



ALIMENTOS IRRADIADOS



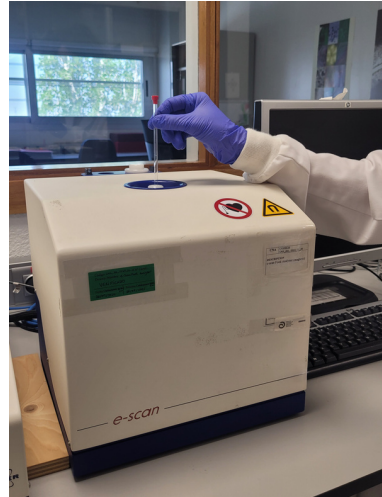
Centro
Nacional de
Alimentación

Fecha actualización: 09/10/2025



El CNA está acreditado para la detección de alimentos irradiados por los 5 métodos físicos tipificados por el Comité Europeo de Normalización (CEN):

- Luminiscencia Fotoestimulada (LFE); UNE-EN 13751- método de cribado.
- Termoluminiscencia (TL); UNE-EN1788- método empleado en alimentos de los que se pueden extraer silicatos.



- Espectroscopía de resonancia electrónica (ESR); UNE-EN1786- método empleado en alimentos de origen animal que contengan huesos, espinas o conchas.
- Espectroscopía de resonancia electrónica (ESR); UNE-EN1787- método empleado en alimentos que contienen celulosa.
- Espectroscopía de resonancia paramagnética electrónica (ESR); UNE-EN13708- método empleado en alimentos que contienen azúcar.



La Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, obliga a cada país a realizar un control de alimentos irradiados en su fase de comercialización.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición