

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

“El etiquetado es una herramienta para que el consumidor pueda elegir alimentos más saludables y sostenibles”

La sostenibilidad se ha añadido “a la ecuación de alimentos seguros y saludables al ser un elemento clave en las políticas europeas e internacionales”, explica Isabel Peña-Rey, directora ejecutiva de AESAN. Y esta premisa está recogida en los objetivos de la Agencia: “La promoción de la seguridad alimentaria sostenible con el medioambiente, el desarrollo de acciones para facilitar el acceso a dietas más saludables para prevenir la obesidad y proporcionar información objetiva y de calidad para alcanzar un consumo responsable”, detalla

.....

Spanish Agency for Food Safety and Nutrition



Isabel Peña-Rey,
directora ejecutiva de AESAN

“Labelling is a tool to enable consumers to choose healthier and more sustainable foods”

Sustainability has been added “to the safe and healthy food equation due to being a key factor in European and international policies”, explains Isabel Peña-Rey, executive director of AESAN. Moreover, this premise is reflected in the Agency’s goals: “The promotion of environmentally sustainable food safety, the development of actions to facilitate access to healthier diets in order to prevent obesity, and the provision of objective and top-quality information to achieve responsible consumption”, she spells out



Anivel europeo, el Pacto Verde Europeo 2019 persigue transformar a la Unión Europea en una sociedad justa y próspera, con una economía limpia, circular, climáticamente neutra y con un uso eficiente de los recursos. Asimismo, la estrategia ‘De la granja a la mesa’ y la estrategia de la UE sobre biodiversidad de la Comisión Europea, tienen como finalidad reducir la huella ambiental y climática de los sistemas alimentarios de la UE y facultar a los consumidores para tomar decisiones informadas y optar por alimentos saludables y sostenibles. Estos requisitos de sostenibilidad se han de incorporar por parte del sector agroalimentario, garantizando en todo caso la inocuidad de los alimentos.

A este respecto, la UE va a publicar próximamente un reglamento sobre materiales plásticos reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos. La publicación de este nuevo reglamento, que deroga al actual, pretende dar respuesta a algunas de las necesidades que se han puesto de manifiesto para implementar la estrategia sobre economía circular de la Unión Europea, como, por ejemplo, los objetivos dirigidos a disminuir el uso de materiales y objetos plásticos de un solo uso, o incrementar la proporción de plástico reciclado en envases. Este nuevo reglamento servirá para garantizar la protección de la salud de las personas consumidoras y dotar a los operadores de las empresas alimentarias de la seguridad jurídica que su actividad requiere; para ello, este reglamento incluye requisitos sobre el proceso de gestión de los residuos que se utilizarán como materia prima en los procesos de reciclado.

Los envases que se encuentran en contacto directo con los alimentos deben estar fabricados de tal manera que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, o modificar la composición y características organolépticas de los alimentos.

Según la legislación comunitaria de aplicación, al decidir sobre la seguridad de un alimento, no debemos limitarnos a considerar la ausencia de riesgos asociados al propio alimento, sino que también es importante el contenido de la información proporcionada a la persona consumidora. Entre la información del etiquetado de los alimentos, debe figurar la necesaria para garantizar su trazabilidad y para identificar al operador de la empresa alimentaria responsable de la comercialización del alimento que, a su vez, será responsable de la información alimentaria proporcionada. El etiquetado se ha convertido en una herramienta fundamental para que la ciudadanía pueda elegir alimentos más saludables y sostenibles. Muchas empresas ya publicitan en el etiquetado que sus enva-

ses son total o parcialmente reciclados, o que carecen de materiales plásticos en su composición.

Como indicaba al inicio del artículo, es fundamental para esta Agencia el acceso equitativo de toda la sociedad a dietas saludables que contribuyan a mejorar su estado de salud. La AESAN OA, como muchas otras organizaciones internacionales, ha apostado por adoptar el enfoque *One Health* (una sola salud), desarrollado en el año 2000 por la OMS para abordar los desafíos que afronta la salud humana, y la relación entre esta, la sanidad animal y los ecosistemas en los cuales coexisten. Y para ello, es necesario contar con perfiles nutricionales para identificar los alimentos saludables que ayuden en las políticas públicas.

En este sentido, además de los perfiles existentes para el etiquetado, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha trabajado en un informe que permitirá limitar la presencia de declaraciones nutricionales o de propiedades saludables en determinados productos en cuya composición se exceden las cantidades recomendadas de determinados ingredientes, tales como el azúcar, la sal o las grasas saturadas. Todos estos aspectos han de tenerse en cuenta por parte de la industria agroalimentaria que ha de adaptarse a todos estos cambios que están por venir.

Por último, otro de los desafíos a los que todos, incluido el sector agroalimentario, debemos enfrentarnos, es el del posible desabastecimiento de algunos productos debido a la guerra que se ha desencadenado en suelo europeo. Estamos sufriendo, en consecuencia, una subida en los precios de muchos productos, entre ellos alimentos y piensos, como los cereales, de los que Ucrania es un importante exportador. En este sentido, la EFSA ha publicado un informe técnico para ayudar a los Estados miembros a gestionar esta escasez, que incluye una flexibilización de la aplicación de los límites máximos de residuos fitosanitarios en determinados productos, bajo la responsabilidad de las autoridades nacionales que adopten tales medidas.

El sector agroalimentario tiene un importante papel en la conservación de los ecosistemas, optando por cultivos más sostenibles que favorezcan la renovación del sustrato de las tierras de cultivo, utilizando productos fitosanitarios respetuosos con el medioambiente, u optando por cultivos ecológicos.

Consumir productos de temporada y de proximidad da un valor añadido a esos productos que, además, son más respetuosos con el medioambiente porque reducen notablemente el gasto de combustibles fósiles en su transporte y, por lo tanto, su huella de carbono.

Y es que cuidar de la salud del planeta, es cuidar de nuestra propia salud.