COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 8.10.2019
COM(2019) 454 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 2016-2017

ÍNDICE

Índice

1. RESUMEN 2

2. CONTEXTO 3

3. INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS 4

4. RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN 2016-2017 4

5. RESULTADOS DE LOS CONTROLES EN LA FASE DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS 6

1. RESUMEN

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], establece que los Estados miembros deben comunicar anualmente a la Comisión:

– los resultados de los controles efectuados en las instalaciones de irradiación ionizante, en particular por lo que respecta 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 de los productos.

Conforme al artículo 7, apartado 4, de dicha Directiva, la Comisión debe publicar en el Diario Oficial de la Unión Europea:

– datos pormenorizados sobre las instalaciones de irradiación autorizadas de los Estados miembros y sobre cualquier modificación de su situación;
– un informe basado en las informaciones facilitadas cada año por las autoridades nacionales de control.

El presente informe se refiere al periodo comprendido entre el 1 de enero de 2016 y el 31 de diciembre de 2017 y recopila la información comunicada a la Comisión por veintiocho Estados miembros en 2016 y veintisiete Estados miembros en 2017. Malta no presentó datos correspondientes al año 2017.

Período: **1.1.2016 - 31.12.2017**

Países afectados: Estados miembros de la UE y países de la AELC

Fuente: los veintiocho Estados miembros y Noruega

Instalaciones de irradiación:

– Número de países equipados: catorce Estados miembros y Noruega
– Número de instalaciones autorizadas: 24
– Número de instalaciones cerradas: 2
– Número de países que irradian: diez Estados miembros y Noruega

Datos de tratamiento:

– Cantidad de productos tratados: 10 211 toneladas (-11,4 % en comparación con 2015)
– Principales productos tratados: ancas de rana (57 %) y hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales (20,77 %)
– Principal lugar de irradiación: Bélgica (68 %) y Países Bajos (13 %)

Controles en la fase de comercialización:

– Número de muestras analizadas: 11 162
– Número de muestras no conformes: 87 (0,8 %)

[1] DO L 66 de 13.3.1999, p. 16.

– Principales productos analizados: Hierbas y especias frescas (42 %)
Cereales, semillas, hortalizas, frutas y sus productos (22 %)

2. CONTEXTO

La irradiación de los alimentos es el tratamiento de los productos alimenticios por 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 elimina la fuente de energía. La irradiación se utiliza con fines sanitarios y fitosanitarios para matar bacterias (entre otras, *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli*) que pueden causar intoxicación alimentaria y 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 alimentos. La irradiación de los alimentos no puede sustituir a su manipulación adecuada, y los alimentos irradiados requieren una refrigeración adecuada y, en su caso, ser sometidos a cocción antes de su consumo.

Así pues, el marco regulador de la UE relativo a la irradiación de los alimentos («Directivas sobre irradiación de los alimentos») consta de:

– la Directiva 1999/2/CE (Directiva marco) 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. En ella se establecen disposiciones específicas para la elaboración, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios tratados; y

– 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 la lista incluye una categoría de alimentos: hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales. La Comisión publica la lista de autorizaciones nacionales de los alimentos e ingredientes alimentarios que pueden tratarse con radiaciones ionizantes en el Diario Oficial de la Unión Europea [3].

Los alimentos y los ingredientes alimentarios solamente pueden tratarse con radiaciones ionizantes en instalaciones de irradiación autorizadas. En el caso de las instalaciones en la UE, corresponde a las autoridades competentes del Estado miembro 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.

Todo alimento que haya sido irradiado o que contenga ingredientes irradiados debe haberse tratado (irradiado) únicamente en instalaciones de irradiación autorizadas. La

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

[3] DO C 283 de 24.11.2009, p. 5.

Comisión publica la lista de instalaciones de irradiación autorizadas en los Estados miembros en el Diario Oficial de la Unión Europea [4].

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».

Siguiendo el mandato de la Comisión Europea, el Comité Europeo de Normalización (CEN) tipificó una serie de métodos analíticos para garantizar un etiquetado correcto o detectar productos no autorizados.

3. INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS

En la actualidad existen veinticuatro instalaciones de irradiación en la UE. Dos instalaciones de irradiación autorizadas anteriormente se cerraron en 2015.

Las instalaciones están localizadas en catorce Estados miembros: cinco en Francia, cuatro en Alemania, dos en Bulgaria, Países Bajos y España, una en Bélgica, Chequia, Croacia, Estonia, Italia, Hungría, Polonia, Rumanía y Reino Unido.

