



PROGRAMA 6. 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 aparezcan 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 o 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 2024, 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 las distintas 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 un incumplimiento.

En 2024, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 218 controles, que habían sido programados previamente. La realización de 218 de los 220 controles programados supone un cumplimiento de la programación de un 99,09 %.

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

- 28,90 % en la categoría de *cereales y productos a base de cereales*,
- 17,89 % en la categoría de *productos cárnicos*,
- 12,84 % en la categoría de *panadería y pastelería*,
- 7,80 % en la categoría de *frutas y hortalizas*.

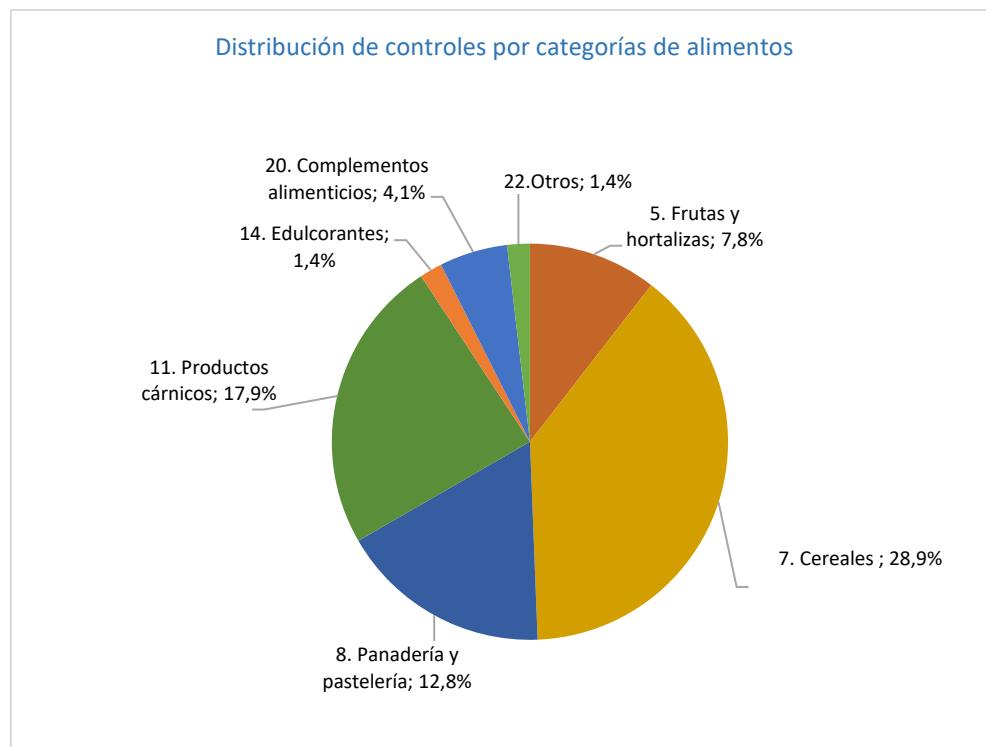


Gráfico 6.1. Distribución de controles por categorías de alimentos

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 con 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, 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 o técnicamente inevitable.

En base a lo anterior, se han detectado 34 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 era involuntaria o técnicamente inevitable. Esto supone que el 84,40 % 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 bajo han sido: “Bebidas no alcohólicas” con un 50,00 % de cumplimiento, seguida de las categorías “Aperitivos” y “Productos cárnicos” ambas con un 66,77 % de cumplimiento.

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTA 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 (18);
- revisión del APPCC del establecimiento (6);
- nuevo muestreo (2) y
- otras medidas (2).

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El análisis de los resultados de este programa desde el 2021 al 2024 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

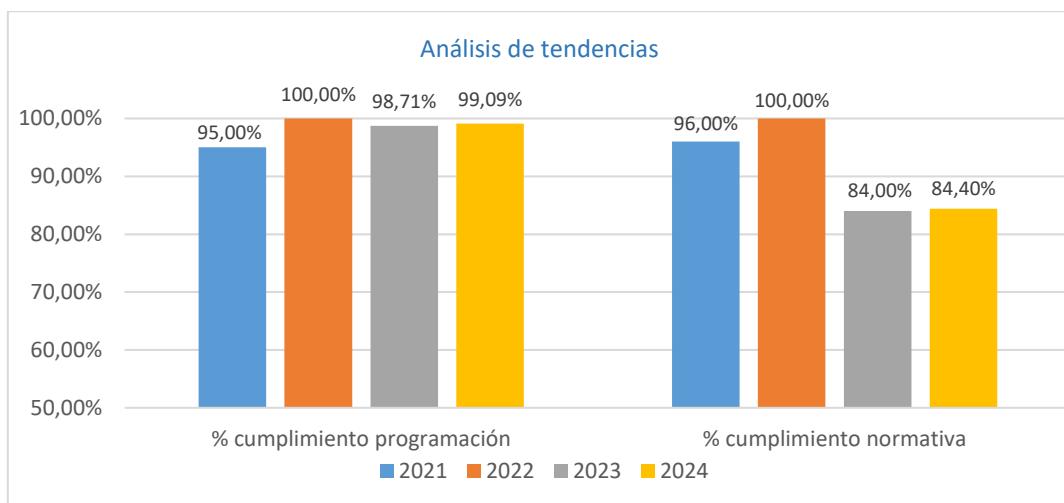


Gráfico 6.2. Evolución de los indicadores de tendencia

Al analizar el cumplimiento de la programación por parte de las autoridades competentes se observa que en el año 2024 se ha mantenido en un 99,09 %, siendo prácticamente el mismo valor desde el 2022.



