COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 3.11.2025
COM(2025) 658 final

# INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO

## relativo a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes en los años 2022-2023

# Índice

RESUMEN ..... 2

1 CONTEXTO ..... 3

2 INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS ..... 3

3 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN EL PERÍODO 2022-2023 ..... 4

4 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EN LA FASE DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ..... 5

# RESUMEN


De conformidad con el artículo 7, apartado 3, de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes[1], los Estados miembros deben comunicar a la Comisión cada año:

– los resultados de los controles efectuados en las instalaciones de irradiación ionizante, en particular, respecto a las categorías y cantidades de productos alimenticios tratados y a las dosis administradas; y

– los resultados de los controles efectuados en la fase de comercialización del producto.

Conforme al artículo 7, apartado 4, de dicha Directiva, la Comisión debe publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* un informe basado en las informaciones facilitadas cada año por las autoridades nacionales de control.

El presente informe se refiere al período comprendido entre el 1 de enero de 2022 y el 31 de diciembre de 2023, y recopila la información comunicada a la Comisión por los Estados miembros de la UE y por Irlanda del Norte.

Tres Estados miembros de la UE y los países de la AELC no presentaron datos en 2022 y 2023.

Período: del 1 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2023

Países afectados: los Estados miembros de la UE e Irlanda del Norte

**Instalaciones de irradiación:**

– Número de países con instalaciones autorizadas: 13 Estados miembros y Noruega

– Número de instalaciones autorizadas: 23

– Número de instalaciones cerradas: 0

– Número de países que irradian: 10 Estados miembros

**Datos de tratamiento:**

– Cantidad de productos tratados: 4 198,2 toneladas (– 16,5 % en comparación con el período 2020-2021)

– Principales productos tratados: «ancas de rana congeladas» (70,31 %), «hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos» (27,62 %) y «carne de aves de corral recuperada mecánicamente» (2,07 %)

– Principal lugar de irradiación: Bélgica (69,9 %)

**Controles en la fase de comercialización:**

– Número de muestras analizadas: 7 205

– Número de muestras no conformes: 51 (0,71 %)

– Principales productos analizados: «hierbas y especias» (46,97 %) y «cereales, semillas, hortalizas, frutas y otros frutos y sus productos» (23,36 %)


[1] Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (DO L 066 de 13.3.1999, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/1999/2/2008-12-11).

# 1 CONTEXTO

La irradiación de los alimentos es el tratamiento de los productos alimenticios con un determinado tipo de energía radiante denominada radiación ionizante. La energía radiante tiene diferentes longitudes de onda y grados de potencia, y desaparece cuando se retira la fuente de energía. La irradiación se utiliza con fines sanitarios y fitosanitarios para matar bacterias patógenas (entre otras, *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli*) que pueden causar intoxicación alimentaria, así como para eliminar organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, como los insectos y otras plagas. Se utiliza asimismo para retrasar la maduración de las frutas, evitar que las hortalizas (como las cebollas y las patatas) broten o germinen y, en última instancia, para prolongar el tiempo de conservación de los productos alimenticios. La irradiación de los alimentos no puede sustituir a su manipulación adecuada, y los alimentos irradiados requieren una refrigeración apropiada y, en su caso, ser sometidos a cocción antes de su consumo.

El marco regulador de la UE relativo a la irradiación de los alimentos («Directivas sobre irradiación de los alimentos») consta de lo siguiente:

– La Directiva 1999/2/CE (Directiva marco). En ella se establecen disposiciones para la elaboración, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

– La Directiva 1999/3/CE (Directiva de Ejecución) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes[2]. En la actualidad, esta lista incluye únicamente una categoría de alimentos: hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos.

Además, la Comisión publica la lista de autorizaciones nacionales de los demás alimentos e ingredientes alimentarios que pueden tratarse con radiaciones ionizantes en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Los alimentos e ingredientes alimentarios solo pueden tratarse con radiaciones ionizantes en instalaciones de irradiación autorizadas. En el caso de las instalaciones situadas en territorio de la UE, corresponde a las autoridades competentes de los Estados miembros conceder la autorización. Con arreglo al artículo 7, apartado 3, de la Directiva 1999/2/CE, los Estados miembros deben notificar a la Comisión la lista de sus instalaciones de irradiación autorizadas. Esta lista se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*[3].

