

PROGRAMA 6 CONTROL DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

Se define como OMG el organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente. La modificación genética se emplea en agricultura con el fin de obtener, entre otros, cultivos resistentes a plagas o enfermedades, lo que aumenta el rendimiento de estos cultivos y reduce el impacto ambiental derivado del menor uso de pesticidas.

Un organismo modificado genéticamente destinado a la alimentación humana es aquel OMG que puede utilizarse como alimento o como material de partida para la producción de alimentos.

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

- Algodón
- Maíz
- Colza oleaginosa
- Otras variedades de colza
- Soja
- Remolacha azucarera.

El objetivo general del programa es **reducir los riesgos vinculados a la presencia de OMG no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.**

Este programa está enfocado al control de los alimentos modificados genéticamente destinados a la alimentación humana, los cuales incluyen:

- a) los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG,
- b) los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Este programa de control se lleva a cabo mediante la **toma de muestras y análisis de alimentos** para detectar alimentos que contengan o estén compuestos por OMG, hayan sido producidos a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no estén autorizados para ser comercializados para consumo humano;
- estén autorizados y a pesar de suponer más de un 0,9 % del producto no aparecen declarados en su etiquetado;
- estén autorizados y aparezcan en cantidades inferiores a 0,9 % del producto, pero no se indican en el etiquetado a pesar de que el operador no pueda demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable.

En este último caso, para verificar si existe o no existe incumplimiento, es necesario realizar una inspección en el establecimiento conforme a lo establecido en el programa 1, de inspección general de establecimientos.

En 2023, 7 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

Los controles se han realizado en establecimientos alimentarios de todas las fases de la cadena alimentaria: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas. A la hora de seleccionar las fases de la cadena alimentaria en las que tomar las muestras para análisis resulta de utilidad priorizar establecimientos fabricantes y/o envasadores, ya que disponen de la información de origen de los OMG y son responsables de su correcto uso e identificación, lo que facilita, en caso de detectarse incumplimientos, la adopción de medidas correctivas destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.

Además, para comprobar que la presencia del OMG es accidental o técnicamente inevitable, el control se realiza exclusivamente en establecimientos fabricantes y/o envasadores de cualquier sector alimentario, ya que solo en este tipo de establecimientos se puede aportar la información necesaria para valorar si existe o no incumplimiento.

En 2023, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 153 controles; que habían sido programados previamente. La realización de 153 de los 155 controles programados supone un cumplimiento de la programación de un 99 %.

Las categorías de alimentos donde se ha realizado mayor número de controles han sido:

- 34,4 % en la categoría de *cereales y productos a base de cereales*,
- 16,3 % en la categoría de *productos cárnicos*,
- 11,8 % en la categoría de *panadería y pastelería*,
- 8,5 % en la categoría de *alimentación especial*.