De los catorce Estados miembros equipados con instalaciones de irradiación, Bulgaria, Italia, Rumanía y Reino Unido no irradiaron ningún producto alimenticio durante el período que abarca el presente informe.

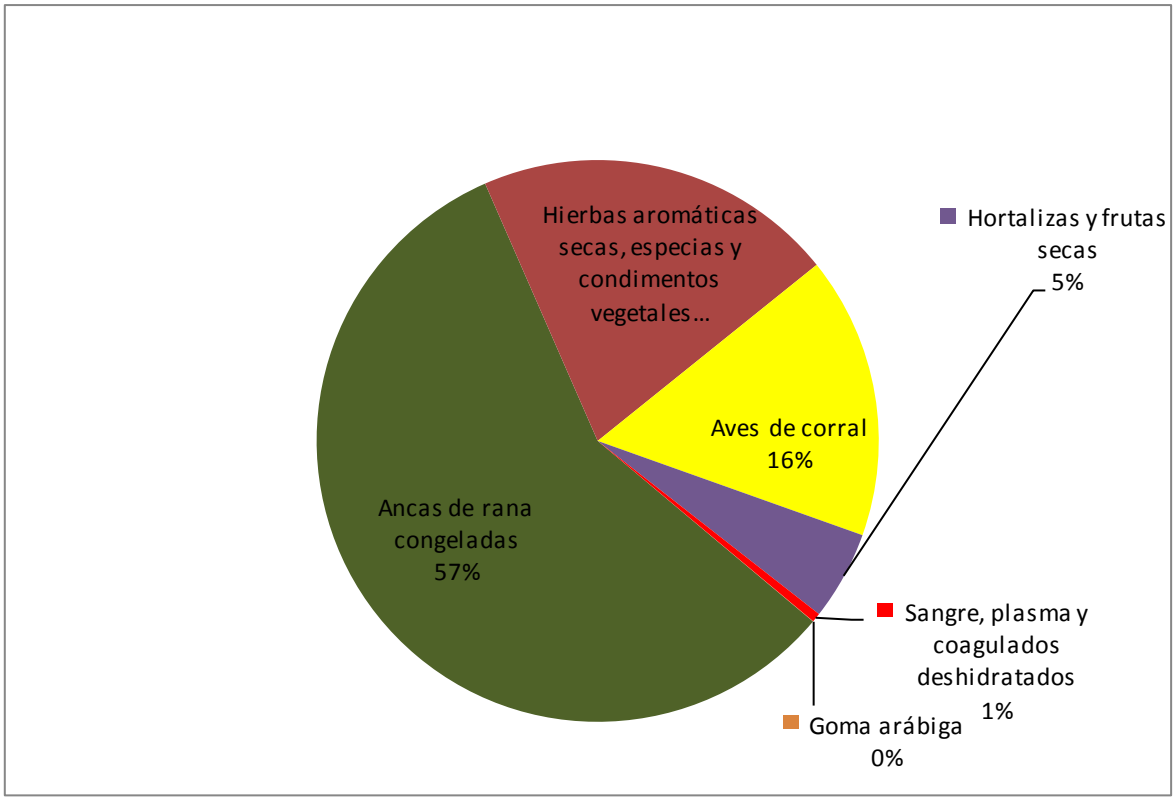
4. RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN 2016-2017

En 2016 y 2017, un total de 10 211 toneladas de productos fueron tratados con radiaciones ionizantes en los Estados miembros de la UE. El tratamiento se realizó principalmente en dos Estados miembros: Bélgica, que trató dos tercios de los alimentos irradiados de la UE (68 %) y los Países Bajos (13 %).

Los dos productos más irradiados en la UE fueron las ancas de rana (en torno al 57 %) y las hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales (en torno al 21 %). La ilustración 1 muestra la distribución de productos irradiados en las instalaciones aprobadas de los Estados miembros de la UE, en 2016 y 2017.