Conforme a lo dispuesto en el artículo 6 de la Directiva 1999/2/CE, en el etiquetado de todo alimento o ingrediente alimentario de un alimento compuesto que haya sido irradiado debe figurar la mención «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

El Comité Europeo de Normalización (CEN) tipificó varios métodos analíticos para supervisar la correcta aplicación de este requisito de etiquetado y detectar alimentos que puedan haber sido tratados ilegalmente con radiación ionizante.

# 2 INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS

Al final del período abarcado por el informe (del 1 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2023), había 23 instalaciones de irradiación autorizadas en la UE, situadas en 13 Estados miembros: Francia (5), Alemania (5), Bulgaria (2), Países Bajos (2), España (1),

[2] DO L 66 de 13.3.1999, p. 24.

[3] DO C 37 de 30.1.2019, p. 6.

Bélgica (1), Chequia (1), Croacia (1), Estonia (1), Italia (1), Hungría (1), Polonia (1) y Rumanía (1).

De estos 13 Estados miembros equipados con instalaciones de irradiación, dos no irradiaron ningún producto alimenticio durante el período 2022-2023 y uno no presentó datos.

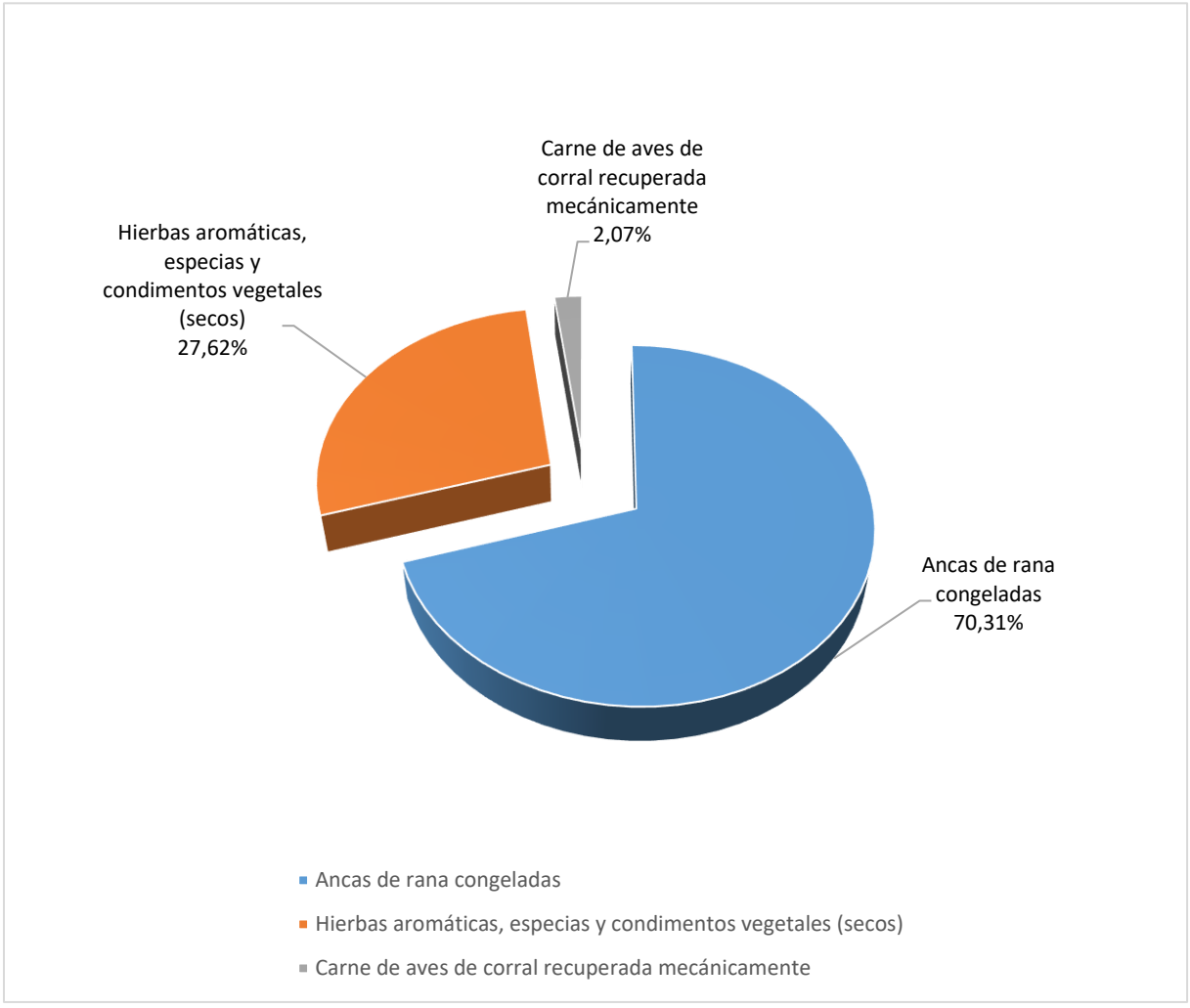
# 3 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN EL PERÍODO 2022-2023

En los años 2022 y 2023, un total de 4 198,2 toneladas de productos alimenticios fueron tratadas con radiaciones ionizantes en los Estados miembros de la UE. El tratamiento tuvo lugar principalmente en Bélgica, que trató el 69,9 % de los alimentos irradiados de la UE.

