



## 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 2022, 8 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 2022, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 150 controles; 149 de ellos se habían programado previamente y se han realizado según lo planificado, lo que supone un cumplimiento de la programación de un 100 %.

Se ha realizado además 1 control no programado, que supone el 0,67 % del total de controles realizados.

De los 150 muestreos y análisis realizados, el 100 % han sido actividades de vigilancia.

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

- 22,7 % en la categoría de cereales y productos a base de cereales,
- 18,7% en la categoría de otros alimentos elaborados,
- 15,3 % en la categoría de productos cárnicos,
- 12,7 % en la categoría de frutas y hortalizas,
- 9,3 % en la categoría de alternativas a los lácteos.

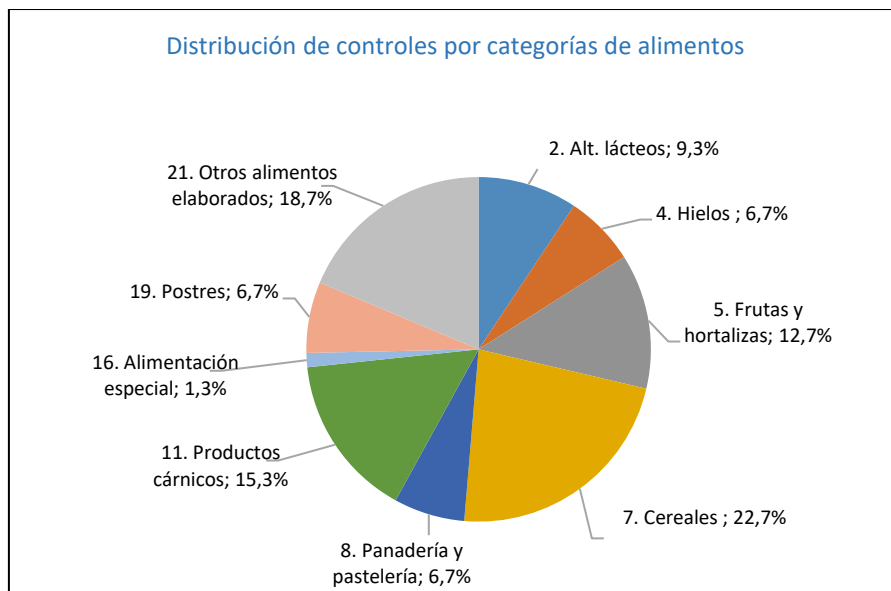


Gráfico 6.1. Distribución de controles por categorías de alimentos

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.

El **100 %** de los alimentos muestreados y analizados han sido conformes con la normativa. Es decir, no se han detectado incumplimientos.

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Con el fin de solucionar los incumplimientos detectados durante los controles, las autoridades competentes deben adoptar medidas, como en 2022 no se han detectado incumplimientos no ha sido necesaria la adopción de medidas en el ámbito de este programa.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El objetivo general del **Programa 6 de control de organismos modificados genéticamente** del PNCOCA 2021-2025 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 mediante la toma de muestras y análisis de alimentos, y en algunos casos además se debe realizar una inspección por parte de las AA. CC. de las CC.AA.

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021 y 2022 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

