[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en el 16/11/2015

# [Preguntas y respuestas: nuevo Reglamento sobre nuevos alimentos](http://www.notasdeprensa.es)

Bruselas, 16 de noviembre de 2015.- El nuevo Reglamento sobre nuevos alimentos acordado hoy tiene por objeto mejorar las condiciones para que las empresas puedan comercializar más fácilmente alimentos nuevos e innovadores en la UE, manteniendo siempre un elevado nivel de seguridad alimentaria para los consumidores europeos. Permitirá a los consumidores europeos disfrutar de una mayor oferta de alimentos y a la industria agroalimentaria europea -el segundo mayor sector de empleo en Europa-, gozar de un entorno más favorable para aprovechar las innovaciones, lo que, a su vez, favorecerá el crecimiento y el empleo. ¿Qué es un nuevo alimento? Un nuevo alimento es aquel que no se consumió en cantidades significativas en la UE antes de mayo de 1997 (cuando entró en vigor la primera normativa sobre nuevos alimentos). Puede consistir en un alimento innovador que acaba de desarrollarse o un alimento producido con tecnologías y procedimientos de producción nuevos, así como un alimento que se come tradicionalmente fuera de la UE. Entre los nuevos alimentos aprobados recientemente figuran el aceite de Buglossoides arvensis, la proteína de semilla de colza y el aceite de semilla de cilantro. ¿Están autorizados estos alimentos en la UE? Entre 1997 y 2014 se presentaron unas ciento setenta solicitudes de autorización en toda la UE (entre siete y diez solicitudes al año). Hasta ahora se ha autorizado el uso de unos noventa nuevos alimentos. Entre ellos figuran alimentos consumidos tradicionalmente en países no miembros de la UE, como las semillas de chía (con alto contenido de ácidos grasos omega-3), y los alimentos producidos gracias a las últimas innovaciones tecnológicas, como los productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964). Cabe mencionar, asimismo, el «salatrim», una grasa de valor energético reducido, el aceite de microalgas rico en DHA y un zumo de frutas sometido a alta presión (ejemplo de alimento derivado de nuevos procesos de producción). Véase aquí una lista completa de los nuevos alimentos autorizados. ¿Por qué ha revisado Comisión la legislación sobre nuevos alimentos? Las normas actuales tienen casi veinte años de antigüedad. En ese plazo, la tecnología y los dictámenes científicos han evolucionado considerablemente. Era necesario, por tanto, actualizar las normas de la UE para reducir la actual duración del procedimiento de autorización (cuya media es de tres años y medio). La Comisión ya había propuesto una revisión en 2008, pero el Consejo y el Parlamento Europeo no lograron alcanzar un acuerdo. ¿Cuáles son los principales cambios? El nuevo Reglamento mejora la eficiencia del procedimiento de autorización, permite comercializar rápidamente alimentos seguros e innovadores, elimina barreras comerciales innecesarias y, al mismo tiempo, garantiza un elevado nivel de seguridad de los alimentos. El Reglamento crea un sistema de autorización centralizado que dará mayor certidumbre a los solicitantes de autorización de un nuevo alimento y simplificará y acelerará el proceso de autorización. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) realizará una evaluación científica del riesgo de los nuevos alimentos cuya autorización se solicita, mientras que la Comisión gestionará los expedientes de cada solicitante y presentará las propuestas de autorización de los nuevos alimentos que se consideren seguros. Para facilitar el comercio de alimentos tradicionales de países no miembros de la UE que se consideren nuevos alimentos en la UE, el nuevo Reglamento introduce también un procedimiento más adecuado de evaluación de los alimentos que sean nuevos en la UE. Si puede demostrarse que un alimento tradicional ha sido históricamente seguro y los Estados miembros de la UE o la EFSA no plantean dudas acerca de su seguridad, podrá comercializarse previa notificación del explotador de empresa alimentaria. En el nuevo Reglamento también se incluyen disposiciones sobre la protección de datos. Tras la autorización de un nuevo alimento, los datos científicos nuevos y los datos protegidos no podrán utilizarse en el marco de otras solicitudes durante cinco años. ¿Cuáles son las condiciones de autorización? Solo se autorizará el uso de nuevos alimentos en la UE si no presentan un riesgo para la salud pública, no resultan desventajosos desde el punto de vista nutricional en el caso de que sustituyan a un alimento similar y no inducen a error al consumidor. Estos alimentos deberán someterse a una evaluación científica antes de la autorización para garantizar su seguridad. La autorización fija sus condiciones de uso, su designación como alimento o ingrediente alimentario y los requisitos de etiquetado. ¿Deben