



GUÍA de Aplicación  
de las Exigencias de

# ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

de Alimentos y Piensos  
**Modificados  
Genéticamente**

**ACTUALIZACIÓN  
DE 24 DE NOVIEMBRE DE 2005**



1. 007/000-000/000 2005



**FIAB**

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS  
DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



## **NOTA A ESTA EDICIÓN**

En las dos primeras ediciones (Febrero y Marzo 2004) de la Guía de Aplicación de las exigencias de Etiquetado y Trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente nos marcamos como objetivo servir de orientación en la aplicación de las nuevas obligaciones introducidas por los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Un año después, nuestro objetivo sigue siendo el mismo; pero es preciso acomodar la Guía a los cambios que se han producido desde entonces.

Esta Guía ha sido **actualizada fundamentalmente en los contenidos y apartados que a continuación enumeramos:**

- situación de los alimentos y piensos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente. Punto 3 del apartado III (Etiquetado de alimentos) y punto 3 del apartado IV (Etiquetado de piensos)
- identificadores únicos: aclaración respecto a la obligación de indicarlos. Punto 3 del Apartado VI (Trazabilidad)
- inclusión de referencias de novedades legales. Punto 2 del Apartado I (Introducción)
- modificación del Anexo I con las remisiones a la página web de la Comisión Europea para conocer la situación de los Organismos Modificados Genéticamente en la Unión Europea.

Es conveniente que los mencionados textos legales acompañen la lectura de esta Guía al ser la fuente de inspiración de la misma.

24 de noviembre de 2005

**Actuación enmarcada dentro del Convenio Específico de Colaboración MAPA-FIAB 2005.**

# ÍNDICE

## Prólogo..... 3

## I.- Introducción..... 4

- 1.- Ejemplos de alimentos y piensos
- 2.- Legislación aplicable
- 3.- Resumen de las nuevas obligaciones de etiquetado y trazabilidad

## II.- Definiciones..... 6

## III.- Etiquetado de alimentos..... 8

- 1.- ¿Qué alimentos están sometidos a las reglas de etiquetado?
- 2.- ¿Qué ingredientes obligan a que el alimento esté etiquetado?
- 3.- ¿Qué ingredientes están excluidos de las reglas de etiquetado?
- 4.- Etiquetado de OMG. ¿Qué frase utilizo?
- 5.- Etiquetado libre de OMG

## IV.- Etiquetado de piensos..... 14

- 1.- ¿Qué piensos compuestos están sometidos a las reglas de etiquetado?
- 2.- ¿Qué componentes del pienso obligan a indicar la presencia de OMG en su etiquetado?
- 3.- ¿Qué piensos están excluidos de las reglas de etiquetado?
- 4.- Etiquetado de OMG. ¿Qué frase utilizo?
- 5.- Etiquetado libre de OMG

## V.- Umbrales de presencia de OMG ..... 18

- 1.- Los umbrales de presencia de modificación genética
- 2.- ¿Qué condiciones deben cumplirse para respetar los umbrales y además estar exentos de la obligación de etiquetado?
- 3.- Umbral de presencia accidental o técnicamente inevitable
- 4.- Umbral para OMG con evaluación de riesgo favorable
- 5.- ¿A qué se aplican?
- 6.- Métodos de análisis

## VI.- Trazabilidad..... 21

- 1.- ¿Qué es la trazabilidad?
- 2.- ¿Cuáles son las exigencias específicas de trazabilidad de los OMG ?
- 3.- ¿Qué es necesario hacer para cumplir con las exigencias de trazabilidad de los OMG ?

## VII.- Autorización de OMG ..... 24

- 1.- La evaluación de la seguridad de los OMG y de los productos derivados de OMG
- 2.- Medidas transitorias para los derivados de OMG ya presentes en el mercado

## ANEXOS ..... 26

### ANEXO I.- UNIÓN EUROPEA

#### Datos útiles para conocer la situación de los OMG en Europa

- a) Lista de alimentos y piensos modificados genéticamente autorizados en la Unión Europea
- b) Lista de alimentos y piensos modificados genéticamente pendientes de autorización en la Unión Europea
- c) Eventos con tolerancia de presencia accidental de OMG (umbral de 0,5%) autorizados en la Unión Europea
- d) Registro comunitario de alimentos y piensos modificados genéticamente
- e) EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria): Grupo de OMG
- f) Laboratorio comunitario de referencia

### ANEXO II.- TERCEROS PAÍSES

#### Datos útiles para conocer la situación de los OMG

### ANEXO III.- RELACIÓN NO EXHAUSTIVA, A TÍTULO DE EJEMPLO, DE DERIVADOS DE MAÍZ Y SOJA

- a) Cuadro no exhaustivo, a título de ejemplo, de derivados de maíz
- b) Cuadro no exhaustivo, a título de ejemplo, de derivados de soja

### ANEXO IV.- FECHAS IMPORTANTES

# PRÓLOGO

a la primera edición (febrero de 2004).

Promover la seguridad alimentaria es uno de los principales objetivos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA). Fomentar la calidad de los alimentos y la política alimentaria son competencias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Producir alimentos seguros es, también, uno de los objetivos principales de la empresa alimentaria. Tanto la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Federación Española de Alimentación y Bebidas (FIAB) sabemos que los organismos modificados genéticamente que han sido científicamente evaluados y autorizados en la Unión Europea son seguros.

Es interesante destacar que el debate con frecuencia suscitado por los OMG no responde necesariamente a razones de seguridad. Los OMG autorizados hoy para el consumo de los ciudadanos europeos están disponibles en el mercado sólo tras haber sufrido una rigurosa evaluación científica y no presentan problemas de seguridad.

La Unión Europea ha considerado importante, sin embargo, ofrecer al consumidor la información sobre si los alimentos contienen organismos modificados genéticamente o han sido producidos a partir de éstos, con el objeto de permitir una elección de compra, de asegurar el derecho del consumidor a elegir.

Buscando facilitar a las empresas alimentarias la aplicación de los nuevos requisitos de etiquetado y trazabilidad recogidos en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003, hemos elaborado conjuntamente la presente Guía. Pretendemos que sea una herramienta de ayuda en el cumplimiento de los nuevos requisitos y que se transforme en un instrumento vivo y en continua evolución, como lo es también la biotecnología aplicada a la alimentación.

Dicha evolución deberá ser fruto de las futuras modificaciones que puedan experimentar las disposiciones vigentes (éstas, indudablemente, deben mantenerse en la más absoluta coherencia con el principio que establece que todo precepto, en la legislación alimentaria, deberá sustentarse en la mejor evidencia científica disponible). Pero nuestra Guía, en su vocación de ser instrumento de ayuda, también habrá de evolucionar, como no podía ser de otra forma, con la doctrina de aplicación de los nuevos reglamentos.

