

Novedades en la legislación alimentaria_Enero 2016

Hacemos un repaso de la actualidad legislativa agroalimentaria, reflejando lo más destacado de los últimos meses por su trascendencia en el sector: desde el nuevo reglamento sobre “Novel Foods”, la estrategia europea hacia la economía circular hasta nuevas actuaciones que se ven venir, como es el caso de la limitación del consumo de grasas trans en la Unión Europea.

Nuevo reglamento sobre “novel Foods” y declaración de salud de la Inulina de achicoria

En noviembre de 2015 se publicó por fin, el **nuevo reglamento sobre “novel foods”**. Se trata del [Reglamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) 1169/2011 y se derogan el Reglamento (CE) 258/97 y el Reglamento (CE) 1852/2001. El reglamento, que entro en vigor el 1 de enero de 2016, será aplicable en su mayor parte a partir del 1 de enero de 2018 aportando una mayor flexibilidad a los procedimientos y acortará los tiempos de aprobación de nuevos alimentos en la Unión Europea. Permitirá a la industria agroalimentaria europea gozar de un entorno más favorable para aprovechar las innovaciones ya que mejora las condiciones para que las empresas puedan comercializar más fácilmente alimentos nuevos e innovadores en la UE. Además, simplifica el procedimiento de comercialización de alimentos naturales poco conocidos en la UE pero que cuentan ya con un histórico de consumo en terceros países.

- Acceso a la hoja informativa de la Comisión Europea, con [preguntas y respuestas sobre el nuevo Reglamento Novel Foods](#)
- En el siguiente enlace se puede consultar una [infografía](#)

sobre lo que se entiende por “Novel Food”

En diciembre de 2015 la Unión Europea **autorizó la declaración de salud de la inulina procedente de la achicoria** mediante [Reglamento \(UE\) 2015/2314 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2015](#) . En concreto ha autorizado la declaración de propiedades saludables *“La inulina de achicoria contribuye a un tránsito intestinal normal al aumentar la frecuencia de las deposiciones”*, para un uso restringido a BENE0-0rafti (Bélgica), durante un período de cinco años.

la EFSA da luz verde a la leche tratada con luz Ultravioleta

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado el 11 de enero de 2016 su [opinión respecto a la leche tratada por Ultravioleta \(UV\)](#) y concluye que esta leche es segura para el público en general con la excepción de los niños menores de un año. Así, **la EFSA da luz verde a la leche tratada con luz Ultravioleta (UV), con el fin de aumentar las concentraciones de vitamina D3 y extender la vida útil.** Este dictamen favorecerá que la Comisión Europea pueda aprobar este tipo de leche como nuevo alimento. El nuevo alimento sería leche de vaca (entera, semidesnatada o desnatada) al que se aplica un tratamiento con radiación ultravioleta (UV) después de la pasteurización con el fin de extender la vida útil de la leche. Este tratamiento resultaría en un aumento de las concentraciones de vitamina D3. LA EFSA considera que los datos proporcionados en el proceso de producción son suficientes y no dan lugar a problemas de seguridad, que es poco probable que se rebasen los niveles de consumo tolerable establecidos, que el nuevo alimento no es nutricionalmente desventajoso, que no hay problemas de calidad microbiológica y que el riesgo de reacciones alérgicas no es muy diferente a la que se asocia con la leche convencional.

Actualizada la legislación sobre materiales poliméricos

reciclados

En noviembre de 2015 se modificó en España el Real Decreto 846/2011 sobre materiales poliméricos reciclados, que pretende agilizar empleo de PET reciclado y otros materiales plásticos para su uso en envases alimentarios. Así, en el [Real Decreto 1025/2015, de 13 de noviembre de 2015](#), se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Relación del consumo de carne procesada con el cáncer

La noticia emitida en octubre de 2015 por la Agencia Internacional para la investigación del Cáncer (IARC), dependiente de la Organización Mundial de la Salud (OMS), sobre la **relación de las carnes rojas y procesadas con el cáncer**, ha desencadenado un gran revuelo internacional y obligado a reaccionar a autoridades públicas, organismos médicos e instituciones. Así, el Parlamento Europeo está estudiando una propuesta de resolución solicitando el apoyo a la industria cárnica europea por los perjuicios derivados de la noticia de la OMS y la concesión de ayudas para paliar el impacto económico causado por la misma. Por el momento, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) aconseja mantener las actuales recomendaciones de salud pública sobre el consumo moderado de carne, de no más de dos veces por semana y la [Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición \(SEEN\)](#) insiste en seguir fomentando nuestro patrón de dieta mediterránea, recordando que la alimentación variada y equilibrada es un pilar básico para nuestra salud.