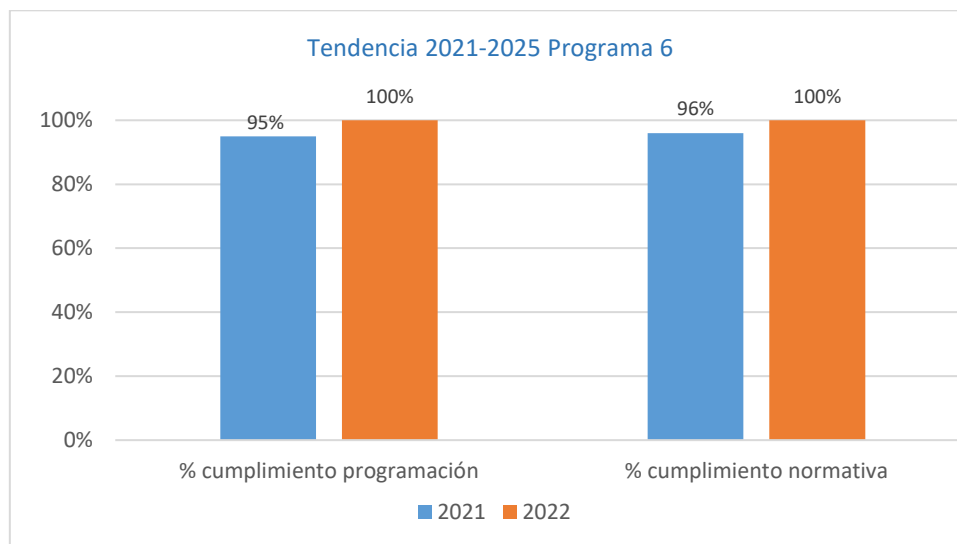


Gráfico 6.2. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 6

Al analizar el cumplimiento de la programación por parte de las autoridades competentes se observa que en el año 2022 se ha incrementado en un 5 % respecto al 2021, alcanzando un cumplimiento del 100 %.

En cuanto a los alimentos que cumplen la normativa sobre OMG en el 2021 fueron el 96 % de los alimentos analizados, mientras que en 2022 la totalidad de los alimentos analizados han sido conformes, lo que supone un incremento en la conformidad con la norma de un 4 %.

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



OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
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
	Cumplimiento de la programación	95 %	100 %
	Cumplimiento con la normativa	96 %	100 %
	Nº medidas adoptadas totales	17	0

**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	150
	Nº controles programados	149
	Nº controles programados realizados	149
	% cumplimiento de la programación	100%
	Nº Controles oficiales	0
	Nº Actividades de vigilancia	150
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	-
	% cumplimiento con la normativa	-
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº de medidas adoptadas totales	0
	Nº medidas administrativas	0
	Nº medidas judiciales	0
	Nº sanciones	0



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2022, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 150 controles en el marco del programa 6 sobre organismos modificados genéticamente (OMG), de los cuales 149 se habían programado previamente y el otro control se ha llevado a cabo sin estar previamente programado. El cumplimiento de la programación ha sido del 100 %.

El 100 % del total de alimentos analizados ha sido conforme con la normativa, pues no se han detectado incumplimientos en ninguno de los 150 controles realizados.

Las autoridades competentes no han tenido que adoptar medidas al no haber incumplimientos que solucionar.

Con respecto al año anterior, se observa que el porcentaje de cumplimiento, tanto de la programación como de la normativa por parte del operador económico, ha aumentado, siendo del 100 % en ambos casos.

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	14	14	0	14	100 %	100 %	0,0 %	9 %
4. Hielos	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	7 %
5. Frutas y hortalizas	19	19	0	19	100 %	100 %	0,0 %	13 %
7. Cereales	34	34	0	34	100 %	100 %	0,0 %	23 %
8. Panadería y pastelería	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	7 %
10. Carne picada y derivados	0							
11. Productos cárnicos	22	22	1	23	100 %	96 %	4,3 %	15 %
15. Condimentos y especias	0							
16. Alimentación especial	2	2	0	2	100 %	100 %	0,0 %	1 %
17A. Bebidas no alcohólicas	0							
18. Aperitivos	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	7 %
19. Postres	0							
20. Complementos	0							
21. Otros alimentos elaborados	28	28	0	28	100 %	100 %	0,0 %	19 %
22. Otros	0							
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>149</b>	<b>1</b>	<b>150</b>	<b>100 %</b>	<b>99 %</b>	<b>0,7 %</b>	<b>100 %</b>



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	14	14	0	0 %	100 %
4. Hielos	10	10	0	0 %	100 %
5. Frutas y hortalizas	19	19	0	0 %	100 %
7. Cereales	34	34	0	0 %	100 %
8. Panadería y pastelería	10	10	0	0 %	100 %
10. Carne picada y derivados	0				
11. Productos cárnicos	23	23	0	0 %	100 %
15. Condimentos y especias	0				
16. Alimentación especial	2	2	0	0 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	0				
18. Aperitivos	10	10	0	0 %	100 %
19. Postres	0				
20. Complementos	0				
21. Otros alimentos elaborados	28	28	0	0 %	100 %
22. Otros	0				
TOTAL	150	150	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	% resultados no conformes/ actividades de vigilancia
	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	0	0	0	0	0	0	0
4. Hielos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. Frutas y hortalizas	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. Cereales	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. Panadería y pastelería	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. Carne picada y derivados	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. Productos cárnicos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. Condimentos y especias	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. Alimentación especial	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17A. Bebidas no alcohólicas	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. Aperitivos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. Postres	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Complementos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. Otros alimentos elaborados	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22. Otros	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0