La aplicación de estos Reglamentos exigirá a las empresas utilizadoras de materias primas o ingredientes que potencialmente puedan contener o derivar de OMG, un exhaustivo trabajo de trazabilidad. Esta Guía persigue, entre otros propósitos, facilitar y racionalizar esa labor, asegurando una concepción racional y homogénea de la trazabilidad, como herramienta al servicio de un etiquetado veraz y adecuado, como medio y no como un fin en sí misma.

La Guía está diseñada y elaborada para ayudar a todas las partes: Industria, Administraciones responsables del control y, por añadidura, al consumidor, que se beneficiará de una política rigurosa, transparente e inteligible en el ámbito de la biotecnología aplicada a la producción y elaboración de alimentos.

En conclusión, la Guía está al servicio de una gestión rigurosa y transparente de la nueva legislación en materia de OMG. Con ello, confiamos en conseguir que los consumidores tengan una percepción equilibrada y racional de la biotecnología, dejando el menor espacio posible a los temores infundados.



**D<sup>a</sup> María Neira González**  
Presidente de la Agencia Española  
de Seguridad Alimentaria (AESA)  
Ministerio de Sanidad y Consumo



**D<sup>a</sup> Isabel García Tejerina**  
Secretaría Gral. de Agricultura y Alimentación  
Ministerio de Agricultura,  
Pesca y Alimentación



**D. Jorge Jordana Buttica**  
Secretario General de la Federación  
Española de Industrias de la  
Alimentación y Bebidas



# I. INTRODUCCIÓN

La presente Guía pretende ser un instrumento de ayuda a las empresas del sector alimentario para la aplicación de los nuevos requisitos de etiquetado y trazabilidad de los organismos modificados genéticamente (en adelante OMG).

La legislación relativa a los organismos modificados genéticamente se ha modificado en numerosas ocasiones. El 18 de Octubre de 2003 se publicaron dos Reglamentos que introdujeron modificaciones sustanciales: la **trazabilidad** y el **etiquetado** de los alimentos y piensos que sean, contengan, o estén producidos a partir de OMG.

## I.- Ejemplos de alimentos y piensos modificados genéticamente.

Según lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1829/2003 son alimentos y piensos modificados genéticamente los siguientes:

a) Alimentos modificados genéticamente (Artículo 2.6 del Reglamento 1829/2003):

Alimento que es OMG: *brote de soja modificada genéticamente.*

Alimento que contiene OMG: *una ensalada con brotes de soja modificada genéticamente.*

Alimento producido a partir de OMG: *aceite de maíz procedente de maíz modificado genéticamente; chocolate con lecitina de soja procedente de soja modificada genéticamente.*

b) Piensos modificados genéticamente (Artículo 2.7 del Reglamento 1829/2003):

Pienso que es OMG: *maíz modificado genéticamente.*

Pienso que contiene OMG: *pienso compuesto que contiene maíz modificado genéticamente.*

Pienso producido a partir de OMG: *harina de soja modificada genéticamente; gluten de maíz producido a partir de maíz modificado genéticamente.*

## 2.- Legislación aplicable

Las principales disposiciones normativas en vigor para las empresas de alimentación, potencialmente utilizadoras de OMG o derivados, son las siguientes:

- **Directiva 2001/18/CE de 12 de marzo de 2001**, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo (DO L 106 del 17/04/01). Incorporada a nuestro ordenamiento jurídico por **Ley 9/2003**, de 25 de abril por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente (BOE núm. 100, de 26 de abril de 2003) y su Reglamento de desarrollo, **Real Decreto 178/2004** de 30 de enero (BOE núm. 27 de 31/01/2004).



- **Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003**, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03). Introdujo la obligación de etiquetar a partir del 18 de abril 2004, excepto para aquellos productos cuya fabricación hubiera comenzado antes de esa fecha.

- **Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003**, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03). Las obligaciones de trazabilidad derivadas del Reglamento 1830/03 serán exigibles a partir del día 16 de abril de 2004 <sup>1</sup>.

- **Reglamento (CE) nº 1946/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de julio de 2003**, relativo al movimiento transfronterizo de organismos modificados genéticamente (DO L 287 del 5/11/2003)

- **Reglamento (CE) nº 65/2004 de 14 de enero de 2004**, por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente (DO L 10 del 16/01/2004)

- **Reglamento (CE) nº 641/2004 de la Comisión de 6 de abril de 2004**, sobre las normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la solicitud de autorización de nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente, la notificación de productos existentes y la presencia accidental o técnicamente inevitable de material modificado genéticamente cuya evaluación de riesgo haya sido favorable (DO L 102 de 7/04/2004).

- **Recomendación de la Comisión de 4 de octubre 2004**, relativa a las directrices técnicas de muestreo y detección de organismos modificados genéticamente y de material producido a partir de organismos modificados genéticamente, como productos o incorporados a productos, en el marco del Reglamento (CE) nº 1830/2003 (DO L 348 del 24/11/2004).

### 3.- Nuevas obligaciones de etiquetado y trazabilidad

Los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 antes citados introducen nuevas obligaciones:

-La obligación de informar al cliente cuando se comercializa un OMG o un derivado de un OMG y la obligación de trazabilidad para todos los eslabones de la cadena.

-La obligación de etiquetado. Los alimentos modificados genéticamente deben etiquetarse, incluso si no contienen ya trazas de ADN ni de proteína derivada de la modificación genética. De igual manera, los piensos modificados genéticamente deben etiquetarse incluso si no contienen ya trazas de ADN ni de proteína derivada de la modificación genética.

-El umbral de presencia adventicia o accidental para el etiquetado pasa del 1% anterior al 0,9% y se establece un nuevo umbral (transitorio) de 0,5% para los OMG con una evaluación de riesgo favorable, pero que todavía no han recibido la autorización administrativa correspondiente en la UE.

<sup>1</sup>-Ver artículo 13 del Reglamento 1830/2003, en relación con el Reglamento (CE) nº 65/2004, de 14 de enero de 2004, por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los OMG (DO L 10 de 16 de enero 2004).



## II. DEFINICIONES

### **Organismo**

Toda entidad biológica capaz de reproducirse o de transferir material genético. (Artículo 2.1 Directiva 2001/18/CE).

### **Organismo Modificado Genéticamente**

El organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural (Artículo 2.2 Directiva 2001/18/CE).

### **Producido a partir de OMG**

Es el derivado total o parcialmente de un OMG, pero sin contener o estar compuesto por organismos modificados genéticamente (Artículo 2.10 Reglamento 1829/2003).

La diferencia entre un OMG y un derivado de un OMG es que el primero es capaz de reproducirse o transferir material genético y el segundo no.

### **Homólogo Convencional**

Es cualquier alimento o pienso similar producido sin la ayuda de modificación genética y para el cual existe un historial de uso seguro bien documentado (Artículo 2.12 Reglamento 1829/2003).

### **Alimento**

Se entenderá por alimento (o producto alimenticio) cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no (Artículo 2 Reglamento 178/2002).

