LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Esta ficha temática ofrece una visión general de la política de la Unión en materia de seguridad alimentaria, cuyo objetivo es proteger la salud humana y los intereses de los consumidores y promover el buen funcionamiento del mercado único. La ficha ilustra cómo, con el tiempo, los avances han ampliado los objetivos de seguridad en la alimentación para incluir la mitigación de la inseguridad alimentaria provocada por crisis. También examina los diferentes ámbitos cubiertos por la política de seguridad alimentaria de la Unión y describe el papel del Parlamento Europeo en su regulación.

BASE JURÍDICA

— Artículo 43 (agricultura y pesca), artículo 114 (mercado único), artículo 168, apartado 4 (salud pública), y artículo 169 (protección de los consumidores) del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

CONSIDERACIONES GENERALES

A principios de los 2000, a raíz de una serie de crisis relacionadas con los alimentos y los piensos (como el brote de encefalopatía espongiforme bovina o la alarma generada por las dioxinas), la política de la Unión en materia de seguridad alimentaria fue sometida a una reforma sustancial. Esto condujo al desarrollo de la estrategia De la Granja a la Mesa, que busca garantizar 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 enfoque se incorporó y desarrolló en el Pacto Verde Europeo general en 2020 y tiene por objeto armonizar la producción de alimentos sana y segura con la conservación del medio ambiente.

De conformidad con la estrategia De la Granja a la Mesa, se creó un marco 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. Aunque la legislación de la Unión defiende normas de seguridad alimentaria y de piensos estrictas y desempeña un papel fundamental a la hora de establecer normas a escala mundial, todavía ocurren incidentes en este sentido. Como respuesta, la Unión, junto con las autoridades nacionales y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), cuenta con un sistema sólido de alerta para detectar los problemas de seguridad y responder a ellos.

RESULTADOS

A. Legislación general

El Reglamento 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 (Reglamento

sobre la legislación alimentaria general o Reglamento (CE) n.° 178/2002) estableció los principios y los requisitos generales de la legislación en materia de alimentos y piensos y tomó en consideración el principio de precaución. También introdujo el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos, que permite a los Estados miembros y a la Comisión intercambiar información con rapidez y coordinar sus respuestas ante amenazas sanitarias provocadas por alimentos o piensos. Mediante este Reglamento se creó, asimismo, la EFSA, encargada de evaluar y proporcionar información acerca de todos los riesgos relacionados con la cadena alimentaria.

Entre 2014 y 2018, el Reglamento sobre la legislación alimentaria general se sometió a un control de adecuación, es decir, una evaluación integral de las políticas, para determinar si era adecuado para su finalidad. Como consecuencia de ello, y en respuesta a la iniciativa ciudadana europea para prohibir el glifosato, entró en vigor el 20 de junio de 2019 el Reglamento sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria (Reglamento (UE) 2019/1381). Tiene por objeto complementar el Reglamento sobre la legislación alimentaria general y mejorar la transparencia de las evaluaciones de 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.

En el marco de su programa de simplificación, la Comisión presentó el 16 de diciembre de 2025 un paquete de simplificación de la seguridad de los alimentos y los piensos, denominado «ómnibus». La propuesta está siendo evaluada actualmente por el Parlamento Europeo y el Consejo en el marco del procedimiento de codecisión.

B. Higiene de los productos alimenticios

La Unión busca garantizar la higiene de los alimentos desde las granjas hasta los consumidores. En abril de 2004, se aprobó el Reglamento relativo a la higiene de los productos alimenticios («paquete de higiene») como parte de la estrategia De la Granja a la Mesa. Este paquete atribuye la responsabilidad primordial de la higiene de los alimentos directamente a los distintos actores de la cadena alimentaria mediante un sistema de autorregulación basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, que se supervisa por medio de controles oficiales.

Este paquete incluye:

— el Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (Reglamento (CE) n.° 853/2004), de 29 de abril de 2004;

— un marco comunitario para los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, que desde entonces ha sido derogado y sustituido por el Reglamento relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento (UE) n.° 2017/625), de 15 de marzo de 2017;

— normas para la trazabilidad de los alimentos en virtud del Reglamento sobre la legislación alimentaria general, que establecen que, si un alimento supone un riesgo para la salud, las empresas deberán retirarlo rápidamente del mercado, informar a los usuarios y alertar a la autoridad pertinente.

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. 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. Para proteger la salud pública, el Reglamento relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos (Reglamento (UE) 2023/915), de 25 de abril de 2023, establece los límites máximos de determinados contaminantes, como nitratos, metales pesados y dioxinas, tanto en los alimentos de origen animal como vegetal, y establece límites máximos de residuos. En la Unión no pueden comercializarse productos alimenticios con cantidades inaceptables de sustancias contaminantes.

Además, la Unión también ha adoptado 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:

— El Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (CE) n.° 1935/2004), de 27 de octubre de 2004, establece los requisitos generales para todos los materiales y artículos pertinentes, lo que garantiza 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.

