

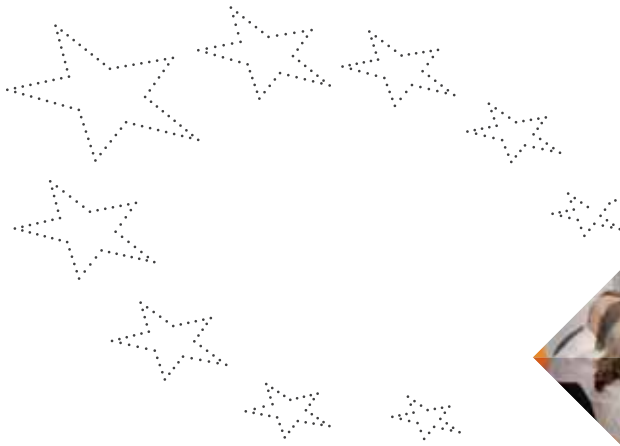
..... *La ciencia que protege a los consumidores*

desde el campo hasta la mesa



Comprometidos en garantizar la seguridad de los alimentos en Europa

European Food Safety Authority



EFSA: una organización de orientación científica que protege e informa a los consumidores

■ La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ofrece asesoramiento científico imparcial de alto nivel para ayudar a los responsables políticos a tomar decisiones fundamentadas sobre los riesgos relacionados con los alimentos. Se trata de una parte esencial de un marco institucional de la Unión Europea (UE) que garantiza la seguridad de los consumidores, los animales y el medio ambiente frente a los riesgos asociados a la cadena alimentaria. La actividad principal de la

EFSA es la evaluación científica de riesgos, un campo especializado de la ciencia aplicada que consiste en examinar datos y estudios científicos para evaluar los riesgos asociados a determinados factores de peligro. La Autoridad también desempeña un papel esencial en la comunicación de recomendaciones a sus principales socios, partes interesadas y al público en general de forma oportuna, clara y coherente, ayudando a tender un puente entre la ciencia y el consumidor.



Europa trabaja unida por la seguridad de los alimentos

■ En 2002, tras varias alertas alimentarias que afectaron a la salud humana y minaron la confianza pública, la UE adoptó la legislación alimentaria general [Reglamento (CE) nº 178/2002] que establecía un marco global para el sistema normativo de la UE en materia alimentaria basado en la ciencia. Los elementos principales fueron la separación funcional de la determinación de riesgos y la gestión de riesgos y la creación de la EFSA con su énfasis en la excelencia científica, la independencia, la apertura, la transparencia y la capacidad de respuesta, que hoy siguen siendo los valores fundamentales de la Autoridad. Si bien la EFSA asumió la función de determinar los riesgos, los responsables de la gestión de riesgos de la UE (la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados miembros de la UE) conservaron el

control sobre la toma de decisiones regulatoras y las medidas políticas, de prevención y control.

Un aspecto esencial del éxito de este sistema radica en el compromiso activo y la cooperación con los interesados y los socios a nivel europeo y nacional. Mediante su Foro Consultivo, la EFSA colabora estrechamente con las autoridades nacionales de seguridad alimentaria en las actividades de recopilación de datos científicos, seguimiento y comunicación. La Autoridad mantiene asimismo reuniones periódicas con organizaciones representativas de los consumidores, la industria, organizaciones no gubernamentales medioambientales y otras partes interesadas con el fin de dar a conocer su labor y fomentar la participación de todos ellos.

LA CADENA ALIMENTARIA: DEL CAMPO A LA MESA

La cadena alimentaria en Europa evoluciona continuamente y el cometido de la EFSA también ha evolucionado para abarcar un número cada vez mayor de ámbitos relacionados con la seguridad de la cadena alimentaria: enfermedades transmitidas por los alimentos, contaminantes, salud y bienestar animal, protección fitosanitaria, producción y distribución de alimentos o innovación en el sector alimentario, por citar solo algunos. En la actualidad, las recomendaciones que proporciona la EFSA a los responsables de la gestión de riesgos sirven de base a muchas de las leyes y normativas establecidas para proteger a los consumidores europeos de los riesgos alimentarios: del campo a la explotación agrícola y de la fábrica a la mesa.