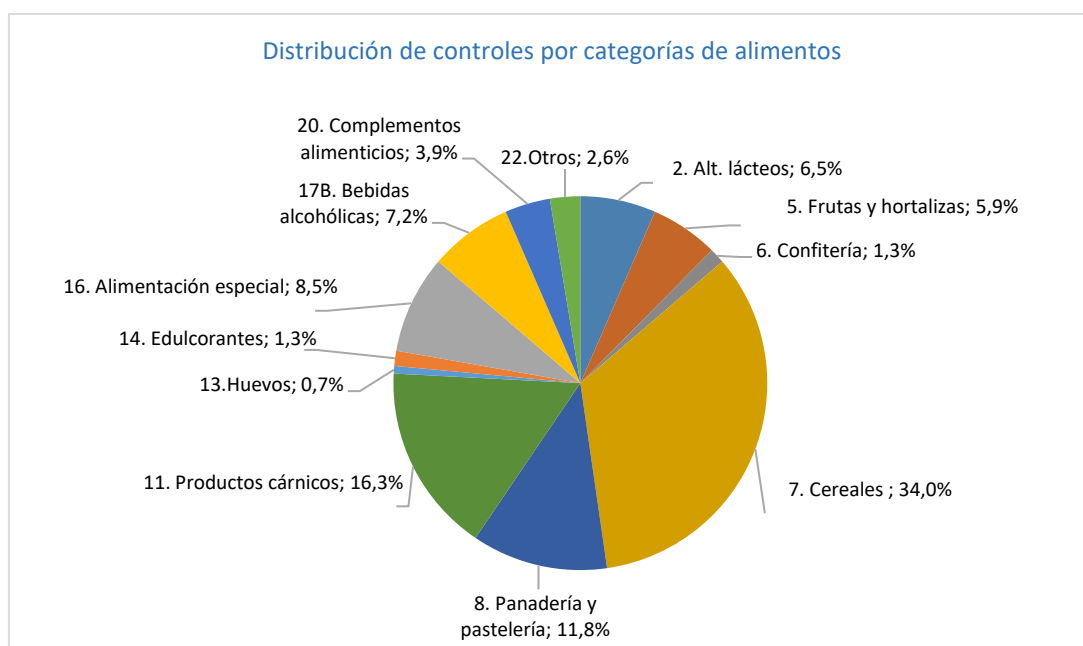


Gráfico 6.1. Distribución de controles por categorías de alimentos

Las analíticas de estos productos se han llevado a cabo en laboratorios designados por las autoridades competentes de cada C. A. y que están incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA, <https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web>).

RESULTADOS DEL CONTROL

Se consideran incumplimientos en el marco de este programa las no conformidades de la normativa vigente por parte del operador económico. Esto ocurre cuando, tras analizar un alimento en un laboratorio en el marco de un control oficial, se detecta que es OMG o que incluye en su composición un ingrediente OMG o que se ha producido a partir de un organismo OMG o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no está autorizado para ser comercializado para consumo humano;
- está autorizado, pero a pesar de suponer más de un 0,9 % del producto no aparece declarado en su etiquetado;
- está autorizado y supone menos de un 0,9 % del producto, pero no se indica en el etiquetado y el operador no puede demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable.

En base a lo anterior, se han detectado 25 incumplimientos en alimentos que contenían OMG autorizados en una proporción menor a un 0,9 % y no lo indicaban en el etiquetado a pesar de no poder considerarse que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable. Esto supone que el 83,66 % de los alimentos muestreados y analizados han sido conformes con la normativa.

Las categorías de alimentos en las que el porcentaje de conformidad ha sido más baja ha sido: “*Aperitivos*” con un 27,3 % de cumplimiento, seguida de la categoría “*Otros*” con un 50 % de cumplimiento y las “*Bebidas no alcohólicas*” con un 61,5 %” de cumplimiento.

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Con el fin de resolver los incumplimientos detectados durante los controles, las autoridades competentes han adoptado las siguientes medidas:

- notificación a otra autoridad competente (20);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (1);
- retirada del mercado del producto (1) y
- otras medidas (3).

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021-2023 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