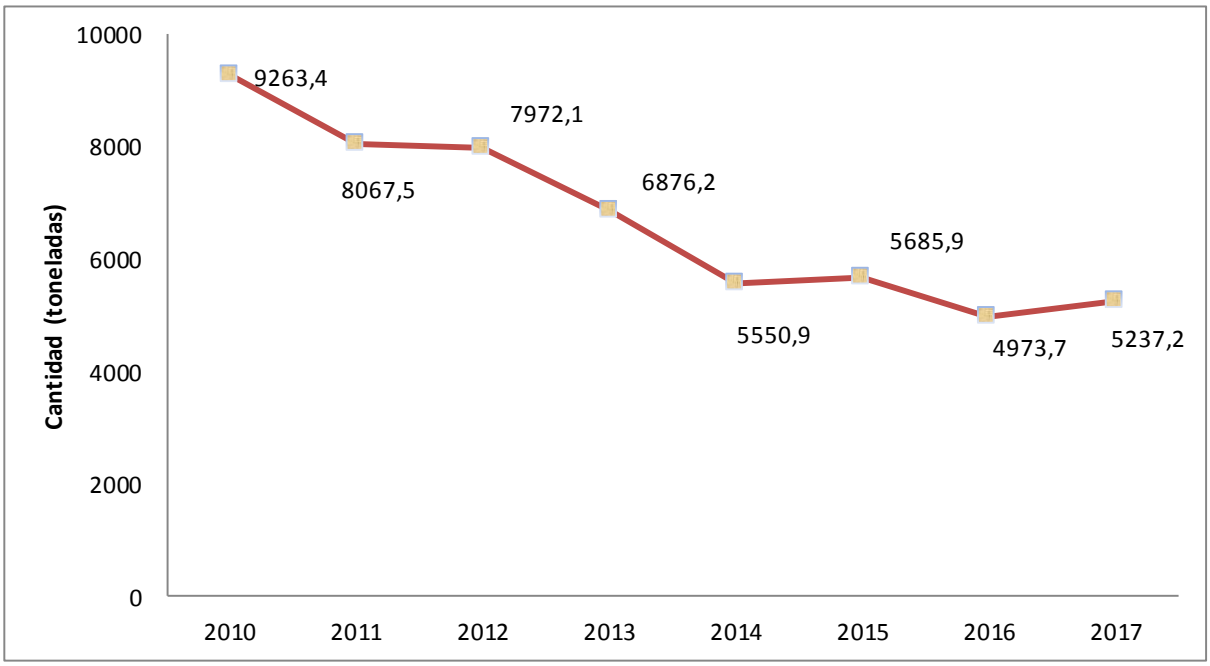
Ilustración 1: Distribución por categorías de productos alimenticios irradiados en la UE, en 2016-2017

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



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

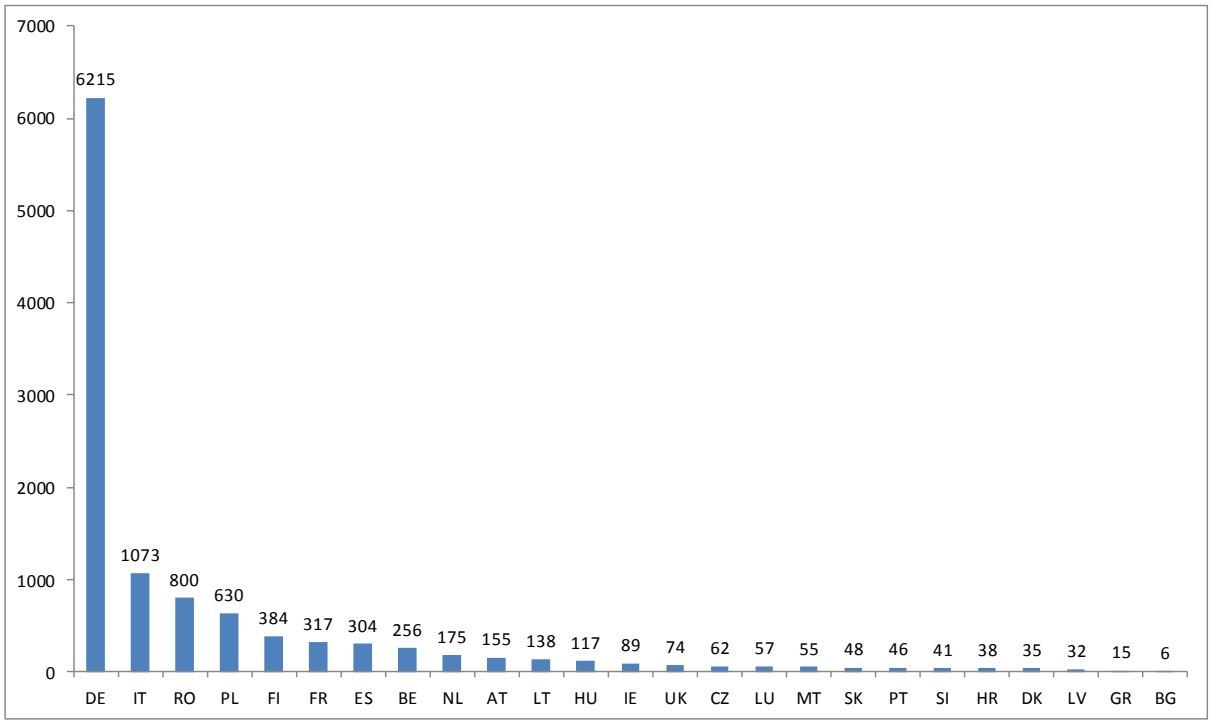
Ilustración 2: Cantidades de productos alimenticios tratados con radiación ionizante en instalaciones de irradiación autorizadas en la Unión Europea desde 2010



