



## ¿Afecta el control de los alimentos modificados genéticamente al sector de las colectividades?

21-09-2016

**Los organismos modificados genéticamente (OMG) o transgénicos, siempre han sido causa de debate, ya que tienen defensores y detractores acérrimos. Lo que está claro y no tiene discusión es que la legislación establece una serie de obligaciones relativas a su etiquetado; ¿en qué medida afectan estas obligaciones a las colectividades? Nuestra colaboradora Isabel Doys nos lo explica en este artículo.**

La información alimentaria disponible para el consumidor ha ido en aumento en los últimos años y, aunque todavía es insuficiente, los avances en la legislación no han cesado. En el año 2003 se aprobó el Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, cuyo objetivo, entre otros era establecer disposiciones relativas al etiquetado de los alimentos y piensos modificados genéticamente.

Estos requisitos, aplican a los alimentos que vayan a suministrarse como tales al consumidor final o a las colectividades, es decir:

- Materias primas que vayan a suministrarse a las colectividades.
- Platos preparados envasados que se suministran al consumidor final (sean envasados o a granel).

Las obligaciones afectan a los organismos modificados genéticamente (OMG) destinados a la alimentación humana, los que contengan o estén compuestos por OMG y los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Existen multitud de OMG que pueden formar parte de productos finales, a continuación se muestran algunos ejemplos:

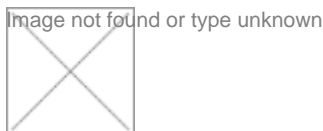
- Soja (aceite de soja, lecitina de soja, harina de soja, brotes de soja...). Se puede encontrar en salsas, bollería industrial, platos preparados, elaborados cárnicos (salchichas, hamburguesas...), embutidos (fuet, salchichón, jamón york...), etc.
- Maíz (harina de maíz, almidón de maíz, maltodextrina, jarabe de glucosa, aceite de maíz...). Se puede encontrar en: salsas,

bollería industrial, panes especiales, aperitivos, *snacks*, elaborados cárnicos, embutidos, platos precocinados, aditivos (sorbitol, manitol...), etc.

### ¿Cuáles son los requisitos de etiquetado?

El Reglamento establece identificar el ingrediente que es OMG y/o el ingrediente que contiene OMG o que está elaborado a partir de OMG en la etiqueta para los productos envasados, o bien en el expositor o al lado del producto, si es a granel.

En la tabla siguiente se muestran ejemplos de los textos en la etiqueta:



### ¿Qué ingredientes se excluyen del etiquetado?

- Auxiliares tecnológicos.
- Aditivos de transferencia (aditivos procedentes de ingredientes, siempre que no cumplan una función tecnológica en el producto final).
- Soportes de aditivos y aromas.
- Disolventes de extracción.
- Productos de origen animal, procedentes de animales alimentados con OMG.
- Microorganismos modificados genéticamente no presentes en el producto final.
- Alimentos que contengan material compuesto por OMG o a partir de OMG, siempre que el contenido de dicho material no supere el 0,9 % de los ingredientes del alimento y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.

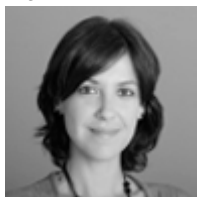
### ¿Cómo gestionar esta información?

Para poder determinar el contenido o no de OMG en los platos finales, se debe seguir una gestión parecida a la del control de alérgenos, es decir, tener información sobre la materia prima y detalle de los ingredientes de cada uno de los platos.

Hay distintas herramientas que podemos utilizar dentro de un sistema APPCC o de gestión de la calidad:

- Incorporar la información de OMG en las herramientas de evaluación de proveedores y/o de materias primas.
- Tener un sistema de trazabilidad implantado.
- Reclamar certificados de ausencia/presencia de OMG.
- Reclamar fichas técnicas del producto, con esta información claramente expuesta.
- Realizar verificaciones analíticas periódicas de materias primas y de productos finales.

La presencia de OMG en un producto es información alimentaria obligatoria que debe trasladarse al consumidor final. Una vez más, la gestión de la información a lo largo de toda la cadena alimentaria es un reto al que se enfrentan las empresas alimentarias.



**Isabel Doys** es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: [isabeldoys@normafood.com](mailto:isabeldoys@normafood.com). (Todos los artículos).