En cuanto a los alimentos que cumplen la normativa sobre OMG, se observa que en 2024 ha sido de 84,4 %, prácticamente igual que en 2023, siendo ambos significativamente inferiores a los de los 2 primeros años del ciclo.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores de los años 2021- 2024:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS			
		2021	2022	2023	2024
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	218
	Cumplimiento de la programación	95,00 %	100 %	98,71 %	99,09 %
	Cumplimiento con la normativa	96,00 %	100 %	84,00 %	84,40 %
	Nº medidas adoptadas totales	18	0	25	28



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	218
	Nº controles programados	220
	Nº controles programados realizados	218
	% cumplimiento de la programación	99,09 %
	Nº Controles oficiales	218
	Nº Actividades de vigilancia	0
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	0
	% cumplimiento con la normativa	100 %
	Nº resultados no conformes	0
	% conformes	-
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	34
	% cumplimiento con la normativa	84,40 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº de medidas adoptadas totales	28
	Nº medidas administrativas	28
	Nº medidas judiciales	0
	Nº sanciones	0



CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2024, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 218 controles en el marco del programa 6 sobre organismos modificados genéticamente (OMG), los cuales se habían programado previamente. La realización de 218 de los 220 controles programados supone un cumplimiento de la programación de un 99,09 %.

En cuanto al cumplimiento de la legislación, el porcentaje medio ha sido de un 84,04 %, pues se han detectado 34 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 bajo han sido: “*Bebidas no alcohólicas*” con un 50,00 % de cumplimiento, seguida de las categorías “*Aperitivos*” y “*Productos cárnicos*” ambas con un 66,77 % de cumplimiento.

Ante la detección de incumplimientos se han adoptado un total de 28 medidas, destacando 18 notificaciones a otra autoridad competente.

Con respecto al año anterior, se observa que a pesar de haberse realizado más controles se ha mantenido tanto el cumplimiento de la programación como el cumplimiento de la normativa.

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
3. Grasas	3	3	0	3	100 %	100 %	0,0 %	1,38 %
5. Frutas y hortalizas	17	17	0	17	100 %	100 %	0,0 %	7,80 %
7. Cereales	64	63	0	63	98,44 %	100 %	0,0 %	28,90 %
8. Panadería y pastelería	28	28	0	28	100 %	100 %	0,0 %	12,84 %
11. Productos cárnicos	40	39	0	39	97,50 %	100 %	0,0 %	17,89 %
12. Pescados	2	2	0	2	100 %	100 %	0,0 %	0,92 %
14. Edulcorantes	3	3	0	3	100 %	100 %	0,0 %	1,38 %
15. Condimentos y especias	1	1	0	1	100 %	100 %	0,0 %	0,46 %
17A. Bebidas no alcohólicas	12	12	0	12	100 %	100 %	0,0 %	5,50 %
18. Aperitivos	18	18	0	18	100 %	100 %	0,0 %	8,26 %
19. Postres	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	4,59 %
20. Complementos alimenticios	9	9	0	9	100 %	100 %	0,0 %	4,13 %
21. Otros alimentos elaborados	10	10	0	10	100 %	100 %	0,0 %	4,59 %
22. Otros	3	3	0	3	100 %	100 %	0,0 %	1,38 %
Total	220	218	0	218	99,09 %	100 %	0,0 %	100 %



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
3. Grasas	3	0	3	100 %	0 %
5. Frutas y hortalizas	17	0	17	100 %	0 %
7. Cereales	63	0	63	100 %	0 %
8. Panadería y pastelería	28	0	28	100 %	0 %
11. Productos cárnicos	39	0	39	100 %	0 %
12. Pescados	2	0	2	100 %	0 %
14. Edulcorantes	3	0	3	100 %	0 %
15. Condimentos y especias	1	0	1	100 %	0 %
17A. Bebidas no alcohólicas	12	0	12	100 %	0 %
18. Aperitivos	18	0	18	100 %	0 %
19. Postres	10	0	10	100 %	0 %
20. Complementos alimenticios	9	0	9	100 %	0 %
21. Otros alimentos elaborados	10	0	10	100 %	0 %
22. Otros	3	0	3	100 %	0 %
Total	218	0	218	100 %	0 %



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 muestreros oficiales	Nº de resultados no conformes en muestreros de vigilancia	Nº de incumplimientos en muestreros oficiales	Nº de resultados no conformes en muestreros de vigilancia					
7. Cereales	0		0		1	1		1,59 %	98,41 %
8. Panadería y pastelería	0		0		3	3		10,71 %	89,29 %
11. Productos cárnicos	0		0		13	13		33,33 %	66,67 %
17A. Bebidas no alcohólicas	0		0		6	6		50,00 %	50,00 %
18. Aperitivos	0		0		6	6		33,33 %	66,67 %
19. Postres	0		0		1	1		10,00 %	90,00 %
20. Complementos alimenticios	0		0		1	1		11,11 %	88,89 %
21. Otros alimentos elaborados	0		0		3	3		30,00 %	70,00 %
TOTAL	0		0		34	34		15,60 %	84,40 %

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 Estable cim	Nº Notif a otra AAC	Nº Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas	Medidas judiciales
7. Cereales							1			1
8. Panadería y pastelería						1	2			3
11. Productos cárnicos						3	5	3		11
17A. Bebidas no alcohólicas							4			4
18. Aperitivos						2	3			5
19. Postres							1			1
20. Complementos alimenticios									1	1
21. Otros alimentos elaborados							2			2
Total						6	18	4	28	
% medidas respecto total						21,43%	64,29 %	14,28 %	100,00 %	