### **Alimentos Modificados Genéticamente**

Son aquellos que contienen o están compuestos por OMG o han sido producidos a partir de ellos (Artículo 2.6 Reglamento 1829/2003).

### **Pienso**

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no (Artículo 3.5 Reglamento 178/2002).



## **Pienso Modificado Genéticamente**

Son aquellos que contienen o están compuestos por OMG o han sido producidos a partir de ellos (Artículo 2.7 Reglamento 1829/2003).

## **Materias primas para piensos**

Los productos definidos en la letra a) del artículo 2 de la Directiva 96/25/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal (Artículo 2.2 b) Reglamento 1831/03 sobre aditivos en la alimentación animal.

## **Trazabilidad (a efectos de Organismos Modificados Genéticamente )**

La capacidad de seguir la traza de los OMG y los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente a lo largo de las cadenas de producción y distribución en todas las fases de su comercialización (Artículo 3.3 Reglamento 1830/2003).

## **Identificador Único**

Identificador único, código numérico o alfanumérico sencillo cuyo objeto es identificar cada OMG conforme a la transformación genética autorizada de la que procede y facilitar que se recabe información específica del OMG (Artículo 3.4 Reglamento 1830/2003).



## III. ETIQUETADO DE ALIMENTOS

(Artículos 12 a 14 del Reglamento 1829/2003)

### 1.- ¿Qué alimentos están sometidos a las reglas de etiquetado?

Todo alimento que sea OMG, o él o sus ingredientes contengan, o estén producidos a partir de OMG, siempre que vayan al consumidor final o a colectividades (restaurantes, hospitales, cantinas, etc.), está sometido a estas reglas de etiquetado, independientemente de la vía por la que llega al consumidor (Artículo 12.1).

No están sometidos a estas reglas de etiquetado los productos cuyo proceso de fabricación hubiera comenzado antes del 18 de abril de 2004, siempre y cuando tales productos hayan sido etiquetados con arreglo a la legislación vigente con anterioridad a la fecha de aplicación del Reglamento 1829/2003 (Artículo 46.2).

### 2.- ¿Qué ingredientes obligan a que el alimento esté etiquetado?

El Reglamento 1829/2003 utiliza la definición de ingrediente (Artículo 2.13) que figura en la Directiva de Etiquetado 2000/13/CE (y en nuestro Real Decreto de Etiquetado 1334/1999).

Se entiende por **Ingrediente**:

*“cualquier sustancia, incluidos los aditivos, autorizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que se encuentra presente en el producto acabado eventualmente en una forma modificada”* (Artículo 6.4. a) de la Directiva 2000/13/CE).

Todos los ingredientes (incluidos aditivos y aromas) que sean, contengan o estén producidos a partir de OMG, están sometidos a las reglas de etiquetado (independientemente de si contienen o no ADN o proteínas derivadas de la modificación genética, ya que en el nuevo Reglamento 1829/2003 el etiquetado no se basa en que se detecte ADN o proteína MG (Considerando 21). Por tanto, los productos derivados de OMG, aunque hayan sufrido un proceso de transformación que elimine el ADN o proteína modificada genéticamente, también están sometidos a las reglas de etiquetado.

Como consecuencia del Reglamento 1829/2003, los proveedores tienen la obligación de conocer si los productos que comercializan han sido modificados genéticamente y por tanto, son ellos los que deben informar a sus clientes, quienes, en algunos casos son incapaces de conocer el origen botánico de sus ingredientes (ej.: ácidos grasos, aminoácidos, etc.), o si han sido modificados genéticamente, en cuyo caso deben cumplir las reglas de etiquetado y trazabilidad.

La lista de los productos potencialmente derivados de OMG autorizados para la comercialización en la UE, es muy extensa y es objeto de modificaciones periódicas. En el Anexo I de esta Guía se remite a la página web de la DG SANCO de la Comisión Europea en la que se publican y actualizan periódicamente las listas de OMG autorizados como alimentos y piensos en la UE.



### 3.- ¿Qué ingredientes están excluidos de las reglas de etiquetado?

Ciertos productos están claramente excluidos del campo de aplicación del Reglamento 1829/2003 y por tanto de las reglas de etiquetado:

a) Por estar fuera de la definición de ingrediente citada anteriormente:

- Auxiliares tecnológicos (Considerando 16).
- Aditivos de transferencia (aditivos procedentes de ingredientes, siempre que no cumplan una función tecnológica en el producto final).
- Los Soportes de aditivos y aromas<sup>2</sup>
- Los Disolventes de extracción.

b) Por no producirse a partir de un OMG:

- Los Productos de origen animal (leche, carne, huevos, grasas, ...), procedentes de animales alimentados con alimentos MG (Considerando 16).
- Los Microorganismos modificados genéticamente no presentes en el producto final.

**La situación de los alimentos producidos por fermentación**, utilizando microorganismos modificados genéticamente que no están presentes en el producto final fue objeto de una declaración conjunta del Consejo y la Comisión: *“acuerdan que el estatus de los alimentos producidos por fermentación utilizando microorganismos modificados genéticamente que no están presentes en el producto final necesita clarificación a más tardar en el contexto del informe que presentará la Comisión”*<sup>3</sup>.

**El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal** (Sección Organismos Modificados Genéticamente ) **de 24 de septiembre de 2004**<sup>4</sup> acordó que los alimentos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente por el momento, **están exentos de la obligación de etiquetar, siempre y cuando no estén presentes en el producto final**. Por el contrario, sí entran dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/2003 los alimentos producidos por fermentación usando microorganismos modificados genéticamente **cuando éstos microorganismos están presentes en el producto final, total o parcialmente, vivos o no**.

### 4.- Etiquetado OMG ¿qué frase utilizo?

#### 4.1.- Alimentos envasados y con lista de ingredientes.

La mención del ingrediente debe completarse con una información sobre la modificación genética.

4.1.1.- En general:

Texto: *“Modificado genéticamente”* o,  
*“Producido a partir de [nombre del ingrediente] modificado genéticamente”*

2.-Sin embargo, los soportes de vitaminas y sales minerales producidos a partir de **OMG** no están excluidos de las reglas de etiquetado (el artículo 2.13 del Reglamento 1829/2003, reenvía al artículo 6.4 de la Directiva 2000/13/CE, que define ingrediente tal y como se ha transcrito en el apartado anterior).

3.-Esta declaración se incluye en el anexo al documento SEC (2003) 376 final del 25/03/2003, respecto a la posición común sobre el Reglamento de alimentos y piensos modificados genéticamente.

4.- Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, en el que se analizó la situación de los alimentos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente.



La citada leyenda debe aparecer bien en la lista de ingredientes, entre paréntesis, e inmediatamente después del ingrediente afectado, o bien en una nota a pie de la lista de ingredientes, siempre que el tamaño de la letra sea al menos el mismo que el de los ingredientes de la lista.