Los tres productos más irradiados en la UE fueron las ancas de rana (70,31 %), las hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos (27,62 %) y la carne de aves de corral recuperada mecánicamente (2,07 %).

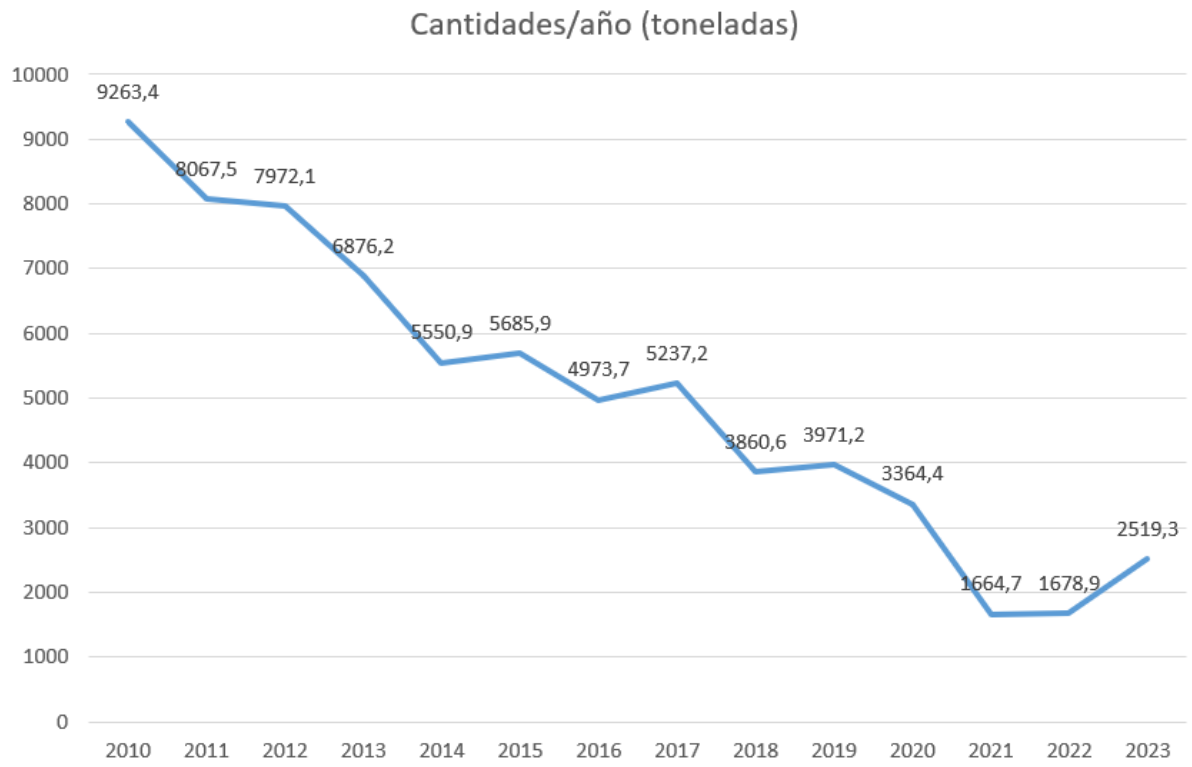
La ilustración 1 muestra la distribución de productos irradiados en las instalaciones autorizadas de los Estados miembros de la UE en 2022 y 2023.

*Ilustración 1: Distribución por categorías de productos alimenticios irradiados en la UE, en 2022-2023*



Como muestra la ilustración 2, la cantidad de productos alimenticios (en toneladas) tratados con radiación ionizante en la UE disminuye globalmente desde 2010.