Campo y explotación agrícola

Protección fitosanitaria

■ Los cultivos agrícolas constituyen nuestro principal suministro de alimentos y piensos. La EFSA ayuda a proteger a los consumidores formulando recomendaciones científicas que sirven de base para regular el uso seguro de pesticidas y otros productos fitosanitarios. La Autoridad ha ayudado a la UE a evaluar cientos de principios activos utilizados en los pesticidas y a establecer unos límites comunes fundamentados en la ciencia de los niveles de residuos permitidos en Europa. Los científicos de la EFSA también evalúan los riesgos que representan las plagas y las malas hierbas para la salud de las plantas, incluidos los cultivos agrícolas, y, a su vez, para el medio ambiente.

Animales

■ La salud y el bienestar de los animales destinados a la producción de alimentos (como el vacuno, los pollos o los cerdos) durante la reproducción, la cría, el transporte y

el sacrificio pueden tener importantes consecuencias para la salud humana. La EFSA determina los efectos que pueden tener las condiciones y el trato de los animales para la salud animal y humana, incluidas las empresas del sector.

Cerca del 75 % de las nuevas enfermedades que han afectado a los seres humanos desde el año 2000 tuvieron su origen en animales o en productos de origen animal. Las llamadas enfermedades «zoonóticas» son enfermedades que pueden transmitir los animales a los humanos, incluso a través de los alimentos. Las recomendaciones científicas, la recopilación de datos y el seguimiento de la EFSA han contribuido a una campaña europea para controlar y reducir la presencia de bacterias como *Salmonella* y *Campylobacter* que, cuando están presentes en los animales, pueden infectar los alimentos. Fruto de este trabajo, en cinco años los casos humanos de salmonelosis se redujeron a la mitad, hasta los 100 000, lo que quiere decir que los consumidores están



mucho mejor protegidos frente a este tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

La EFSA determina asimismo la seguridad de los piensos, algo importante para la salud de los animales, para el medio ambiente y para la seguridad de los alimentos de origen animal. Desde la creación de la Autoridad en 2002, su labor de determinación y seguimiento de los riesgos ha sido un pilar firme de continuo apoyo a los esfuerzos de gestión de riesgos que han hecho que el número de casos de encefalopatía espongiforme bovina en el ganado vacuno en toda la UE se redujese de varios miles a principios de la década del 2000 a 44 en 2010.

Medio ambiente

■ Cada vez más se pide a la EFSA que examine los posibles efectos de la cadena alimentaria en la biodiversidad de los hábitats vegetales y animales. Por ejemplo, la Autoridad realiza evaluaciones de riesgo ambiental de los

cultivos modificados genéticamente, así como de los pesticidas y los aditivos de los piensos utilizados por los agricultores y ganaderos. También determina los posibles riesgos para la salud humana y animal derivados de los contaminantes medioambientales. El aire, el suelo, el agua y las plantas pueden ser contaminados por sustancias y contaminantes medioambientales, como metales presentes en el suelo o toxinas producidas por determinados tipos de hongos. A menudo esto puede ser consecuencia de las actividades humanas, como las emisiones industriales o de los tubos de escape de los coches. Las personas pueden verse expuestas a ellos en el entorno o mediante la ingesta de agua o alimentos contaminados. Su acumulación en el cuerpo puede provocar efectos nocivos con el tiempo.



De la fábrica a la mesa

Transporte y almacenamiento

■ Las materias primas utilizadas en la producción de alimentos o los animales y las canales de animales en tránsito o almacenados pueden estar expuestas a posibles riesgos de infección biológica o contaminación química. Por ejemplo, puede haber residuos químicos de cargas anteriores en los contenedores utilizados para transportar aceites y grasas comestibles. La EFSA determina los riesgos de contaminación por contacto con, por ejemplo, maquinaria, vehículos o materiales de embalaje, y proporciona recomendaciones científicas a los responsables de la gestión de riesgos sobre posibles medidas para limitarlos.

