés se le conoce como *General Food Law* (GFL). La cita del párrafo siguiente procede de su artículo 14.3.b).

[12] Allan M. Brandt, «Inventing conflicts of interest: a history of tobacco industry tactics», *American Journal of Public Health*, 102 (1), 2012, pp. 63-71; Naomi Oreskes y Erik M. Conway, *Merchants of Doubt*, Londres, Bloomsbury, 2011.

[13] Tera L. Fazzino *et al.*, «US tobacco companies selectively disseminated hyperpalatable foods into the US food system: Empirical evidence and current implications», *Addiction*, 119 (1), 2024, pp. 62-71.

midores». Los daños que derivan de conductas anormales, como el consumo desmedido, no hacen que un alimento deje de ser inocuo.

## La regla de inocuidad

Ahora bien, hace años que se acumulan indicios de que las normas no nos protegen frente a todas las situaciones de falta de inocuidad que la ciencia ha descrito con precisión, incluso con un consumo normal y con la información disponible.

Hay productos de consumo habitual, que buena parte de la población considera incluso saludables, que en una ración de cien gramos contienen toda la sal que las autoridades sanitarias fijan como máximo para un día entero. Otros aportan, en esa misma ración, tanta energía sin apenas otro valor nutricional que resulta muy difícil no romper el famoso «balance energético» o seguir una «dieta equilibrada». Y, sin embargo, las normas permiten que esos productos luzcan en su etiqueta una declaración nutricional o de propiedades saludables, algo que puede inducir a error y que la propia normativa asume como un hecho, más que como una simple posibilidad.

Dos referentes de la ciencia de la nutrición en España, Abel Mariné y Rafael Moreno, lo resumieron así: en las sociedades modernas, la regla de que los alimentos son inocuos tiene «notables excepciones», por ejemplo cuando «el efecto nocivo para la salud sea silente o a largo plazo (enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares, cáncer, diabetes, etcétera)».[14]

Esa frase tiene un enorme alcance jurídico. No se trata de que parte del problema de salud pública se deba a conductas anormales, que también. Se trata de que una parte cada vez mayor de la falta de inocuidad se produce sin que el consumidor pueda evitarla com-

[14] Abel Mariné Font y Rafael Moreno Rojas, «Influencia de las políticas de impuestos y subvenciones en la calidad de la dieta», en Yvonne Colomer Xena, Ramón Clotet Ballús y Luis González Vaqué, *El sistema alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria*, Cizur Menor, Aranzadi, 2016, p. 373. Usan «excepción» en su sentido común, como situación en la que la regla no se cumple, no en su sentido técnico-jurídico.

portándose con normalidad y con los conocimientos que le permiten las normas actuales, basadas esencialmente en el etiquetado y en las declaraciones positivas. Siempre habrá quien asuma riesgos a pesar de advertencias claras. El problema aparece cuando la ciencia demuestra que los consumidores se equivocan precisamente cuando intentan elegir bien (y escogen, por ejemplo, un producto con más sal porque es *light*, aunque tenga una densidad calórica altísima, algo perfectamente posible hoy) y cuando esa supuesta asunción voluntaria de riesgos alcanza a la mayoría de la población, menores incluidos.

Lo que Mariné y Moreno describen con lenguaje de científicos es algo que la doctrina jurídica ya había detectado: en las regulaciones alimentarias existe un área de desprotección, una «zona gris» (*grey area*).[15] En ella el Derecho no nos protegería frente a ciertos factores de peligro que causan enfermedades no transmisibles, como las cardiovasculares, el cáncer o la diabetes. En estas enfermedades influye, junto a otros factores, el comportamiento, y eso complica la respuesta. Ante riesgos así, las normas recurren unas veces a restricciones o prohibiciones, aunque las personas estén dispuestas a asumir el riesgo, porque sus consecuencias no son solo individuales, sino también colectivas. Otras veces se limitan a informar, y dejan en manos de los consumidores, en cierta medida, la gestión del riesgo. Las dos estrategias están muy presentes en el Derecho alimentario.

## La pregunta de este libro

Este libro intenta responder a una pregunta:

**¿Ampara el Derecho que existan excepciones a la norma que prohíbe vender alimentos que nos enfermen?**

La prohibición general de comercializar alimentos no seguros está vigente y no distingue según el factor de peligro que les quite la inocuidad. Pero la inocuidad no se construye solo con una prohibición general. Lo que los científicos llaman «regla de inocuidad» es,

[15] El concepto lo acuñó Bernd van der Meulen; Wieke Huizing Edinger lo relacionó con los nutrientes. Véase el capítulo 2.

en términos jurídicos, el conjunto de normas que se aplican a cada alimento para garantizar que no sea nocivo más allá de lo tolerable, es decir, más allá de lo que se admite con un uso normal y con sus posibles efectos perjudiciales advertidos.

Las excepciones existen; Mariné y Moreno las señalan con apoyo en la evidencia. Mi respuesta es que no se producen porque las normas no hayan previsto los riesgos de los nutrientes ni porque nadie pensara en el perfil nutricional de los productos. Se producen porque, aunque la pieza central de la regla de inocuidad, la prohibición general de vender alimentos no inocuos, está construida, vigente y en funcionamiento, otra parte de la regla, algunas normas específicas, sigue sin aprobarse. O sin cumplirse. Y eso a pesar de que hay pruebas suficientes de los efectos nocivos y de que existe un mandato jurídico en vigor.

Tres ejemplos lo ilustran:

- No se ha aprobado una norma de etiquetado que advierta de los riesgos de ciertos alimentos. Está en proyecto, pero paralizada desde hace años, aunque se sabe que el consumidor medio no entiende las etiquetas, no sabe interpretarlas y no tiene conocimientos de nutrición suficientes para despejar las dudas que siembran la publicidad y el propio etiquetado.
- Se tolera el incumplimiento de una obligación con alcance y plazo bien definidos: fijar los perfiles nutricionales que deben cumplir los alimentos para poder llevar declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, que el Reglamento 1924/2006 ordenaba establecer antes del 19 de enero de 2009. Esa omisión permite asociar mensajes de salud a alimentos malsanos y crea confusión.
- No se ha decidido restringir, con condiciones, como se hizo con las grasas trans, otros nutrientes cuyos efectos nocivos a partir de ciertas cantidades se conocen.

Todo ello supone tolerar una situación en la que una norma, el artículo 14 de la Ley General Alimentaria, prohíbe vender alimentos que nos enfermen por cualquier factor de peligro, incluidas sus «condiciones» químicas, físicas o biológicas; es decir, incluido su per-

¿QUIERES SEGUIR LEYENDO?

# Alimentos legales que nos enferman

Francisco José Ojuelos Gómez

Estas son las primeras páginas del libro. La obra completa está a la venta en Amazon, en las 17 tiendas del mundo.

**eBook Kindle · Comprar en Amazon** **6,99 €**

**Tapa blanda · Comprar en Amazon** **17,99 €**

Ficha del libro, precios y otras tiendas:
**amicuscertus.es/es/catalogo/alimentos-legales/**

AMICUS CERTUS