Estrategia Europea hacia la economía circular

la Comisión Europea ha adoptado un ambicioso paquete de [nuevas medidas sobre la economía circular](#) para ayudar a las empresas y los consumidores europeos en la transición a una

economía más sólida y circular, donde se utilicen los recursos de modo más sostenible. Estos planes extraerán el máximo valor y uso de todas las materias primas, productos y residuos, fomentando el ahorro energético y reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero. Incluye, entre otros, medidas para reducir el despilfarro de alimentos, una serie de acciones sobre la reutilización del agua o la financiación de más de 650 millones de EUR con carga a Horizonte 2020.

Y en cuanto a **lo que viene en materia de legislación alimentaria**, citamos algunas propuestas que podrían aprobarse a lo largo de este año a nivel nacional o europeo:

- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la [norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales](#)
- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de la [cerveza y de las bebidas de malta](#)
- [Futura legislación nacional de los productos cosméticos](#), que regulará la fabricación, importación y comercialización de los productos cosméticos y hará más sencilla la aplicación del Reglamento europeo 1223/2009.
- Proyecto de modificación del Real Decreto sobre la elaboración y comercialización de [aguas preparadas envasadas para consumo humano](#).
- [Modificación normativa sobre complementos alimenticios](#). Propuesta que lleva esperando su aprobación desde el 2013.
- La Unión Europea trabaja desde el 2013 también en la [revisión de la legislación en materia de control oficial](#) con el fin de garantizar la aplicación de la legislación sobre los alimentos y los piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, fitosanidad, materiales de reproducción vegetal y productos fitosanitarios.

Las Grasas Trans parecen tener los días contados

La Comisión Europea estudia limitar los ácidos grasos trans (AGT) de origen industrial en los alimentos. El pasado 3 de diciembre de 2015 presentó un informe conciso sobre la situación actual, las posibles vías para abordar el consumo de AGT en la UE y los siguientes pasos que va a llevar a cabo en la materia. [Link al informe](#)

- Las cardiopatías son la principal causa de muerte en la UE y una elevada ingesta de AGT aumenta gravemente el riesgo de cardiopatías, más que cualquier otro nutriente por unidad de calorías. Los costes relacionados con las cardiopatías coronarias se calculan en un 0,5% del PIB, y los costes sanitarios correspondientes constituyen hasta el 2,9% del total de los costes sanitarios. La Fundación Española del Corazón (FEC) lleva tiempo reclamando una legislación sobre el uso de las grasas trans. En 2011 y a través de la European Heart Network, se solicitó a la Comisión Europea una regulación en este sentido.
- Países como Austria, Dinamarca, Canadá o EE.UU. nos llevan la delantera, ya que cuentan con políticas/medidas para la reducción de los AGT. Una novedad reciente es la decisión de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) de 16 de junio de 2015, que establece un plazo tres años para que los fabricantes de alimentos eliminen los aceites parcialmente hidrogenados de sus productos por considerarlos “no inocuos”. En España, únicamente es de aplicación la regulación europea sobre el contenido máximo de AGT en una categoría específica de alimentos: los preparados para lactantes y preparados de continuación.
- La principal fuente dietética de AGT industriales son los aceites parcialmente hidrogenados, presentes principalmente en productos de panadería, bollos y

galletas, los platos preparados y los productos fritos.

La trascendencia del tema es tal que la comisión presenta **cuatro posibles medidas clave para limitar el uso y consumo de las grasas trans (AGT) en la UE:**

(1) **Medidas nacionales:** con la elaboración de directrices para establecer límites legales nacionales sobre el contenido de AGT en los alimentos. Cuatro estados miembros ya han introducido límites legales nacionales y parece que están funcionando bien. Por ejemplo, en Dinamarca la ingesta media de AGT industriales es muy baja; se ha calculado que, tras la entrada en vigor de la legislación, es de 0,01-0,03 g/día (La OMS recomienda el consumo de no más de un 1% de energía diaria procedente de grasas trans).