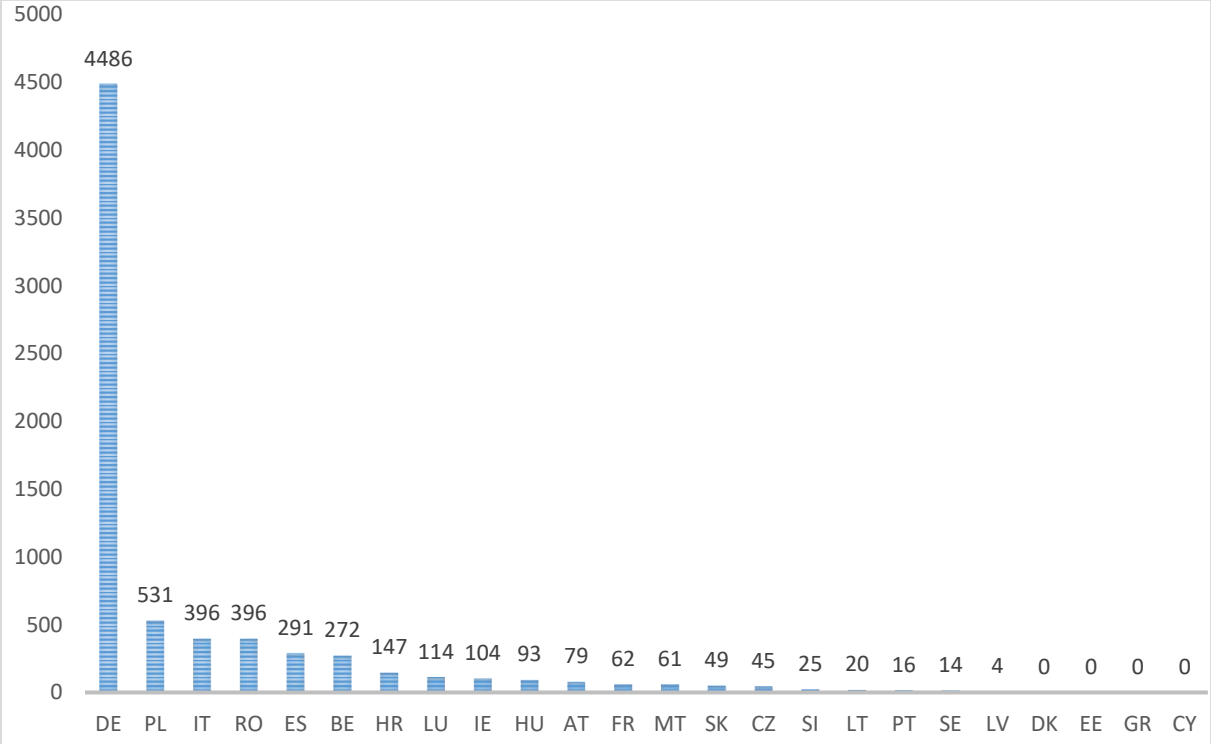
*Ilustración 2: Cantidades de productos alimenticios tratados con radiación ionizante en instalaciones de irradiación autorizadas en la Unión Europea desde 2010*




# 4 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EN LA FASE DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Para el período 2022-2023, 20 Estados miembros de la UE analizaron 7 205 muestras para detectar productos alimenticios tratados con radiación ionizante en la fase de comercialización (incluidos los productos alimenticios importados de países no pertenecientes a la UE), es decir, globalmente una media de un 6 % menos que en 2020-2021. Los datos correspondientes a cada Estado miembro de la UE están disponibles en el anexo II y se resumen en la ilustración 3.

*Ilustración 3: Muestras analizadas en la fase de comercialización de los productos en cada Estado miembro en el período 2022-2023*




Cuatro Estados miembros no realizaron controles analíticos en la fase de comercialización de los productos en 2022-2023 debido a una insuficiente capacidad de los laboratorios (Chipre y Grecia), restricciones de personal (Estonia) u otras razones (Dinamarca).

Del total de 7 205 muestras analizadas, 51 no eran conformes (0,71 %) y 105 (1,46 %) dieron resultados no concluyentes. Las disconformidades observadas consistieron principalmente en etiquetado incorrecto e irradiación no autorizada. El porcentaje de disconformidad (0,71 %) fue ligeramente inferior al del período abarcado por el informe anterior, 2020-2021 (0,9 %).

Como muestra la ilustración 4, en la fase de comercialización los principales productos alimenticios analizados fueron «hierbas y especias» (46,97 %), seguidos de «cereales, semillas, hortalizas, frutas y otros frutos y sus productos» (23,36 %).

*Ilustración 4: Categorías de productos alimenticios analizadas en la fase de comercialización de los productos en la Unión Europea en el período 2022-2023*

