



LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La política europea en materia de seguridad de los alimentos persigue dos objetivos: proteger la salud humana y los intereses de los consumidores, y promover el buen funcionamiento del mercado único europeo. De esta manera, la Unión vela por que se establezcan y se apliquen normas de control en los ámbitos de la higiene de piensos y alimentos, la sanidad animal y vegetal y la prevención de la contaminación de los alimentos con sustancias externas. La Unión regula asimismo el etiquetado de los alimentos y piensos.

BASE JURÍDICA

Artículo 43, artículo 114, artículo 168, apartado 4, y artículo 169 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE).

CONSIDERACIONES GENERALES

A raíz de una serie de crisis relacionadas con la alimentación humana y animal (como el brote de EEB o la alarma generada por las dioxinas), la política de la Unión en materia de seguridad alimentaria fue sometida a una reforma sustancial a principios de 2000. Se definió el enfoque «de la granja a la mesa», garantizando un elevado nivel de seguridad en todas las fases del proceso de producción y distribución para todos los alimentos comercializados en la Unión, independientemente de que se produzcan dentro de esta o se importen de terceros países. Este corpus legislativo constituye un sistema complejo e integrado de normas que abarcan toda la cadena alimentaria, desde la alimentación y la salud de los animales, pasando por la protección fitosanitaria y la producción de los alimentos, hasta su transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación y venta al por menor.

RESULTADOS

A. Legislación general

Un Reglamento marco establece [los principios y los requisitos generales](#) de la legislación en materia de piensos y alimentos, tomando en consideración el «principio de cautela» (véase la ficha [2.5.1](#)). El Reglamento establece un enfoque para la determinación del riesgo, así como las disposiciones generales en materia de trazabilidad para alimentos y piensos. Introduce el sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF), que permite a los Estados miembros y a la Comisión intercambiar información con rapidez y coordinar sus respuestas ante las amenazas sanitarias provocadas por alimentos o piensos. Mediante este Reglamento se creó



asimismo la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), encargada de evaluar y proporcionar información acerca de todos los riesgos relacionados con la cadena alimentaria. Tras un control de adecuación, y en respuesta a la iniciativa ciudadana europea sobre el glifosato, la Unión revisó su legislación alimentaria general para mejorar la transparencia de las evaluaciones del riesgo de la EFSA y la independencia de los estudios científicos subyacentes, así como la cooperación con los Estados miembros sobre la puesta a disposición de expertos y datos. También serán objeto de revisión otros elementos clave de la legislación en los ámbitos de los nuevos alimentos, los OMG, los plaguicidas, los materiales en contacto con los alimentos y los aditivos alimentarios, a fin de adecuarlos a la revisión de la legislación alimentaria general y de aumentar la transparencia.

B. Higiene de los productos alimenticios

En abril de 2004, en el contexto del enfoque «de la granja a la mesa», se adoptó un nuevo marco legislativo conocido como el «paquete higiene» relativo a la [higiene de los productos alimenticios](#), por el que se establecen [normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal](#) y se crea un marco comunitario para los [controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano](#), que prevé asimismo normas específicas para la carne fresca, los moluscos bivalvos y la leche y los productos lácteos. Este paquete atribuye la responsabilidad de la higiene de los productos alimenticios directamente a los distintos actores de la cadena alimentaria mediante un sistema de autorregulación que utiliza el método APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico), que se supervisa por medio de controles oficiales que deben realizar las autoridades competentes.

C. Contaminación de los alimentos

La contaminación de los alimentos puede producirse de forma natural o ser el resultado de prácticas de cultivo o procesos de producción. Para proteger la salud pública, se fijan y revisan regularmente los contenidos máximos de contaminantes en los alimentos, tales como los nitratos, los metales pesados y las dioxinas. Los residuos en los productos alimenticios pueden provenir también de animales productores de alimentos que hayan sido tratados con medicamentos veterinarios o expuestos a plaguicidas o biocidas. Los límites máximos de residuos se fijan y actualizan de forma periódica. En la Unión no pueden comercializarse productos alimenticios con cantidades inaceptables de sustancias contaminantes.

Además, existen normas relativas a los materiales en contacto con los alimentos, como los materiales para el transporte o la transformación de alimentos, los materiales de envase y los empleados en vajillas y utensilios de cocina. Un [Reglamento marco](#) establece los requisitos generales para todos los materiales y artículos pertinentes, garantizando que estos materiales no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan ser nocivas para la salud humana; la Unión puede adoptar medidas con disposiciones más específicas por lo que respecta a diecisiete materiales y objetos en contacto con los alimentos enumerados en el anexo I de dicho Reglamento. En lo concerniente a los plásticos, por ejemplo, se han introducido restricciones de uso del bisfenol A en los biberones de plástico para lactantes.



