

Novel Food

El mercado de la Unión Europea recibe con regularidad nuevos productos. Aún siendo tan variados como nuevos, todos tienen un denominador común: deben someterse a un procedimiento de evaluación y aprobación antes de ser comercializados.

A principios de los noventa, se hizo evidente que los avances tecnológicos aplicados a la genética tendrían una gran influencia en el suministro de alimentos, sobre todo en lo relativo a su capacidad de incrementar la cantidad y la calidad de los productos ya disponibles.

Es así que en el año 1997 la Unión Europea presentó el actual reglamento sobre Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios, destinado a evaluar la seguridad de los productos alimentarios más recientes. Dicho Reglamento se aplica a los alimentos e ingredientes que no se han consumido anteriormente en cantidades significativas en la Unión Europea. El texto distingue cinco categorías de productos,

- Alimentos o ingredientes que se componen de o contienen organismos genéticamente modificados

- Alimentos o ingredientes elaborados a partir de organismos genéticamente modificados

- Alimentos o ingredientes con una estructura molecular nueva o intencionalmente modificada.

- Alimentos o ingredientes que se componen o se han obtenido a partir de microorganismos, hongos o algas.

- Alimentos o ingredientes que se componen o se han obtenido a partir de plantas, así como ingredientes alimentarios de origen animal, a excepción de aquéllos obtenidos mediante prácticas de cría o cultivo tradicionales y que tienen un historial de uso alimentario seguro y

- Alimentos o ingredientes obtenidos mediante nuevos procesos que producen modificaciones considerables en su estructura o composición y que afectan a las características nutritivas y la seguridad del alimento o ingrediente en cuestión.

Según el Reglamento de la UE, todos los nuevos alimentos (incluidos los genéticamente modificados) han de ser seguros, no deben ir acompañados de ningún tipo de información engañosa ni ser

menos nutritivos que los alimentos a los que sustituyen en la dieta. Para garantizar que se respeten estos requisitos, la mayoría de los nuevos alimentos se someten a un proceso de aprobación formal antes de ser comercializados en la UE. Se ha de presentar una solicitud al Estado miembro en el que el alimento se comercializaría por primera vez, acompañada de datos que confirmen su inocuidad y propuestas para su etiquetado. Algunas categorías de nuevos alimentos pueden quedar exentas si se demuestra que son sustancialmente similares a sus equivalentes tradicionales o que fueron importados de forma significativa antes de 1997, fecha en la

Foto: AHK Perú



cual se presentó el Reglamento sobre Nuevos Alimentos.

El comité científico de la Unión Europea recomienda que se faciliten, de forma general, los siguientes datos al solicitar la aprobación de un nuevo alimento

- La especificación del nuevo alimento.

- Los efectos de cualquier proceso de producción

- El historial del organismo del que procede el nuevo alimento.

- Previsiones sobre la ingesta y las proporciones de su consumo.

- Información sobre el consumo humano previo del alimento o el organismo de origen.

- Información sobre sus propiedades nutritivas.

- Información sobre sus características toxicológicas

- Información sobre sus características microbiológicas.

En los últimos años la UE ha rechazado repetidamente nuevos alimentos exóticos de varios países en desarrollo, basado en el Reglamento de Alimentos nuevos ("Novel Food Regulation"). Esta regulación tiene un impacto desfavorable en pequeños productores y en países en desarrollo los cuales desean exportar sus productos exóticos como una excelente oportunidad para incrementar sus ingresos. (GA)