Ejemplos:

- En el producto “Cereales de desayuno”, uno de cuyos ingredientes sea maíz modificado genéticamente, la indicación en la lista de ingredientes debería ser la siguiente:

*“...harina de maíz (producida a partir de maíz modificado genéticamente)” o,*

*“harina de maíz\*”*

Si se elige esta segunda opción, al pie de la lista de ingredientes, deberá indicarse:

*“\* producida a partir de maíz modificado genéticamente”*

- En el producto “Helado”, uno de cuyos ingredientes sea jarabe de glucosa, la indicación debería ser la siguiente:

*”jarabe de glucosa (producido a partir de maíz modificado genéticamente)” o,*

*“jarabe de glucosa\*”*

Si se elige esta segunda opción, al pie de la lista de ingredientes, deberá indicarse:

*“\* producido a partir de maíz modificado genéticamente”*

#### 4.1.2.- Casos particulares:

##### A.- Ingredientes compuestos:

Cuando un ingrediente compuesto tiene en la composición un ingrediente producido a partir de un OMG y se declare como ingrediente compuesto en la lista de ingredientes, la mención del ingrediente compuesto debe ir acompañada por “*contiene (X ingrediente) producido a partir de (Y) modificado genéticamente*”.

Ejemplo:

- En una "Galleta con chocolate", cuando el chocolate contiene lecitina de soja, en la lista de ingredientes la mención chocolate deberá ir acompañada por:

*“...Chocolate (contiene lecitina producida a partir de soja modificada genéticamente)”*



B.- Ingrediente designado bajo el nombre de una categoría:

Cuando el ingrediente se designa bajo el nombre de una categoría de las recogidas en el anexo de la Norma de Etiquetado (Real Decreto 1334/1999) (ej., aceite vegetal) la leyenda será la siguiente:

*“Contiene [nombre del organismo] modificado genéticamente” o,*

*“Contiene [nombre del ingrediente] producido a partir de [nombre del organismo] modificado genéticamente”.*

La citada leyenda debe aparecer bien en la lista de ingredientes, entre paréntesis e inmediatamente después del ingrediente afectado, o bien en una nota a pie de la lista de ingredientes, siempre que el tamaño de la letra sea al menos el mismo que el de los ingredientes de la lista

Ejemplo:

- En un “Bizcocho” elaborado con aceite de colza modificada genéticamente, en la lista de ingredientes, la mención “aceites vegetales” debe ir acompañada por:

*“...aceites vegetales (contiene aceite de colza modificada genéticamente)” o,*

*“aceites vegetales\*”*

Si se elige esta segunda opción, al pie de la lista de ingredientes, deberá indicarse:

*“\*contiene aceite de colza producido a partir de colza modificada genéticamente”*

C.- Además, si el ingrediente es OMG:

En este caso, además de las menciones recogidas en el apartado 4.1 de esta Guía, conforme a lo dispuesto en el artículo 4.6.a) del Reglamento 1830/2003, en la etiqueta deberá figurar la siguiente mención:

*“Este producto contiene [nombre del organismo] modificado genéticamente” o,*

*“Este producto contiene organismos modificados genéticamente”*

Ejemplo:

- En una “Ensalada” con brotes de soja modificada genéticamente deberá figurar:

*“Este producto contiene soja modificada genéticamente” o,*

*“Este producto contiene organismos modificados genéticamente”*

## 4.2.- Alimentos envasados y sin lista de ingredientes (Artículo 13.1.c) del Reglamento 1829/2003):

### 4.2.1.- En general:

La mención relativa al origen OMG debe figurar en la etiqueta:

Texto:

*“Modificado genéticamente” o,*

*“Producido a partir de [nombre del organismo] modificado genéticamente.”*

Esta información debe aparecer claramente en el etiquetado (no se indica en qué lugar exacto).

Ejemplo:

- En un “Aceite de soja” deberá figurar:

*“aceite de soja modificado genéticamente” o,*

*“aceite de soja producido a partir de soja modificada genéticamente”.*

### 4.2.2.- Además, si el producto es un OMG:

En este caso, además de las menciones recogidas en el apartado 4.2.1 de esta Guía, conforme a lo dispuesto en el artículo 4.6.a) del Reglamento n° 1830/2003, la mención que debe figurar en la etiqueta es:

*“Este producto contiene [nombre del organismo] modificado genéticamente” o,*

*“Este producto contiene organismos modificados genéticamente”.*

Ejemplo:

- En una “Bandeja de brotes de soja” deberá figurar:

*“Este producto contiene soja modificada genéticamente” o,*

*“Este producto contiene organismos modificados genéticamente”*

## 4.3.- Alimentos a granel, o envasados pero cuya superficie es inferior a 10 cm<sup>2</sup>.

### 4.3.1.- En general:

Conforme a lo dispuesto en el artículo 13.1.e) del Reglamento 1829/2003, la mención relativa al origen modificado genéticamente debe exhibirse de forma visible y permanentemente, bien sobre el expositor o bien a inmediata proximidad, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.



Ejemplo:

- Pan elaborado con aceite de soja modificado genéticamente.

Ejemplo:

- Pastel con jarabe de glucosa producido a partir de maíz modificado genéticamente.

#### 4.3.2.- Si el producto es OMG o contiene OMG en la presentación del producto o en los elementos asociados a la presentación:

En este supuesto debe figurar alguna de las siguientes menciones

*“Este producto contiene organismos modificados genéticamente” o,*

*“Este producto contiene [nombre del organismo] modificado genéticamente”.*

Ejemplo:

- *“Brotos de soja”*

Para la mayoría de las empresas, que trabajan con cientos de ingredientes, es muy difícil conocer si las materias primas utilizadas en el origen de sus ingredientes, son o no modificadas genéticamente, por ello, la empresa debe basarse en la trazabilidad.

Si el producto que recibe de su proveedor le indica que el producto *“contiene OMG”* o es *“producido a partir de OMG”*, debe etiquetarlo en consecuencia.

Si el producto no lleva ninguna mención relativa a OMG, la empresa podría considerar que no es OMG y no tiene que etiquetarse. Sin embargo, como las empresas tienen la obligación de cumplir con los Reglamentos, se recomienda que se dirijan a todos sus proveedores para recordarles sus obligaciones.

## **5.- Etiquetado “Libre de OMG”**

### **FIAB RECOMIENDA NO ETIQUETAR CON MENCIONES COMO “LIBRE DE OMG”, “NO TRANSGÉNICO”, “SIN OGM”, ETC.**

Recordamos que FIAB, desde hace ya 5 años, ha mantenido una postura consensuada en contra de este etiquetado, (entre otros motivos porque contribuye a fomentar el miedo y los prejuicios de los consumidores) y SIGUE INSTANDO A LAS AUTORIDADES RESPONSABLES A QUE EJERZAN UN EXHAUSTIVO Y CONTINUO CONTROL DE LOS ALIMENTOS QUE LO UTILICEN.



