

**NUEVOS ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
EVALUACIÓN, AUTORIZACIÓN Y ESPECIFICACIONES**

Ricardo López¹, Paula Arrabal¹, Eduardo Cantalejo², Icíar Fierros¹ y Vicente Calderón¹

1- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Consumo.
Calle Alcalá 56. 28014 Madrid

2- Tecnologías y Servicios Agrarios, S.A., S.M.E., M.P. (Tragsatec)
Calle Julián Camarillo, 6 B · 28037 Madrid

El concepto de nuevo alimento surge en la Unión Europea en 1997 para regular la puesta en el mercado de la Unión de alimentos e ingredientes alimentarios que no hubieran sido consumidos de una manera significativa hasta entonces en la Unión Europea.

Desde 2018 el marco normativo es el establecido por el Reglamento (UE) 2015/2283 relativo a los nuevos alimentos. Conforme a esta regulación, el solicitante de la puesta en el mercado del nuevo alimento o ingrediente alimentario debe presentar una solicitud a la Comisión Europea en la que demuestre que el alimento o ingrediente no plantea un riesgo para la salud de las personas; que la utilización prevista del alimento no induce a error al consumidor, especialmente si está destinado a sustituir a otro alimento y hay cambios significativos en el valor nutritivo o que, en caso de que el alimento esté destinado a sustituir a otro alimento, no difiere de este de manera que su consumo normal resulte desventajoso desde el punto de vista nutricional para los consumidores.

La evaluación de la seguridad de un nuevo alimento requiere del aporte de los datos de composición, de presencia de contaminantes, residuos o sustancias indeseables y de los datos toxicológicos que permitan valorar si el consumo del nuevo alimento, en las condiciones propuestas por el solicitante, supone un riesgo para los consumidores.

La aprobación de la comercialización de un nuevo alimento implica la fijación de una serie de condiciones que quedan reflejadas en la llamada Lista de la Unión (Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470) que fija el nombre que describe al nuevo alimento, las condiciones en que puede utilizarse, los requisitos específicos de etiquetado y sus especificaciones.

Las especificaciones de un nuevo alimento permiten caracterizarlo y limitar el contenido de aquellas sustancias que puedan suponer un riesgo para el consumidor. En este sentido, estos límites máximos incluyen desde criterios microbiológicos a límites para metales pesados y compuestos de origen natural propios de la composición del alimento.

El control de estas especificaciones en los nuevos alimentos supone un desafío para las autoridades de control oficial ya que la disponibilidad de técnicas analíticas acreditadas o incluso de patrones no está siempre asegurada y, además, en ocasiones, la fijación de estas especificaciones responde a un número de datos limitados lo que dificulta su verificación.