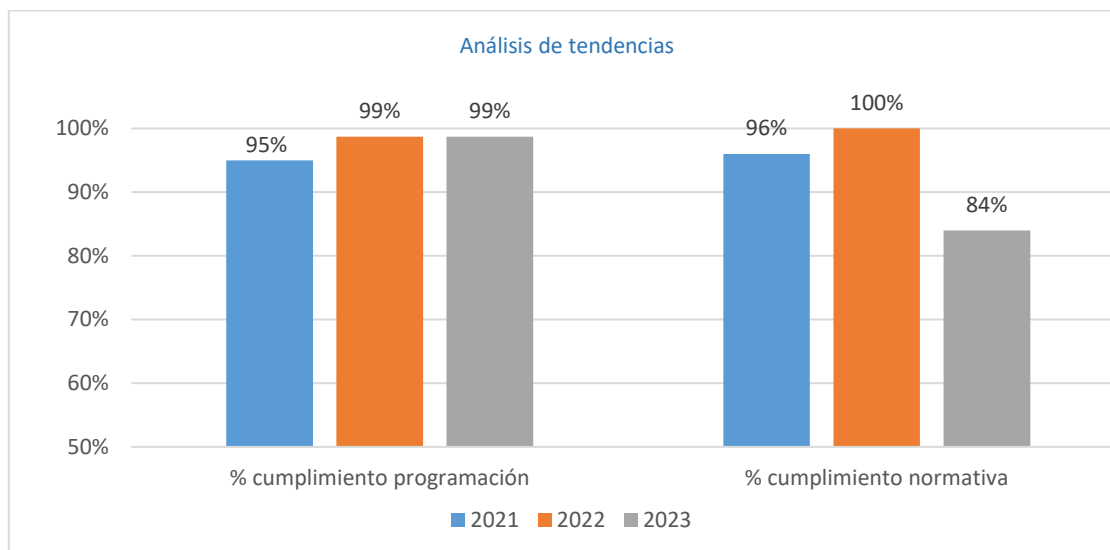


Gráfico 6.2. Evolución de los indicadores de tendencia

Al analizar el cumplimiento de la programación por parte de las autoridades competentes se observa que en el año 2023 se ha mantenido en un 99 %, al igual que en 2022.

En cuanto a los alimentos que cumplen la normativa sobre OMG, se observa que en 2023 ha descendido a un 84 %, el valor más bajo de estos 3 últimos años.



En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021, 2022 y 2023:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS		
		2021	2022	2023
Reducir los riesgos vinculados a la presencia de OMG no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.	Nº controles realizados totales	201	150	153
	Cumplimiento de la programación	95 %	100 %	99 %
	Cumplimiento con la normativa	96 %	100 %	84 %
	Nº medidas adoptadas totales	17	0	25

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADO
1. Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo	Nº de controles realizados totales	153
	Nº controles programados	155
	Nº controles programados realizados	153
	% cumplimiento de la programación	99 %
	Nº Controles oficiales	0
	Nº Actividades de vigilancia	153
2. Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado.	Nº de incumplimientos	-
	% cumplimiento con la normativa	-
	Nº resultados no conformes	0
	% conformes	100 %
3. Comprobar si la presencia de OMG autorizados por debajo del 0,9 % del producto alimenticio y no etiquetado es accidental o técnicamente inevitable.	Nº de incumplimientos	25
	% cumplimiento con la normativa	-
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº de medidas adoptadas totales	25
	Nº medidas administrativas	25
	Nº medidas judiciales	0
	Nº sanciones	0

CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2023, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 153 controles en el marco del programa 6 sobre organismos modificados genéticamente (OMG), los cuales se habían programado previamente. La realización de 153 de los 155 controles programados supone un cumplimiento de la programación de un 99 %.

En cuanto al cumplimiento de la legislación, el porcentaje medio ha sido de un 84 %, pues se han detectado 25 incumplimientos en alimentos que contenían OMG autorizados en una proporción menor a un 0,9 % cuya presencia no era involuntaria o técnicamente inevitable y aun así no aparecían en el etiquetado.

Las categorías de alimentos en las que el porcentaje de conformidad ha sido más baja ha sido: “Aperitivos” con un 27,3 % de cumplimiento, seguida de la categoría “Otros” con un 50 % de cumplimiento y las “Bebidas no alcohólicas” con un 61,5 %.

Ante la detección de incumplimientos se ha adoptado un total de 25 medidas, destacando 20 notificaciones a otra autoridad competente.

Con respecto al año anterior, se observa un descenso en el cumplimiento de la normativa, pasando de un 100 % a un 84 % de alimentos analizados que cumplen los requisitos establecidos.

La información detallada de los controles y resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.