## IV. ETIQUETADO DE PIENSOS

(Artículos 24 a 26 del Reglamento 1829/2003)

### 1.- ¿Qué piensos están sometidos a las reglas de etiquetado?

Todo pienso que sea, contenga o esté producido a partir de OMG, está sometido a estas reglas de etiquetado (Artículo 24.1).

No están sometidos a estas reglas de etiquetado los productos cuyo proceso de fabricación haya comenzado antes del 18 de abril de 2004, siempre y cuando tales productos hayan sido etiquetados con arreglo a la legislación vigente con anterioridad a la fecha de aplicación del Reglamento 1829/2003 (Artículo 46.2).

### 2.- ¿Qué componentes del pienso obligan a indicar la presencia de OMG en su etiquetado?

El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, define **pienso** como:

*”cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente, como si no”.*

Por lo tanto, todo pienso que contenga o esté producido a partir de OMG estará sometido a las reglas de etiquetado (independientemente de si contienen o no ADN o proteínas derivadas de la modificación genética, según el Considerando 21 del Reglamento 1829/2003). Es decir, los productos derivados de OMG, aunque hayan sufrido un proceso de transformación que elimine el ADN o proteína modificada genéticamente, también están sometidos a reglas de etiquetado.

Como consecuencia del Reglamento 1829/2003, los proveedores tienen la obligación de conocer si los productos que comercializan han sido modificados genéticamente y son ellos los que deben informar a sus clientes, de si los productos que suministran han sido modificados genéticamente, en cuyo caso, deben cumplir las reglas de etiquetado y trazabilidad.

La lista de los productos potencialmente derivados de OMG autorizados para la comercialización en la UE, es muy extensa y es objeto de modificaciones periódicas. En el Anexo I de esta Guía se remite a la página web de la DG SANCO de la Comisión Europea en la que se publican y actualizan periódicamente las listas de OMG autorizados como alimentos y piensos en la UE.



### 3.- ¿Qué productos están excluidos de las reglas de etiquetado en el caso piensos?

Ciertos productos están claramente excluidos del campo de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/03 y, por tanto, de las reglas de etiquetado:

- Auxiliares tecnológicos (Considerando 16)<sup>5</sup>.
- Productos de origen animal (leche, carne y huevos) procedentes de animales alimentados con piensos modificados genéticamente, porque el criterio determinante para etiquetar o no, es si en el alimento o pienso está presente algún material derivado del material de partida modificado genéticamente (Considerado 16).

Respecto a las materias primas y aditivos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente que no están presentes en el producto final, por el momento el Consejo y la Comisión en una declaración conjunta en relación con el artículo 3 del Reglamento 1829/2003: *“acuerdan que el estatus de los alimentos producidos por fermentación utilizando microorganismos modificados genéticamente que no están presentes en el producto final necesita clarificación a más tardar en el contexto del informe que presentará la Comisión”* (de acuerdo con lo establecido en el artículo 48 de este Reglamento)<sup>6</sup>.

**El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal** (Sección Organismos Modificados Genéticamente ) **de 24 de septiembre de 2004**<sup>7</sup> acordó que los piensos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente por el momento, **están exentos de la obligación de etiquetar, siempre y cuando no estén presentes en el producto final**. Por el contrario, sí entran dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/2003 los piensos producidos por fermentación usando microorganismos modificados genéticamente **cuando éstos están presentes en el producto final, total o parcialmente, vivos o no**.

### 4.- Etiquetado de OMG , ¿qué frase utilizo?

#### 4.1.- Piensos con lista de componentes

En este apartado se incluyen los piensos compuestos y las premezclas de aditivos. La mención de las materias primas y aditivos en la etiqueta o documento de acompañamiento debe completarse con una información relativa a su modificación genética.

Texto:

*“Modificado genéticamente”* o,

*“Producido a partir de [nombre de la materia prima o aditivo] modificado genéticamente”*

---

5.-Definidos según el Artículo 2.2.h) del Reglamento 1831/2003 sobre aditivos en la alimentación animal.

6.-Esta declaración se incluye en el anexo al documento SEC (2003) 376 final del 25/03/2003, respecto a la posición común sobre el Reglamento de alimentos y piensos modificados genéticamente.

7.- Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, en el que se analizó la situación de los alimentos producidos por fermentación, utilizando microorganismos modificados genéticamente.



La citada leyenda debe aparecer bien en la lista de materias primas o aditivos, entre paréntesis e inmediatamente después del producto afectado, o bien en una nota al pie de dicha lista, siempre que el tamaño de la letra sea al menos el mismo que el de los componentes de la lista:

Ejemplos:

-En un "Pienso compuesto" que contenga maíz modificado genéticamente, la indicación en la etiqueta deberá ser la siguiente:

*"...maíz ( modificado genéticamente)" o,*

*"maíz\*"*

Si se elige esta segunda opción, al pie de la lista de materias primas o aditivos, deberá indicarse

*"\* producido partir de maíz modificado genéticamente"*

- En un "Pienso compuesto" que contenga harina de soja obtenida a partir de soja modificada genéticamente la indicación en la etiqueta deberá ser la siguiente.

*"...harina de soja (producida a partir de soja modificada genéticamente)" o,*

*"harina de soja\*"*

Si se elige esta segunda opción, al pie de la lista de materias primas o aditivos, deberá indicarse:

*"\* producida a partir de soja modificada genéticamente"*

#### 4.2.- Piensos sin lista de componentes

En este apartado se incluyen las materias primas y aditivos utilizados en la fabricación de piensos compuestos y premezclas de aditivos. La etiqueta o documento de acompañamiento de una materia prima o aditivo deberá indicar, al lado de cada materia prima o aditivo, la información relativa a su modificación genética.

Texto:

*"Modificado genéticamente" o,*

*"Producido a partir de [nombre de la materia prima o aditivo] modificado genéticamente"*

Ejemplos:

*"Semillas de soja modificadas genéticamente"*

*"Aceite de soja (producido a partir de soja modificada genéticamente)"*



*“Lecitina de soja (producida a partir de soja modificada genéticamente)”*

Para la mayoría de las empresas, que trabajan con cientos de ingredientes, es muy difícil conocer si las materias primas utilizadas en el origen de sus ingredientes, son o no modificados genéticamente. Por ello, la empresa debe basarse en la trazabilidad.

Si el producto que recibe de su proveedor le indica que el producto *“contiene OMG”* o es *“producido a partir de OMG”*, debe etiquetarlo en consecuencia.

Si el producto no lleva ninguna mención relativa a **OMG**, la empresa podría considerar que no es **OMG** y no tiene que etiquetarse. Sin embargo, como las empresas tienen la obligación de cumplir con los Reglamentos, se recomienda que se dirijan a todos sus proveedores para recordarles sus obligaciones.