D. Etiquetado de alimentos

El marco regulador relativo al etiquetado de los productos alimenticios está concebido para garantizar el acceso de los consumidores a una información clara, completa y fiable sobre el contenido y la composición de los productos a fin de proteger su salud e intereses. Por ejemplo, los alérgenos, como la soja, el gluten o la lactosa, tienen que venir indicados claramente en el envase. La principal novedad de la nueva reglamentación sobre la [información alimentaria facilitada al consumidor](#), aplicable desde diciembre de 2016, es que exige que los productores indiquen la presencia de alérgenos en los alimentos no envasados (por ejemplo, en restaurantes y cafeterías), el origen de la carne no elaborada (para ciertos tipos de carne distintos de las carnes de vacuno, que ya deben llevar una etiqueta que indique su origen) y la presencia de imitaciones de alimentos, como los productos vegetales en sustitución del queso o la carne. Las disposiciones de aplicación se recogen en una normativa específica sobre [etiquetado de origen](#), que requiere (con ciertas excepciones) la indicación del lugar de cría y el lugar de sacrificio para la carne preenvasada, fresca, refrigerada o congelada, de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

El etiquetado, la presentación o la publicidad de los alimentos no pueden inducir a error a los consumidores. Existen normas claras sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas (tales como «bajo en grasas» o «alto contenido en fibra» o las que establecen una relación entre la salud y la alimentación). Dichas declaraciones deben basarse en pruebas científicas y constar en un registro público europeo.

Un nuevo Reglamento sobre [alimentos para grupos específicos](#) suprime el concepto de una amplia categoría de alimentos «dietéticos» en favor de normas para determinados grupos vulnerables de consumidores, como los lactantes y los niños de corta edad, las personas con patologías especiales o las sometidas a dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

E. Sustancias añadidas a los alimentos

Los aditivos alimentarios, las enzimas alimentarias o los aromas alimentarios — también conocidos como «enriquecedores de alimentos»— son sustancias que normalmente no se consumen solas, sino que se añaden intencionalmente a los productos alimentarios para determinadas funciones tecnológicas —por ejemplo, como colorantes, edulcorantes o conservantes—. Hay normas que rigen el procedimiento de autorización, las condiciones de uso y el etiquetado de estas sustancias. Lo mismo puede decirse de los complementos alimenticios tales como las vitaminas y los minerales, que pueden añadirse a los alimentos a fin de enriquecer o de acentuar una determinada característica nutricional, siempre que figuren en listas específicas de sustancias autorizadas con sus correspondientes fuentes autorizadas.

F. Sanidad animal y vegetal

La normativa de la Unión incluye disposiciones generales sobre la vigilancia, notificación y tratamiento de las enfermedades infecciosas y de sus vectores, con el fin de garantizar la seguridad de la cadena alimentaria. El [actual marco legislativo para la organización de controles oficiales](#) se ha establecido para garantizar la verificación



del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. En mayo de 2013, la Comisión presentó un nuevo paquete legislativo que incluía propuestas sobre sanidad animal y vegetal, material de reproducción vegetal y controles oficiales. Este paquete aborda la protección de la salud animal centrándose más en los riesgos, con el objetivo de incrementar la eficacia de los controles oficiales para evitar en la medida de lo posible las crisis alimentarias y los casos de fraude alimentario. El resultado de todo ello fue una nueva normativa de la Unión en materia de sanidad animal (Reglamento relativo a las [enfermedades transmisibles de los animales](#)), aprobada en marzo de 2016 y aplicable a partir de abril de 2021, que se centra en la prevención y erradicación de las enfermedades de los animales, determinando para ello más claramente las responsabilidades y garantizando la detección temprana y el control. El nuevo régimen fitosanitario (Reglamento relativo a las [medidas de protección contra las plagas de los vegetales](#)) tiene por objeto proteger los cultivos, las frutas, las hortalizas y los bosques contra la entrada o la propagación de plagas vegetales o enfermedades. Será aplicable en su mayor parte a partir de diciembre de 2019, al igual que el [nuevo Reglamento sobre controles oficiales](#), que abarcará asimismo para entonces la fitosanidad y los subproductos animales.