Preparación y producción de alimentos

■ En Europa, el sector alimentario está regulado para proteger a los consumidores de los posibles riesgos relacionados con los alimentos y los piensos, dejando un margen para que las empresas innoven. La Autoridad evalúa la seguridad de los ingredientes alimentarios regulados, como los aditivos, los aromatizantes, las enzimas y las sustancias nutritivas, con el fin de ayudar a los responsables de la gestión de riesgos a autorizar su uso en los alimentos. Por ejemplo, la EFSA ha evaluado miles de aromatizantes utilizados en alimentos, y para 2020 está



previsto que finalice la reevaluación de todos los aditivos alimentarios autorizados en la UE antes de 2009. Las recomendaciones científicas de la EFSA sirven de base a las decisiones de los responsables de la gestión de riesgos relativas a la seguridad y usos permitidos de estos ingredientes; en algunos casos, se han retirado del mercado de la UE ciertos aromatizantes y aditivos como consecuencia del trabajo de la EFSA. La Autoridad determina

asimismo la seguridad de los procesos de producción de alimentos (por ejemplo el reciclaje de los plásticos utilizados en el envasado de alimentos) y de los auxiliares tecnológicos utilizados por la industria alimentaria.



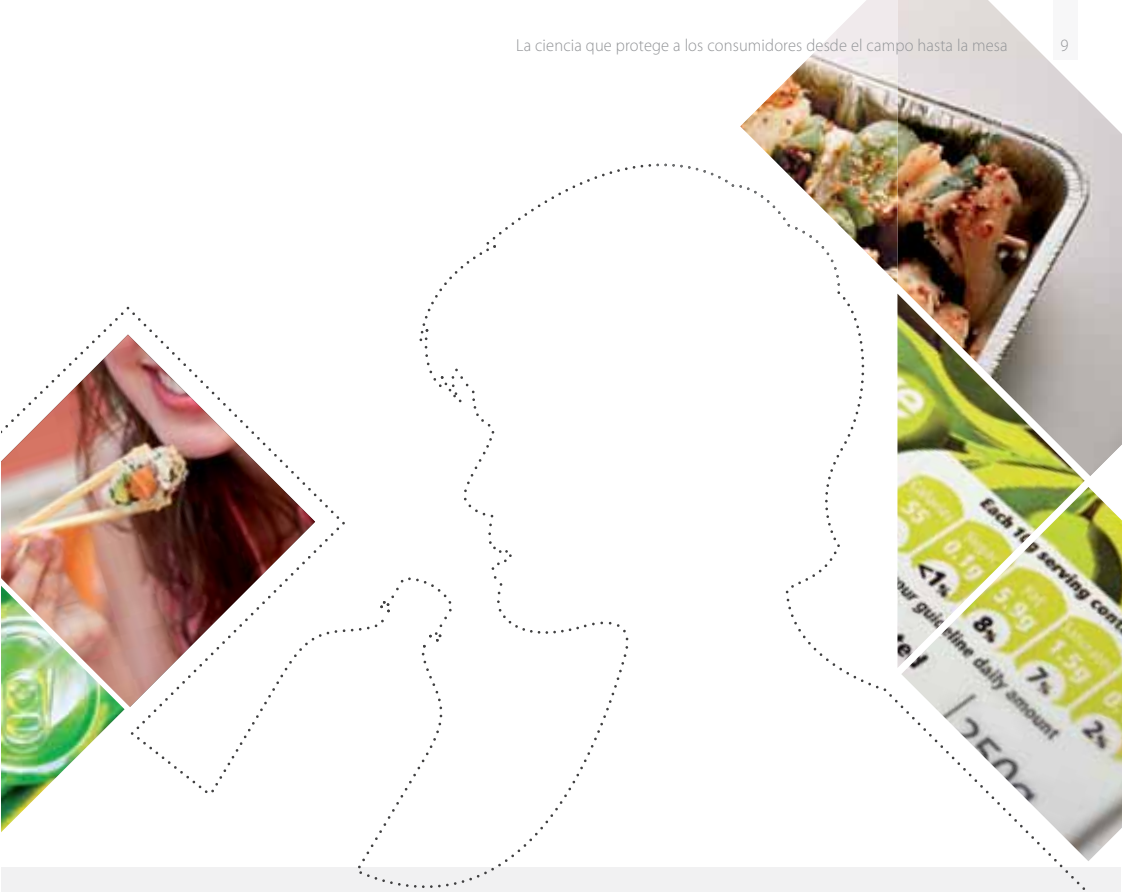
Innovación del sector alimentario

■ Los consumidores exigen mucho más a los alimentos en términos de elección, calidad, precio, valor nutricional y disponibilidad que hace solo una generación. El sector alimentario ha respondido a estas necesidades de productos e información innovando con nuevos ingredientes, tecnologías, productos alimentarios y comunicaciones sobre estos temas. Como guardiana de la seguridad alimentaria en Europa, la EFSA, junto con sus socios a nivel europeo y nacional, se ocupa directamente de evaluar la ciencia que está detrás de estas innovaciones con respecto a su seguridad y, en algunos casos, su eficacia.

