



Novel food, un concepto no tan nuevo, que engloba interesantes apuestas de futuro

22-02-2022

Según la normativa de la UE, cualquier alimento que no se estuviera consumiendo de manera ‘significativa’ antes de mayo de 1997 se considera un *novel food*; un nuevo alimento puede ser un alimento innovador que acaba de desarrollarse, un alimento producido con nuevas tecnologías y procedimientos o un alimento que se come tradicionalmente fuera de la UE. Desde enero de 2018, su comercialización está regulada.

Continuamente llegan a nuestras mesas nuevos alimentos. La globalización, la creciente diversidad étnica y la búsqueda de nuevas fuentes de nutrientes son las principales causas. En este marco, los *novel food* o nuevos alimentos se definen como aquellos que no habían sido consumidos, en gran medida, por las personas en la UE antes del 15 de mayo de 1997, cuando entró en vigor el primer reglamento sobre nuevos alimentos.

Desde que en enero de 2018 entró en vigor el nuevo reglamento sobre nuevos alimentos de la UE, la EFSA ha recibido un gran volumen de solicitudes de autorización de nuevos alimentos o *novel food*. Un nuevo alimento puede ser un alimento innovador que acaba de desarrollarse, un alimento producido con nuevas tecnologías y procedimientos o un alimento que se come tradicionalmente fuera de la UE.

No tan nuevos... o sí

Por otra parte, hemos de ser conscientes que el concepto de ‘nuevo alimento’ no es nuevo. A lo largo de la historia, nuevos tipos de alimentos, de ingredientes o de formas de elaborar alimentos han ido llegando a Europa desde todos los rincones del planeta. Plátanos, tomates, frutas tropicales, maíz, arroz y una gran variedad de especias, llegaron originalmente a Europa como ‘nuevos alimentos’. Entre los recién llegados más actuales están las semillas de chía, los alimentos a base de algas, el fruto del baobab o la *Physalis*.

Hoy en día, los nuevos alimentos pueden llegar a nuestros menús de forma directa o como ingredientes o complementos alimenticios. Han llegado para quedarse en forma, por ejemplo, de ingredientes alternativos de alto valor nutricional o como nuevas

fuentes de proteínas que impulsen un cambio hacia un sistema alimentario más sostenible.

Como decíamos, según la normativa de la UE, cualquier alimento que no se estuviera consumiendo de manera 'significativa' antes de mayo de 1997 se considera un nuevo alimento. La categoría comprende, además de los nuevos alimentos, alimentos procedentes de nuevas fuentes, nuevas sustancias utilizadas en los alimentos y nuevas formas y tecnologías para elaborar alimentos.

Algunos ejemplos son:

- El aceite rico en ácidos grasos omega-3 procedentes del krill como nueva fuente de alimentos.
- Los insectos aptos para el consumo humano.
- Los esteroides vegetales como nueva sustancia.
- La nanotecnología como nueva forma de elaborar alimentos.
- Nuevas fuentes de vitamina K (menaquinona).
- Productos agrícolas de terceros países (semillas de chía, jugo de fruta noni...).
- Alimentos derivados de nuevos procesos de producción (alimentos tratados con radiaciones ultravioleta...).

Los insectos

Sabemos que los insectos forman parte de la dieta diaria de millones de personas en el mundo y son una fuente nutritiva con alto contenido en grasas y proteínas... pero no en la Unión Europea. Recientemente, la Comisión Europea ha anunciado la autorización de la comercialización del grillo como alimento dentro de la Unión Europea, el tercer insecto en ser incluido en esta categoría después de haber dado luz verde al gusano de la harina y la langosta migratoria el pasado año. El grillo doméstico (*Acheta domestica*) puede ser consumido en seco (como aperitivo) o como ingrediente de una serie de alimentos en forma de polvo.

Seguridad e información son las claves

Los principios que sustentan la normativa de los nuevos alimentos en la Unión Europea consisten en garantizar que los mismos:

1. Sean seguros para las personas consumidoras.
2. Estén etiquetados correctamente, para no inducir a error a las personas consumidoras.
3. Si los nuevos alimentos están destinados a reemplazar otro alimento, su consumo no debe ser nutricionalmente desfavorable para las personas consumidoras.

Es necesaria la autorización previa a la comercialización de los nuevos alimentos sobre la base de una evaluación de seguridad, acorde con los principios anteriores. Para facilitar este requisito la Autoridad de Seguridad Alimentaria Europea (EFSA) ha publicado dos guías de orientación sobre nuevos alimentos y alimentos tradicionales de terceros países, para ayudar a garantizar que estos alimentos sean seguros, antes de que los gestores de riesgos decidan si pueden comercializarse en Europa.

Para saber más:

- Las diez principales novedades del Reglamento (UE) 2015/2283, sobre nuevos alimentos.
- Situación de los insectos en la alimentación humana.
- Documento de preguntas y respuestas sobre los insectos en la alimentación humana.
- Insectos comestibles y seguridad alimentaria. Informe de la FAO, abril 2021.
- Catálogo de nuevos alimentos de la UE.
- Vídeo Efsa: ¿Qué es un *novel food*?

Noticias Relacionadas

- La granada, una fruta con poder antioxidante que refuerza nuestro sistema inmune
- El pimiento, una hortaliza rica en vitaminas A, B9 y C para fortalecer el sistema inmune
- Beneficios de las alcaparras: pocas calorías, vitaminas, minerales y mucha hidratación
- El ajo... qué hay de mito y qué hay de realidad para considerarlo un gran alimento



Félix Martínez licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador. Es autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).