## **5.- Etiquetado “Libre de OMG”**

**FIAB RECOMIENDA NO ETIQUETAR CON MENCIONES COMO “LIBRE DE OMG”, “NO TRANSGÉNICO”, “SIN OMG”, ETC.**

Recordamos que FIAB desde hace ya 5 años, ha mantenido una postura consensuada en contra de este etiquetado, (entre otros motivos porque contribuye a fomentar el miedo y los prejuicios de los consumidores) y **SIGUE INSTANDO A LAS AUTORIDADES RESPONSABLES A QUE EJERZAN UN EXHAUSTIVO Y CONTINUO CONTROL DE LOS ALIMENTOS QUE LO UTILICEN.**

## V. UMBRALES

### I.- Umbrales de presencia accidental o inevitable técnicamente.

El Reglamento 1829/2003 contempla dos umbrales:

1.- Un umbral de presencia accidental o técnicamente inevitable, por encima del cual el etiquetado es obligatorio (0,9%) (Artículos 12.2 y 24.2).

2.- Un umbral para ciertos OMG que cuentan con una evaluación de riesgo favorable, pero que todavía no han recibido la autorización administrativa correspondiente en la Unión Europea (0,5%) (Artículo 47)<sup>8</sup>

Estos umbrales permiten tener en cuenta la realidad de los mercados, la globalización de los intercambios comerciales, las obligaciones logísticas, la diseminación en el medio ambiente, etc. En la cadena alimentaria pueden introducirse involuntariamente OMG, o sus derivados, en las semillas, durante el cultivo, recolección, transporte, almacenamiento o transformación.

### 2.- ¿Qué condiciones deben cumplirse para respetar los umbrales y además estar exentos de la obligación de etiquetado?

1. La presencia de OMG en relación con el ingrediente debe ser inferior a un umbral determinado.

2. La presencia debe ser accidental (ej.: transporte de semillas no modificadas genéticamente en un contenedor que previamente ha transportado semillas modificadas genéticamente) o técnicamente inevitable (ej.: producción en cadena de dos productos, uno con ingredientes OMG y otro no, etc.).

Conviene insistir en que, para estar exentos de la obligación de etiquetado los productos susceptibles de provenir de una fuente modificada genéticamente o de contaminación adventicia, además de respetar estos umbrales, es necesario que puedan proporcionar a la Autoridad competente pruebas que demuestren de manera satisfactoria que la empresa ha adoptado las medidas apropiadas para evitar la presencia de OMG o sus derivados<sup>9</sup>. Por lo tanto, no vale con un mero análisis cuyos resultados estén por debajo de tal umbral, sino que además la empresa habrá de demostrarlo mediante la correspondiente TRAZABILIDAD (Artículos 12.3, 24.3 y 47.2 del Reglamento 1829/2003).

8.- Ver Anexo I, apartado c) de esta Guía.

9.- La empresa alimentaria debe tener a disposición de las Autoridades de control la documentación que demuestre que la presencia es accidental o técnicamente inevitable (aunque el Reglamento comunitario no indica como se puede probar esto).



### 3.- Umbral de presencia accidental, o técnicamente inevitable.<sup>10</sup>

#### 3.1.- Para alimentos

Es un umbral que se establece en 0,9% por ingrediente; por encima de este umbral es necesario etiquetar (Artículo 12.2). Este umbral se aplica a los ingredientes del alimento considerados individualmente.

#### 3.2.- Para piensos

Es un umbral que se establece en 0,9% de la materia prima y aditivos; por encima de este umbral es necesario etiquetar (Artículo 24.2). Este umbral se aplica a la materia prima o aditivo del pienso considerados individualmente.

### 4.- Umbral para OMG con evaluación de riesgo favorable (Artículo 47)<sup>11</sup>

#### 4.1.- Para alimentos

Este umbral se establece en 0,5% de presencia de material modificado genéticamente.

Este umbral es provisional durante los 3 años siguientes a la entrada en vigor (hasta el 18 de Abril de 2007) y afecta a los ingredientes (o alimentos de un solo ingrediente), que contengan material modificado genéticamente, todavía no autorizado, pero cuya evaluación de riesgo por los Comités Científicos de la UE haya sido favorable.

Los OMG no autorizados en la UE están prohibidos y no deben estar presentes en ningún alimento, incluidos los productos en los que el ADN o proteína modificada genéticamente no se puede detectar.

#### 4.2.- Para piensos

Este umbral se establece en 0,5% de presencia de material modificado genéticamente.

Este umbral es provisional durante los 3 años siguientes a la entrada en vigor (hasta el 18 de Abril de 2007) y afecta a las materias primas y a los aditivos que contengan material modificado genéticamente, todavía no autorizado, pero cuya evaluación de riesgo haya sido favorable por los Comités Científicos de la UE.

Los OGM no autorizados en la UE están prohibidos y no deben estar presentes en ningún pienso, incluidos los productos en los que el ADN o proteína modificada genéticamente no se puede detectar.

---

10.- Ver Anexo I, apartado a) de esta Guía.

11.- Ver Anexo I, apartado c) de esta Guía.

## 5.- ¿A qué se aplican?

### 5.1.- Para alimentos

Estos umbrales se aplican al ingrediente considerado individualmente o al producto alimenticio si este solo contiene un único ingrediente. No se trata de un porcentaje de incorporación del ingrediente en el producto final.

Ejemplo:

- Si un plato preparado contiene una salsa que tiene harina de soja, es esta harina de soja la que tiene que haber sido producida a partir de soja que contenga menos de 0,9% de presencia de OMG, y no la salsa o el plato preparado.

### 5.2.- Para piensos

Estos umbrales se aplican a las materias primas y a los aditivos del pienso compuesto considerados individualmente. No se trata de un porcentaje de incorporación del ingrediente en el producto final.

Ejemplo:

- Si un pienso compuesto tiene harina de soja, ésta es la que tiene que haber sido producida a partir de soja que contenga menos del 0,9% de presencia de OMG y no el pienso compuesto en su conjunto.

## 6.- Métodos de Análisis

La presencia o ausencia de OMG puede garantizarse a través de la trazabilidad, sin que sea necesario efectuar análisis.<sup>12</sup> Si a pesar de ello, un operador desea realizar análisis para contrastar su trazabilidad, es bueno que conozca los límites de los métodos.

La detección y cuantificación de un OMG solo puede realizarse sí:

-El método de detección, de identificación y de cuantificación respectivamente de cada evento es conocido.

-Estos métodos están disponibles para los operadores económicos.

-Existe material de referencia certificado para conocer la cuantificación de OMG, teniendo en cuenta la incertidumbre del método.

El Reglamento 1829/2003 precisa que en ausencia de método de detección accesible al público, la detección de una presencia accidental de OMG (que no supere el 0,5%) evaluados favorablemente, pero todavía no autorizados, no puede ser considerada una infracción (Artículo 47.1).

---

12.- El Considerando 1 de la Recomendación de la Comisión de 4 de Octubre 2004 señala: "El Reglamento 1830/2003 creó un sistema de transmisión y conservación de la información entre operadores en cada fase de la comercialización de los productos que contienen organismos modificados genéticamente, o consistentes en ellos, o de alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente, pero no dispone que los operadores tomen muestras de los productos y los analicen en cada una de las fases de comercialización para detectar la presencia de organismos modificados genéticamente o de material producido a partir de organismos modificados genéticamente".