etiquetarse los nuevos alimentos? Los nuevos alimentos están sujetos a los requisitos de etiquetado generales establecidos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011. Pueden aplicarse también requisitos específicos adicionales de etiquetado de nuevos alimentos para informar adecuadamente a los consumidores, concretamente: etiquetas de advertencia de que el nuevo alimento no se recomienda para determinados grupos vulnerables. En la etiqueta deben figurar el nombre del alimento y, si procede, las condiciones de uso. Las eventuales declaraciones nutricionales y de propiedades saludables deberán ser compatibles con el Reglamento (CE) nº 1924/2006, sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables (véase MEMO/06/200). ¿Qué son los nanomateriales y en qué condiciones se pueden utilizar en los alimentos? Los nanomateriales son materiales producidos a la escala de los átomos y las moléculas. El nuevo Reglamento especifica que los nanomateriales artificiales definidos en la nueva legislación requieren una autorización como nuevo alimento antes de utilizarse en productos alimenticios. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria evaluará su seguridad. Los solicitantes deberán también demostrar que los nanomateriales artificiales cuya autorización solicitan han sido sometidos a ensayo siguiendo los métodos más avanzados. ¿Entran los insectos en el ámbito de aplicación del nuevo Reglamento? Los insectos ya se consumen ampliamente en todo el mundo. En la UE, los insectos están incluidos en la definición de «nuevo alimento» como ingredientes alimentarios obtenidos a partir de animales. Las partes de los insectos (como las patas, las alas y la cabeza) también están incluidas en esa definición. La nueva legislación aclara que también los animales enteros, como los insectos, que las personas no hayan consumido en una medida importante en la UE antes del 15 de mayo de 1997 (fecha límite que fija el Reglamento) entran dentro de la definición de «nuevo alimento». ¿Hay solicitudes que están en trámite y, en tal caso, estarán sometidas a las nuevas normas? En los últimos años se han venido presentando entre siete y diez solicitudes anuales de autorización de nuevos alimentos en toda la UE. Los Estados miembros están evaluando varias solicitudes, por ejemplo sobre los florotaninos de Ecklonia cava, los xilo-oligosacáridos y el extracto atomizado de Terminalia ferdinandiana Exell. Estas solicitudes aún no se habrán finalizado cuando se aplique el nuevo Reglamento y estarán sujetas a él. Ello significa que la Comisión se encargará de finalizarlas. ¿Pueden los Estados miembros autorizar o prohibir nuevos alimentos al margen de la UE? No. El Reglamento sobre nuevos alimentos establece medidas armonizadas para la autorización de nuevos alimentos, lo que significa que, una vez que se autoriza la comercialización de un producto alimenticio en la UE, puede venderse en todos sus Estados miembros. Sin embargo, un Estado miembro puede suspender o restringir provisionalmente la comercialización y el uso de todo nuevo alimento si considera que constituye un peligro para la salud con arreglo a las disposiciones de la legislación alimentaria general. Las autoridades del Estado miembro deben informar a la Comisión, que investigará la medida de protección adoptada. Si se determina que un alimento entraña algún riesgo para los consumidores, la Comisión puede suspender inmediatamente su autorización de comercialización en la UE. ¿Afectará el nuevo Reglamento a la innovación en el sector alimentario? El objetivo del nuevo Reglamento es que el procedimiento de autorización de nuevos alimentos sea más sencillo, rápido y eficiente, para que puedan comercializarse con más celeridad los alimentos cuyo consumo sea seguro. Por otra parte, las disposiciones sobre la protección de datos ayudarán a proteger los intereses de las empresas que elaboran productos nuevos e innovadores y a buen seguro contribuirán a fomentar la innovación en el sector alimentario. ¿Cuáles son los siguientes pasos? Tras el acuerdo alcanzado hoy, el nuevo Reglamento deber ser adoptado formalmente por el Parlamento Europeo y el Consejo antes de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. ¿Cuándo serán aplicables las nuevas normas? Las nuevas normas serán aplicables a los dos años de la fecha de entrada en vigor del nuevo Reglamento (en torno a finales de 2017). MEMO/15/5875 Personas de contacto para la prensa: Enrico BRIVIO (+32 2 295 61 72) Aikaterini APOSTOLA (+32 2 298 76 24) Solicitudes del público en general: Europe Direct por teléfono 00 800 67 89 10 11 , o por e-mail

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/preguntas-y-respuestas-nuevo-reglamento-sobre\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nutrición Derecho

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)