G. Legislación sobre piensos y su etiquetado

Los explotadores de empresas de piensos deben garantizar que todas las etapas de producción, transformación y distribución que tienen lugar bajo su control se lleven a cabo de conformidad con la legislación de la Unión en materia de [higiene de los piensos](#) y deben asegurar asimismo la plena trazabilidad. Esto incluye las importaciones de piensos procedentes de terceros países y las exportaciones de piensos destinados a estos países. Al alimentar animales destinados a la producción de alimentos, los agricultores están obligados a mantener al nivel más bajo que pueda alcanzarse razonablemente el riesgo de contaminación biológica, química y física de los piensos, los animales y los productos de origen animal. Una Directiva específica establece contenidos máximos de [sustancias indeseables en la alimentación animal](#), incluidos los metales pesados, y prohíbe la dilución de materias primas para la alimentación animal contaminadas. Las normas relativas al [etiquetado y comercialización de los piensos](#) se establecen para garantizar un alto nivel de seguridad de los piensos y, en última instancia, de protección de la salud pública, así como para proporcionar información adecuada a los usuarios y los consumidores. Las disposiciones sobre [medicamentos veterinarios](#) y [piensos medicamentosos](#) han sido actualizadas mediante dos nuevos Reglamentos (el [Reglamento \(UE\) 2019/6](#) y el [Reglamento \(UE\) 2019/4](#), respectivamente).

H. Nuevos alimentos

Los nuevos alimentos, es decir los alimentos que no hayan sido utilizados en una medida importante para el consumo antes de mayo de 1997, deben someterse a una evaluación de seguridad antes de su comercialización en la Unión. Desde 2018 se aplica un [nuevo Reglamento](#) que facilita el acceso a los alimentos innovadores, al tiempo que mantiene un alto nivel de seguridad de los alimentos. Introduce un procedimiento de autorización en línea, simplificado y centralizado a escala de la Unión para los nuevos alimentos y los alimentos tradicionales de terceros países (que se



consideran nuevos alimentos en la Unión). Antes de proceder a su autorización, la EFSA lleva a cabo una evaluación científica de seguridad centralizada, en la que se determinan las condiciones de uso del alimento, su designación como tal y los requisitos de etiquetado. Todos los nuevos alimentos autorizados figuran en una lista positiva. Además, y hasta que se adopte una normativa específica para los alimentos derivados de animales clonados, estos se rigen también por este Reglamento, por lo que deben etiquetarse en consecuencia.

I. Organismos modificados genéticamente (OMG)

Un OMG es «el organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural»^[1]. Las plantas pueden modificarse con la biotecnología moderna, por ejemplo, para hacerlas más resistentes a enfermedades o para aumentar su rendimiento. En virtud del principio de cautela, la Unión ha creado un marco jurídico estricto para el cultivo y la comercialización de los OMG que se utilizan en los alimentos o los piensos. Antes de que cualquier OMG pueda comercializarse, la EFSA, en colaboración con los organismos científicos de los Estados miembros, realiza una evaluación científica de los riesgos a fin de excluir cualquier riesgo para la salud humana y animal y para el medio ambiente. Una vez recibido el dictamen de la EFSA, la Comisión —que puede apartarse de este— prepara un proyecto de decisión por la que se concede o deniega la autorización y que deberá someterse a la aprobación por mayoría cualificada de un comité de expertos formado por representantes de los Estados miembros. En caso de «ausencia de dictamen», es decir, si no hay una mayoría cualificada ni a favor ni en contra de la autorización, la decisión final corresponde a la Comisión. Los alimentos o piensos autorizados producidos a partir de OMG o que los contengan deben ser rastreables y estar claramente etiquetados como tales para que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa. Los Estados miembros pueden [restringir o prohibir](#) en su propio territorio cultivos que contengan OMG, aun cuando no estén prohibidos a escala de la Unión.

PAPEL DEL PARLAMENTO EUROPEO

Tras el escándalo de la carne de caballo y otros casos de fraude alimentario, el Parlamento abogó por la indicación obligatoria del origen, en particular, de la carne utilizada como ingrediente en los alimentos procesados. El Parlamento y el Consejo acordaron nuevas normas para reforzar los controles oficiales de alimentos destinados a mejorar la trazabilidad de estos últimos y a luchar contra el fraude. Durante las negociaciones, el Parlamento consiguió reforzar las medidas coercitivas frente a las prácticas fraudulentas o engañosas. El Parlamento presta también una atención particular a las amenazas a la salud de los consumidores relacionadas con los animales clonados, los nanomateriales o los OMG. Analiza exhaustivamente los proyectos de propuesta para la autorización, o la renovación de la autorización, de nuevas plantas modificadas genéticamente, como el maíz o la soja, y se opone regularmente a ellos.

[1]Directiva 2001/18/CE (DO L 106 de 17.4.2001).



A raíz de las dudas planteadas en cuanto al riesgo que entraña el uso en la agricultura de la sustancia herbicida conocida como glifosato, el Parlamento creó en 2018 la Comisión Especial PEST para examinar el procedimiento de autorización de la Unión para los plaguicidas. Durante la revisión de la legislación alimentaria general dirigida a lograr una mayor transparencia a lo largo de la cadena alimentaria, el Parlamento se afanó en garantizar que se publicasen estudios de seguridad antes de autorizar la comercialización de un producto.

Tina Ohliger
05/2019