La detección y la cuantificación de OMG en un ingrediente (o en alimento de un único ingrediente) solo puede realizarse sobre aquellos ingredientes poco transformados que contengan materiales “analizables”: ADN o proteínas. (En consecuencia sería inútil intentar que un aceite refinado o un jarabe de glucosa se sitúe por debajo del umbral de presencia accidental, 0,9%).

Por su parte, el Reglamento nº 1831/2003 en su artículo 9 (Medidas de inspección y control) establece la obligación de que los Estados miembros velen por que se adopten medidas de inspección y cuando proceda otras medidas de control, incluidas las inspecciones por muestreo y análisis (cualitativos y cuantitativos). Para facilitar una aplicación coordinada de las medidas de inspección y control, la Comisión Europea ha publicado la Recomendación 2004/787/CE.



## VI.-TRAZABILIDAD

El Reglamento 1830/2003 (relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos) define **trazabilidad** de los OMG como: “la capacidad de seguir la traza de los OMG y los productos producidos a partir de OMG a lo largo de la cadena de producción y distribución en todas las fases de su comercialización” (Artículo 3.3).

### 1.- ¿Qué es la trazabilidad?

El Reglamento 178/2002<sup>13</sup> define trazabilidad como “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo” (Artículo 3.15).

Tener un sistema de trazabilidad de un producto significa ser capaz de transmitir y guardar información respecto al producto en cada entrega u operación que se realice con él. La información a transmitir será la que en cada caso se requiera en función del objetivo que se busque (ej.: la información relativa a OMG en el caso del Reglamento 1830/2003; la información relativa a las condiciones de fabricación, en el caso del lote).

### 2.- ¿Cuáles son las exigencias específicas de trazabilidad de los OMG?

El Reglamento 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de alimentos y piensos derivados de éstos, establece los requisitos para una trazabilidad continua de los OMG y sus derivados. La obligación de transferir la información relativa al OMG y a sus derivados en cada transacción o entrega del producto que lo contenga, será exigible a partir del día 16 de abril de 2004)<sup>14</sup>

El Reglamento 1830/2003 se basa en:

I. El proveedor es el responsable de transmitir la información relativa a la presencia y naturaleza de los OMG (esta es una de las grandes novedades de esta legislación).

La información debe fluir desde el origen hasta el consumidor final.

---

13.-El Reglamento 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1/12/2002).

14.-Fecha de aplicación según el artículo 13 del Reglamento (CE) n° 1830/2003, en relación con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 65/2004, de 14 de enero de 2004 por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos. En virtud de lo dispuesto en este Reglamento se asigna a cada OMG que se apruebe un identificador alfanumérico, que acompañará a éste a lo largo de toda su vida.



Por tanto, el operador debería recibir de su proveedor la información de que el alimento, ingrediente, materia prima y aditivo en el caso de piensos contiene o está producido a partir de OMG. En caso de no recibir información de que éstos contienen o están producidos a partir de OMG, se supone que el alimento, ingrediente, materia prima, aditivo o pienso es convencional (o inferior a 0,9%). Desde esta perspectiva, FIAB recomienda que cada empresa alimentaria recuerde a sus proveedores (y también cada vez que cambie de producto) su obligación de informar respecto al contenido OMG de los productos.

Además, si una empresa alimentaria quiere mantener una política de no etiquetado de OMG debería dirigirse a sus proveedores con un documento en línea con la orientación de FIAB.<sup>15</sup>

Por otro lado, el empresario tiene también la obligación de controlar o reducir al máximo las contaminaciones cruzadas durante la fabricación en aquellos casos en que en la misma fábrica se utilicen materias primas modificadas genéticamente y convencionales.

En el marco de las relaciones contractuales, algunos operadores económicos podrían elegir implantar medidas específicas de gestión de la calidad sobre el carácter convencional o modificados genéticamente de sus materias primas, aditivos, ingredientes e incluso ciertas auditorías.

2. La información sobre trazabilidad OMG debe figurar por escrito (Artículo 4.2 del Reglamento 1830/03), en el etiquetado o en un documento que acompañe a la mercancía en cada uno de los eslabones de la cadena.

Si un proveedor entrega un producto que es OMG, contiene OMG (Artículo 4.1 Reglamento 1830/03) o está producido a partir de OMG (Artículo 5.1 del Reglamento 1830/03) debe hacerlo saber a su cliente, por escrito, o en su caso en el etiquetado.

Además, si el producto es o contiene un OMG (es decir, capaz de reproducirse o transferir su material genético – por ejemplo un grano de cereal) el proveedor debe precisar de que OMG se trata, indicando el número de identificación correspondiente (Artículo 4.1.b del Reglamento 1830/03).

3. El operador que recibe la información relativa a los OMG tiene varias obligaciones:

- Transmitir a sus clientes la misma información que él recibe precisando a qué ingredientes se refiere. Para el consumidor final la información figurará en el envase y para los productos no envasados el distribuidor deberá seguir las reglas específicas (ver apartado de etiquetado de esta guía).

-Y durante un período de 5 años después de la fecha de entrega el operador debe conservar la información sobre los productos, ingredientes (materias primas o aditivos en el caso de piensos) OMG o derivados de OMG que recibe, los alimentos o piensos en los que los utiliza, los identificadores únicos en caso de tratarse de OMG y los clientes a quienes ha entregado los alimentos que contienen OMG o son derivados de OMG o derivados de éstos.

Estas informaciones son las que permiten que al final de la cadena se proporcione al consumidor en la etiqueta o junto al producto en caso de productos no envasados, la información de si el producto es organismo modificados genéticamente o derivado.

---

15.- FIAB: "Orientación sobre lo que una industria alimentaria con política de no utilización de OMG o derivados, debería solicitar a sus proveedores para no etiquetar sus productos". Circular de Legislación Alimentaria nº 10/2004 (Disponible en FIAB).

### 3.- ¿Qué es necesario hacer para cumplir con las exigencias de trazabilidad OMG ?

#### a) Para las empresas que utilicen OMG o sus derivados:

Conservar durante 5 años (Artículo 4.4) los documentos de acompañamiento de las mercancías que le entrega su proveedor -documentación que indica que tal mercancía es, contiene OMG o derivados de OMG-, así como los indicadores únicos atribuidos a los OMG en su caso (artículo 4.1 y 2)<sup>16</sup> y transmitir a sus clientes la información al respecto relativa a sus propios productos y conservarla durante 5 años (Artículos 4.2 y 4.4).

Los operadores -excepto en la primera fase de comercialización de un producto y su fabricación primaria y reenvasado (Artículo 6.2)- están exentos de la obligación de conservar durante 5 años la documentación antes citada, siempre que en el etiquetado figure el lote y la información mencionada (qué es, contiene OMG o es producido a partir de OMG y el identificador en su caso) y los datos relativos al lote se conserven durante 5 años (Artículo 6.1).