Anexo

Tabla 6.1. Controles realizados, cumplimiento del programa y controles no programados

Categoría Alimento	Resultados				Indicadores			
	Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados (TOTAL)	Cumplimiento de la programación	% controles programados realizados / controles realizados (TOTAL)	% controles no programados realizados / controles realizados (TOTAL)	% Controles realizados por alimento/ Controles realizados totales
2. Alt. lácteos	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	6,54 %
5. Frutas y hortalizas	9	9	0	9	100 %	100 %	0,0 %	5,88 %
6. Confitería	2	2	0	2	100 %	100 %	0,0 %	1,31 %
7. Cereales	52	52	0	52	100 %	100 %	0,0 %	33,99 %
8. Panadería y pastelería	18	18	0	18	100 %	100 %	0,0 %	11,76 %
11. Productos cárnicos	25	25	0	25	100 %	100 %	0,0 %	16,34 %
14. Edulcorantes	1	1	0	1	100 %	100 %	0,0 %	0,65 %
15. Condimentos y especias	2	2	0	2	100 %	100 %	0,0 %	1,31 %
17A. Bebidas no alcohólicas	13	13	0	13	100 %	100 %	0,0 %	8,50 %
18. Aperitivos	11	11	0	11	100 %	100 %	0,0 %	7,19 %
21. Otros alimentos elaborados	4	4	0	4	100 %	100 %	0,0 %	2,61 %
22. Otros	8	6	0	6	75 %	100 %	0,0 %	3,92 %
Total	155	153	0	153	99%	100%	0,0 %	100,0%

Tabla 6.2. Controles realizados: controles oficiales y actividades de vigilancia

Categoría/ Alimento	Resultados			Indicadores	
	Nº controles realizados (TOTAL)	Nº muestreos de vigilancia realizados	Nº controles oficiales realizados	% controles oficiales realizados del total de controles realizados	% actividades de vigilancia realizadas del total de controles realizados
2. Alt. lácteos	10	10	0	0 %	100 %
5. Frutas y hortalizas	9	9	0	0 %	100 %
6. Confitería	2	2	0	0 %	100 %
7. Cereales	52	52	0	0 %	100 %
8. Panadería y pastelería	18	18	0	0 %	100 %
11. Productos cárnicos	25	25	0	0 %	100 %
14. Edulcorantes	1	1	0	0 %	100 %
15. Condimentos y especias	2	2	0	0 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	13	13	0	0 %	100 %
18. Aperitivos	11	11	0	0 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	4	4	0	0 %	100 %
22. Otros	6	6	0	0 %	100 %
Total	153	153	0	0 %	100 %

Tabla 6.3. Incumplimientos y No conformidades

Categoría de Alimento	Presencia de OMG no autorizados		Presencia de OMG > a 0,9 %, no declarados en el etiquetado		Presencia no inevitable de OMG por debajo del 0,9 % y no etiquetado	Nº de incumplimientos en controles oficiales (TOTAL)	Nº de resultados no conformes en actividades de vigilancia (TOTAL)	%Incumplimientos/ controles oficiales	%Cumplimiento/ controles oficiales
	Nº de incumplimientos en muestreos oficiales	Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia	Nº de incumplimientos en muestreos oficiales	Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia	Nº de incumplimientos en controles oficiales				
2. Alt. lácteos		0		0	1	1	0	10,00 %	90,0 %
7. Cereales		0		0	1	1	0	1,92 %	98,08 %
8. Panadería y pastelería		0		0	3	3	0	16,67 %	83,33 %
11. Productos cárnicos		0		0	4	4	0	16,00 %	84,00 %
17A. Bebidas no alcohólicas		0		0	5	5	0	38,46 %	61,54 %
18. Aperitivos		0		0	8	8	0	72,73 %	27,27 %
22.Otros		0		0	3	3	0	50,00 %	50,00 %
TOTAL	0	0	0	0	25	25	0	16,34 %	83,66 %

Tabla 6.4. Medidas adoptadas por las autoridades competentes en control oficial

Categoría de alimento	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Alertas Generadas	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas	Medidas judiciales
2. Alt. lácteos							1		1	
7. Cereales				1	1		1	1	4	
8. Panadería y pastelería							3		3	
11. Productos cárnicos							2	2	4	
17A. Bebidas no alcohólicas							5		5	
18. Aperitivos							8		8	
Total				1	1		20	3	25	
% medidas respecto total				4,00 %	4,00 %		80,00 %	12,00 %	100,00 %	