(2) **Declaración obligatoria del contenido de AGT en el etiquetado:** esta medida incentivaría a la industria en el sentido de reducir la presencia de AGT en los productos alimenticios y permitiría a los consumidores elegir los alimentos con conocimiento de causa.

(3) **Fijación de un límite legal a nivel de la UE del contenido de AGT industriales en los alimentos** (en ingredientes o en producto final). Según la Comisión esta sería la medida más efectiva ya que lograría un efecto más directo en la reducción de la ingesta de estas grasas.

(4) **Acuerdos voluntarios para reducir los AGT industriales en los alimentos y dietas.** Autorregulación. A menudo se cita el caso de los Países Bajos como éxito en la reducción voluntaria y autorregulada del contenido de AGT por parte de las empresas alimentarias.

La Comisión iniciará rápidamente una consulta pública y llevará a cabo un evaluación del impacto que esta/s medidas podrían tener para tomar una decisión en el futuro próximo.

Free [BeTheme WordPress Theme](#) is the best product we ever did.

Novedades en legislación alimentaria

Hacemos un repaso a las novedades en materia de legislación alimentaria, destacando las disposiciones legislativas más relevantes de los últimos meses y que afectan a la industria alimentaria:

Aprobado el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficies de las canales

Se podrá emplear agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales. Aprobado tras el dictamen favorable de la EFSA, en la que concluye que el agua caliente reciclada es igual de eficaz que el agua potable caliente para reducir la contaminación microbiológica de superficie y que los principales riesgos de su utilización son los riesgos microbiológicos asociados a determinadas esporas bacterianas resistentes al calor.

Los explotadores de empresas alimentarias podrán usar agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales con arreglo a las condiciones de uso que figuran en el anexo del presente Reglamento.

[Reglamento \(UE\) 2015/1474 de la Comisión, de 27 de agosto de 2015](#) (DOUE nº 225, 28 de agosto de 2015)

Aprobada la Ley para la defensa de la Calidad Alimentaria

La nueva [Ley 28/2015 para la Defensa de la Calidad Alimentaria \(BOE N° 182 31/07/2015\)](#) entró en vigor a partir del 1 de agosto de 2015. Esta nueva ley actualiza y armoniza la legislación española en la materia y se adapta al ordenamiento jurídico en materia de calidad alimentaria a la UE en cuanto a

los controles en la comercialización de los alimentos y la lucha contra el fraude alimentario.

A finales de Junio se publicó el [Real Decreto 418/2015, el que se regula la primera venta de los productos pesqueros](#), entendidos como tales los procedentes de la pesca extractiva marítima y de aguas continentales, los del marisqueo, la acuicultura y la producción de algas así como la recolección de argazos.

Y **en materia de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios**, destacamos estas dos autorizaciones recientes, con arreglo al Reglamento (CE) nº258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo:

- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1291 de la Comisión, de 23 de julio de 2015](#), por la que **se autoriza la puesta en el mercado de productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como nuevos alimentos.**
- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1290 de la Comisión, de 23 de julio de 2015](#), por la que **se autoriza la puesta en el mercado de aceite refinado de semillas de *Buglossoides arvensis* como nuevo ingrediente alimentario.**

La solicitud de autorización de puesta en el mercado de este aceite fue realizada por la empresa Technology Crops International en junio de 2013 y tras su evaluación, la EFSA concluyó que el aceite refinado de semillas de *Buglossoides arvensis* es seguro para los usos propuestos y en los niveles de uso indicados. Por lo tanto, se autoriza el uso de este aceite, en las condiciones de uso especificadas en la presente decisión, en: productos lácteos y sucedáneos, quesos y derivados, mantequilla y otras emulsiones de grasas y aceites, cereales para el desayuno, complementos

alimenticios, alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales y en alimentos destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1213 de la Comisión de 22 de julio de 2015](#) por la que se autoriza una extensión de los usos de los flavonoides de *Glycyrrhiza glabra* L. como nuevo ingrediente alimentario. Atiende a la solicitud de la empresa Kaneka Pharma Europe NV de extensión de los usos previstos el 19 de marzo de 2014.