#### b) Para las empresas que tienen una política de no utilización de OMG:

-Añadir a los pliegos de condiciones de sus contratos con sus proveedores una cláusula que especifique su política de no etiquetado OMG.

-Recordar a sus proveedores que tienen la obligación de transmitirle la información sobre presencia de OMG y sus derivados y que, a partir del 16 de Abril de 2004, cualquier entrega de productos que no tenga una información específica OMG se sobreentiende, de acuerdo con el reglamento 1829/2003, que la materia prima, ingrediente o alimento es convencional, es decir, que no contiene OMG o derivados por encima de los límites establecidos en el citado Reglamento (0,9% y 0,5%) y verificar que sus proveedores tienen un sistema de trazabilidad y cumplen todas las obligaciones anteriores<sup>17</sup>.

#### c) Obligaciones para los ingredientes convencionales:

No hay ninguna obligación específica para los ingredientes o alimentos convencionales, tan solo la obligación genérica de trazabilidad.

---

16.- Únicamente a los alimentos y piensos producidos a partir de OMG, no se les exige la transmisión de los indicadores únicos.

17.- FIAB: "Orientación sobre lo que una industria alimentaria como política de no utilización de OMG o derivados, debería solicitar a sus proveedores para no etiquetar sus productos". Circular de Legislación Alimentaria nº 10/04 (Disponible en FIAB).

## VII. AUTORIZACIÓN DE OMG

### I.- La evaluación de la seguridad alimentaria de los OMG y de los productos derivados de OMG.

El productor del OMG es el que somete a evaluación y autorización los productos derivados del OMG (según unos criterios que se definirán posteriormente en unas directrices europeas).

Ejemplo:

- Para una “Semilla de maíz” OMG la solicitud de autorización del productor de la semilla debe cubrir la totalidad de los derivados (almidón, jarabe de glucosa, etc).

El Reglamento 1829/2003 define los criterios de evaluación de seguridad de los alimentos modificados genéticamente y de los alimentos derivados de OMG.

Esta evaluación la realiza la EFSA (European Food Safety Authority)<sup>18</sup> después de que la solicitud de autorización haya sido enviada por un Estado Miembro, que es a quien el operador económico se dirige. La Autorización se hace según el procedimiento “una puerta, una llave”; es decir en una sola vez, independientemente de que la Autorización verse sobre un producto, un ingrediente, un aditivo, un aroma, etc., y para todos los usos probables del producto (alimentación humana/alimentación animal). La Comisión Europea publicó el Reglamento (CE) n° 641/2004<sup>19</sup>, en el que se recogen normas detalladas para facilitar la presentación de solicitudes de autorización de alimentos (artículo 5 del Reglamento 1829/2003) y piensos (artículo 17 del Reglamento n° 1829/2003).

FIAB insta a los productores de semillas a que las solicitudes de autorización se presenten tanto para las materias primas, como para todos los posibles productos derivados.

A partir de ahora, los aditivos y aromas para alimentación humana que se venían evaluando y autorizando conforme a las Directivas 89/107/CE<sup>20</sup> y 88/388/CE<sup>21</sup> respectivamente cuando sean, contengan o estén producidos a partir de OMG deberán también someterse a la evaluación de seguridad respecto a la modificación genética que prevé el Reglamento 1829/2003 (Considerandos 12 y 13).

---

18.- El Grupo de Expertos de OMG (GMO Panel) de la EFSA se encarga, entre otras cuestiones, de emitir los dictámenes sobre las solicitudes de autorización de OMG presentadas en la Unión Europea. En su página web la EFSA publica la lista de dictámenes emitidos, recomendaciones y estudios sobre OMG y las actas de las reuniones del grupo. Ver Anexo I, apartado e) de esta Guía.

19.- Reglamento (CE) n° 641/2004 de la Comisión sobre las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la autorización de nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente, la notificación de productos existentes y la presencia accidental o técnicamente inevitable de material modificado genéticamente cuya evaluación de riesgo haya sido favorable (DO L 102 de 7/04/2004)

20.- Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de Diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano (DO L 40, de 11 de febrero de 1989).

21.- Directiva 88/388/CEE del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros en el ámbito de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción (DO L 184, de 15 de julio de 1988).



Del mismo modo, en alimentación animal los productos que antes debían ser aprobados por el procedimiento previsto en la Directiva 82/471<sup>22</sup> (para determinados productos utilizados en alimentación animal y producidos mediante tecnologías que pudieran implicar riesgos para la salud) y los aditivos para alimentación animal que debían ser evaluados y autorizados en base a la Directiva 70/524/CEE<sup>23</sup> (sobre los aditivos en la alimentación animal), cuando sean, contengan o estén producidos a partir de **OMG** deberán someterse también a la evaluación de seguridad respecto a la modificación genética que prevé el Reglamento 1829/2003 (Considerandos 14 y 15).

Los **OMG** autorizados para su comercialización en la UE son objeto de una rigurosa evaluación científica previa por la EFSA, en cuanto a su seguridad para la salud humana y el medio ambiente.

## **2.- Medidas transitorias para los derivados de **OMG** ya presentes en el mercado.**

Antes de la aplicación (18 de abril 2004) del Reglamento 1829/2003, existían en la UE una serie de alimentos y piensos comercializados de acuerdo con los requisitos de la legislación anterior: son los llamados **productos preexistentes**.

El Reglamento 1829/2003 impuso la obligación de notificar a la Comisión cuáles eran éstos productos, para que una vez analizada la información aportada y validado por el Laboratorio Comunitario de Referencia (JRC) el método de detección e identificación propuesto<sup>24</sup>, proceder a su inscripción en el Registro comunitario, conforme a lo establecido en los artículos 8 (alimentos) y 20 (piensos) del citado reglamento.

El 15 de abril 2005 la Comisión Europea incluyó en su página web un nuevo apartado denominado **REGISTRO COMUNITARIO**<sup>25</sup> en el que se recoge, entre otras informaciones, un cuadro con la lista de los 26 productos preexistentes modificados genéticamente. **Estos productos podrán ser vendidos legalmente en la UE durante un período de 3 a 9 años, a partir de los cuales deberán renovar sus autorizaciones.**

---

22.- Directiva 82/471/CEE del Consejo, de 30 de junio de 1982, relativa a determinados productos utilizados en la alimentación animal. (DO L 213, de 21 de julio de 1982).

23.- Directiva 70/524/CEE del Consejo, de 23 de noviembre de 1970, sobre los aditivos en la alimentación animal. (DO L 270, de 14 de diciembre de 1970)

24.- El Laboratorio Comunitario de Referencia del Centro Común de Investigación de la Comisión Europea (Joint Research Centre) se creó en base a lo dispuesto en el artículo 32 del Reglamento 1829/2003. Ver Anexo I, apartado f) de esta Guía.

25.- Ver Anexo I, apartado d) de esta Guía.



# ANEXOS