

Nuevos alimentos, nanotecnologías, OMG y alimentos elaborados en el laboratorio

Profa. Pilar Talavera Cordero

Nuevos alimentos (Reglamento (UE) 2015/2283)

Ámbito de aplicación: todos los nuevos alimentos, exceptuando OMG y sustancias alimentarias utilizadas como enzimas, aditivos y aromas.

Definición: cualquier alimento que no se haya utilizado de manera significativa para el consumo en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, independientemente de la fecha de adhesión de los EEMM y que entre en una de estas diez categorías:



Nuevos alimentos (Reglamento (UE) 2015/2283)

- i) alimento con una estructura molecular nueva o modificada intencionadamente.
- ii) alimento que consista en microorganismos, hongos o algas, o aislado de estos o producido a partir de estos;
- iii) alimento que consista en material de origen mineral, o aislado de este o producido a partir de este,
- iv) alimento que consista en plantas o sus partes, o aislado de estas o producido a partir de estas, excepto en el caso de los animales obtenidos mediante prácticas tradicionales.
- v) alimento que consista en animales o sus partes, o aislado de estos o producido a partir de estos, excepto en el caso de los animales obtenidos mediante prácticas tradicionales.



Nuevos alimentos (Reglamento (UE) 2015/2283)

- vi) alimento que consista en un cultivo de células o en un cultivo de tejido.
- vii) alimento que resulte de un nuevo proceso de producción no utilizado para la producción alimentaria en la Unión antes del 15 de mayo de 1997.
- viii) alimento que consista en nanomateriales artificiales.
- ix) las vitaminas, minerales y otras sustancias.
- x) alimento utilizado exclusivamente en complementos alimenticios.



Nuevos alimentos



Nanotecnologías

Las nanotecnologías utilizan materiales de tamaño reducido que, aunque tienen una composición química idéntica a la de sus homólogos más grandes, presentan propiedades físico-químicas completamente diferentes, como una alta reactividad y capacidad de interactuar con las membranas celulares.

Estas propiedades permiten múltiples ámbitos de aplicación, pero pueden suponer riesgos para la salud de los consumidores y para el medio ambiente.



Nanotecnologías (legislación nuevos alimentos)

- Fertilización de terrenos.
- Reducir el uso de pesticidas.
- Mayor resistencia de los cultivos a enfermedades.
- Lucha contra la degradación del suelo y la preservación de la biodiversidad.
- Aumento de la capacidad de aporte nutricional.
- Conservación de alimentos
- Detección microbio (desperdicio alimentario)
- Nanosensores detección cultivos ecológicos



Nanotecnologías (problema legal)

La legislación actual de etiquetado no prevé la indicación obligatoria en la etiqueta de aquellos ingredientes que se encuentren en porcentajes reducidos.

Gestión de riesgos: aplicable misma legislación nuevos alimentos.



Alimentos elaborados con impresora 3D



Carne cultivada en el laboratorio

También conocido como carne celular, es un alimento obtenido mediante técnicas avanzadas de cultivo celular. No entra en la categoría de productos de origen vegetal ni en la de los sustitutos proteicos tradicionales, sino que se configura más bien como un alimento de origen animal desarrollado mediante procedimientos biotecnológicos que reproducen in vitro los mecanismos fisiológicos del crecimiento de tejidos animales.

Prohibición: no explícitamente, pero no autorización. En Italia sí está prohibida. ¿salud o lobby?



Carne cultivada en el laboratorio



OMG-ALIMENTOS

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son: Algodón, Maíz, Colza oleaginosa, Otras variedades de colza, Soja, Remolacha azucarera.

Etiquetado:

- Solo si +0,9% del alimento.
- No animales alimentados no piensos OMG.