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

En el período 2016-2017, los veinticuatro Estados miembros analizaron 11 162, es decir, en general, una media de un 7,02 % menos que en 2015. Los datos correspondientes a cada Estado miembro 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 2016-2017

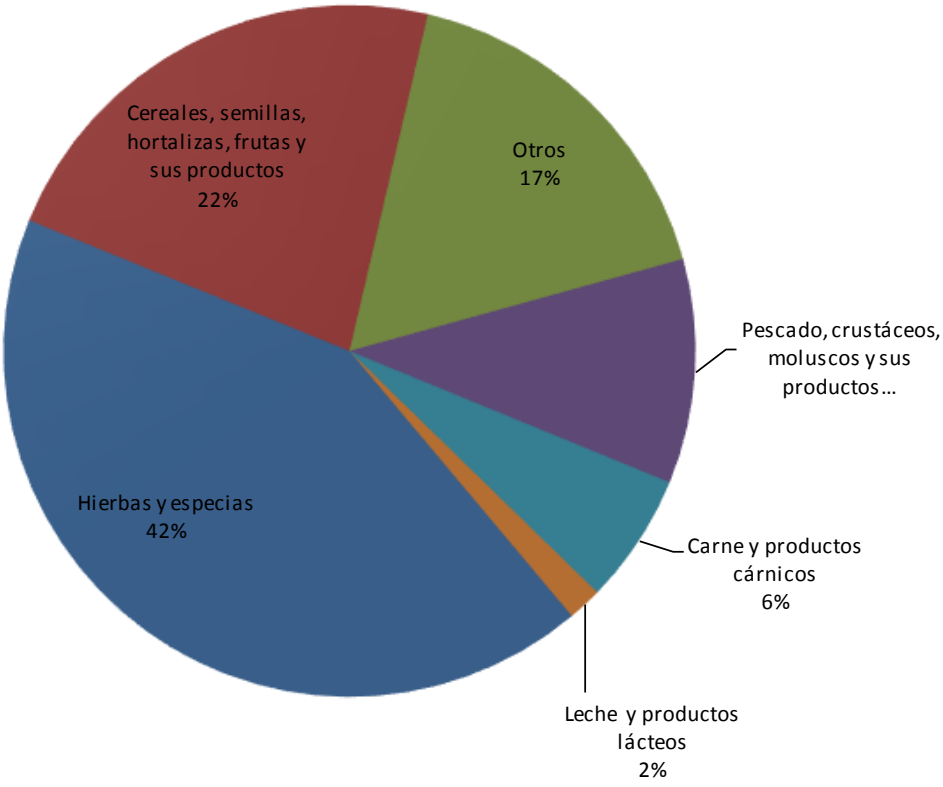


Cinco países (cuatro Estados miembros y Noruega) no realizaron ningún control analítico en la fase de comercialización de los productos en 2016-2017 debido a restricciones presupuestarias [Croacia (2016), Dinamarca (2017) y Noruega (2016 y 2017)], insuficiente capacidad de los laboratorios [Estonia y Chipre (2016, 2017)] u otras prioridades de control [Suecia (2016, 2017)]. Malta no notificó ninguna muestra en 2017.

Del total de 11 162 muestras, 87 no eran conformes (0,8 %) y 113 (1 %) dieron resultados no concluyentes. El incumplimiento observado se debió principalmente al etiquetado incorrecto y a una irradiación no autorizada. El porcentaje de incumplimiento fue inferior al del informe anterior.

Como muestra la ilustración 4, en la fase de comercialización la mayoría de los productos analizados eran «hierbas y especias» (42 %) y «cereales, semillas, hortalizas, frutas y sus productos» (22 %). En la categoría «otros» (complementos alimenticios, y sopas y salsas) el porcentaje era 17 %.

Ilustración 4: Categorías de **productos alimenticios** analizadas en la fase de comercialización de los productos en la Unión Europea, en 2016-2017.


Cereales, semillas, hortalizas, frutas y sus productos 22%
Otros 17%
Pescado, crustáceos, moluscos y sus productos…
Carne y productos cárnicos 6%
Leche y productos lácteos 2%
Hierbas y especias 42%