— Las normas sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos se describen en el Reglamento (CE) n.° 2023/2006.

— En 2011, la Unión estableció requisitos para los plásticos utilizados en materiales en contacto con alimentos (Reglamento (UE) n.° 10/2011).

— En 2022 se adoptaron normas sobre la seguridad de los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (UE) 2022/1616). Estos requisitos complementan las normas generales establecidas en el Reglamento marco.

D. Información alimentaria

El Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento sobre la información alimentaria), de 25 de octubre de 2011, entró en vigor el 13 de diciembre de 2014. La obligación de ofrecer información nutricional se aplica desde el 13 de diciembre de 2016.

Como parte de la estrategia De la Granja a la Mesa, la Comisión anunció su plan para revisar las normas de la Unión sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores. El objetivo de esta revisión sería garantizar una información más clara en el etiquetado para ayudar a los consumidores a elegir alimentos más saludables y sostenibles y luchar contra el desperdicio de alimentos. Sin embargo, hasta la fecha no se han presentado propuestas legislativas.

1. Etiquetado de alimentos

El marco regulador que rige el **etiquetado de los alimentos** 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. La principal novedad del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor es que exige que los productores indiquen la presencia de alérgenos en los alimentos no envasados, como los que se sirven en restaurantes y cafeterías. Los productores también deben indicar el origen de determinados tipos de carne no elaborada y la presencia de **imitaciones de alimentos**.

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») contempladas en el Reglamento sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (Reglamento (CE) n.° 1924/2006), de 20 de diciembre de 2006. Dichas declaraciones deben estar respaldadas por pruebas científicas y constar en un registro de declaraciones de propiedades saludables europeo. Además, un Reglamento de 2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso (Reglamento (UE) n.° 609/2013) reemplazó la amplia categoría de alimentos «dietéticos» por normas específicas para grupos de consumidores vulnerables, como los lactantes, los niños de corta edad, las personas con afecciones médicas y las que siguen dietas de control de peso.

2. Origen de los alimentos

De conformidad con el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio indicar el país de origen de determinados productos alimentarios.

Cuatro de las siete «Directivas del desayuno» se actualizaron en 2024 para reforzar las normas de etiquetado de origen de la miel, los zumos, las confituras de frutas y la leche deshidratada. En el caso de la miel, por ejemplo, los países de origen deben figurar junto a la denominación del producto en orden decreciente por peso, también sus respectivos porcentajes. Se aplican normas simplificadas a las mezclas de menos de treinta gramos. Los países de la Unión deben aplicar las nuevas normas a partir del 14 de junio de 2026. En julio de 2024, la Comisión registró una iniciativa ciudadana europea sobre esta cuestión. Sin embargo, dado que no alcanzó el umbral exigido de un millón de firmas en el plazo de un año, la Comisión no está obligada a adoptar medidas adicionales.

3. Indicación de la fecha y desperdicio de alimentos

Un estudio de la Comisión de 2018 sobre la indicación de la fecha y otra información que figura en las etiquetas de los alimentos y la prevención del desperdicio de alimentos concluyó que hasta el 10 % de todos los residuos alimentarios generados en la Unión podrían vincularse a la indicación de la fecha («fecha de consumo preferente» y «fecha de caducidad»). En el marco de la estrategia De la Granja a la Mesa, la Comisión anunció su intención de revisar las normas vigentes de la Unión

sobre la indicación de la fecha. Sin embargo, todavía no se ha publicado ninguna propuesta al respecto.

El 16 de octubre de 2025 entraron en vigor nuevas normas para reducir los residuos alimentarios y textiles mediante la revisión específica de la Directiva sobre los residuos (Directiva (UE) 2025/1892). En virtud de estas normas, los Estados miembros están obligados a reducir el desperdicio de alimentos en un 10 % en la transformación y la fabricación y en un 30 % per cápita en la venta al por menor y el consumo, que incluye los restaurantes, los servicios de restauración y los hogares, para el 31 de diciembre de 2030.

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 se añaden intencionalmente a los productos alimentarios para determinadas funciones tecnológicas, como colorantes, edulcorantes o conservantes. Hay normas que rigen el procedimiento de autorización, las condiciones de uso y el etiquetado de estas sustancias.

— Los aditivos alimentarios deben ser autorizados antes de utilizarse en los productos alimenticios.

— Una vez aprobadas, estas sustancias, así como las condiciones en las que pueden utilizarse, figuran en la lista de aditivos alimentarios de la Unión (Reglamento (UE) n.° 1129/2011), que modifica la lista establecida en el anexo II del Reglamento general sobre aditivos alimentarios (Reglamento (CE) n.° 1333/2008), de 16 de diciembre de 2008.

— Las mismas normas puede aplicarse a los complementos alimenticios tales como las vitaminas y los minerales, que pueden añadirse a los alimentos a fin de enriquecer o de acentuar características nutricionales concretas, siempre que figuren en listas específicas de sustancias autorizadas con sus correspondientes fuentes autorizadas (Reglamento sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos (Reglamento (CE) n.° 1925/2006)).

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. La normativa de la Unión sobre sanidad animal (Reglamento (UE) 2016/429), de 9 de marzo de 2016 y aplicable desde abril de 2021, se centra en la prevención y erradicación de las enfermedades transmisibles de los animales, determinando para ello más claramente las responsabilidades y garantizando la detección temprana y el control. Este Reglamento integra varias disposiciones legales sobre sanidad animal en una legislación unificada. Se complementa con el Reglamento relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento (UE) 2017/625).

La **sanidad vegetal** está regulada más específicamente en el Reglamento sobre fitosanidad (Reglamento (UE) 2016/2031), de 26 de octubre de 2016, que tiene por objeto proteger los cultivos, las frutas, las hortalizas y los bosques contra la introducción o la propagación de plagas vegetales o enfermedades. También refuerza los controles de importación de plantas procedentes de terceros países y normaliza los pasaportes fitosanitarios, además de ampliar la gama de vegetales para plantación que requieren pasaporte. La mayoría de las disposiciones del Reglamento sobre fitosanidad entraron en vigor en diciembre de 2019.

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 el Reglamento por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos (Reglamento (CE) n.° 183/2005), de 12 de enero de 2005, y deben asegurar, asimismo, la plena trazabilidad. Esto incluye la importación y exportación de piensos desde y hacia terceros países y el requisito de mantener el riesgo de contaminación de los piensos, los animales y los productos de origen animal tan bajo como sea razonablemente posible. La Directiva sobre sustancias indeseables en la alimentación animal (Directiva 2002/32/CE), de 7 de mayo de 2002, 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 de la salud pública, así como para proporcionar información adecuada a los usuarios y los consumidores. Otros actos legislativos regulan el uso de medicamentos veterinarios (Reglamento (UE) 2019/6, de 11 de diciembre de 2018), y de piensos medicamentosos (Reglamento (UE) 2019/4, de 11 de diciembre de 2018).

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 (por ejemplo, proteínas alternativas, complementos alimenticios, etc.), deben someterse a una evaluación de seguridad antes de su comercialización en la Unión. El Reglamento relativo a los nuevos alimentos (Reglamento (UE) 2015/2283), de 25 de noviembre de 2015, se ha revisado para facilitar 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 en el conjunto de la Unión para los nuevos alimentos y los alimentos tradicionales de terceros países (que se consideran nuevos alimentos en la Unión). Antes de que dichos alimentos sean autorizados por la Comisión, 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 se incluirán en una lista positiva.

I. Organismos modificados genéticamente (OMG)

Un OMG se define como «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» (artículo 2,

apartado 2, de la Directiva sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente, Directiva 2001/18/CE, de 12 de marzo de 2001). Las plantas pueden modificarse genéticamente mediante la biotecnología moderna para hacerlas más resistentes a enfermedades o para aumentar su rendimiento. En virtud del principio de precaución, la Unión ha creado un marco jurídico estricto que regula 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 para garantizar que no existe ningún riesgo para la salud humana y animal o para el medio ambiente.

— Una vez recibido el dictamen de la EFSA, la Comisión prepara un proyecto de decisión que deberá someterse a la aprobación de un comité de expertos formado por representantes de los Estados miembros. 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.

— En virtud de la Directiva (UE) 2015/412, 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.

El 5 de julio de 2023, la Comisión publicó una propuesta de Reglamento relativo a los vegetales obtenidos con determinadas nuevas técnicas genómicas y a los alimentos y piensos derivados. Esta propuesta surge a raíz de una sentencia de 2018 en la que el Tribunal de Justicia de la Unión Europea dictaminó que los organismos obtenidos con dichas técnicas deben regularse como OMG en virtud de la Directiva 2001/18/CE, la actual Directiva sobre OMG de la Unión. La propuesta se está debatiendo actualmente en negociaciones interinstitucionales.

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 presta también una atención particular a las amenazas a la salud de los consumidores relacionadas con los animales clonados, los nanomateriales o los OMG. Con frecuencia, 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.

A raíz de las dudas planteadas en cuanto a la sustancia herbicida conocida como glifosato, el Parlamento creó en 2018 una comisión especial para examinar el procedimiento de autorización de la Unión para los plaguicidas. Durante la revisión del Reglamento sobre 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. Garantizar alimentos más seguros para todos los europeos sigue ocupando un lugar destacado en la agenda de la Comisión de Medio Ambiente, Clima y Seguridad

Alimentaria. Esto se refleja en su trabajo actual sobre los procesos legislativos en curso, como el proyecto de Reglamento sobre nuevas técnicas genómicas y el paquete de simplificación sobre la seguridad de los alimentos y los piensos.

Esta ficha temática ha sido preparada por el Departamento Temático de Transformación, Innovación y Salud del Parlamento Europeo. Para más información sobre este tema, véase el sitio web de la Comisión de Medio Ambiente, Clima y Seguridad Alimentaria (ENVI).

Judith BÜRGER
04/2026