En el ámbito biotecnológico, por ejemplo, la legislación de la UE exige que la EFSA desarrolle

un método de evaluación comparativa de riesgos para estudiar el posible impacto de los cultivos o animales modificados genéticamente que evalúe sus efectos en comparación con los equivalentes tradicionales no modificados genéticamente. La Autoridad también ha formulado recomendaciones científicas sobre la clonación y los nuevos alimentos, y ahora tiene en cuenta la nanotecnología en sus evaluaciones del riesgo de varios productos del sector alimentario, incluidos los aditivos y los envases de alimentos.

Las declaraciones sobre las propiedades nutricionales o saludables de los alimentos pueden aportar información que ayude los consumidores a llevar una dieta sana. La EFSA evalúa la base científica de estas afirmaciones para garantizar que no son engañosas. A finales de 2012, la EFSA había evaluado más de 3 000 declaraciones de propiedades saludables.



Consumo de alimentos

■ Detrás de todo el trabajo de la EFSA están los enormes esfuerzos realizados para recopilar datos sobre las tendencias y los hábitos de consumo de alimentos. La EFSA ha aumentado sistemáticamente su apoyo a la recopilación de datos y la colaboración científica con los Estados miembros, asignando más de 9 millones de euros a estas actividades en 2012. Estos avances nos ayudan a entender mejor lo que comemos y sirven de base al trabajo de la EFSA tanto en el ámbito de la seguridad alimentaria como en el relacionado con las recomendaciones sobre nutrición, dieta y salud.

La labor científica de la EFSA también sustenta las decisiones sobre orientación nutricional; sus valores de referencia para la ingesta de

nutrientes y aportes energéticos tienen en cuenta los últimos estudios y ayudan a las autoridades públicas de los Estados miembros a establecer recomendaciones nutricionales y ofrecer asesoramiento dietético práctico.

En las últimas décadas se ha producido una proliferación de los materiales y productos que se utilizan en los envases, contenedores, receptáculos y utensilios alimentarios. La Autoridad determina los posibles riesgos relacionados con el uso de plásticos, papel, sustancias activas e inteligentes, tintas y resinas en materiales que están en contacto con los alimentos, incluidos los materiales reciclados, antes de ser autorizados para su uso en la UE.



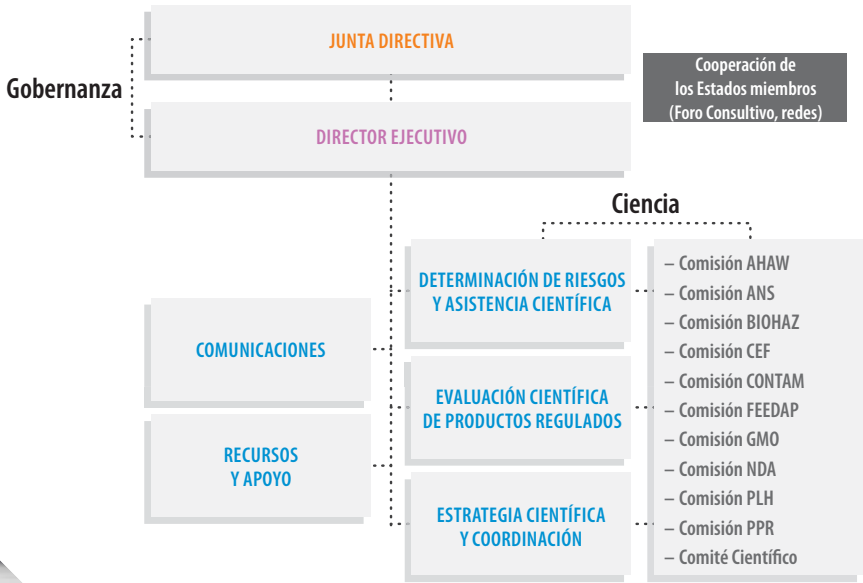
Funcionamiento de la EFSA

■ La EFSA está dirigida por una Junta Directiva independiente, cuyos miembros son designados para actuar en interés público y no representan a ningún gobierno, organización o sector. La Junta, compuesta por quince miembros, establece el presupuesto de la EFSA y aprueba el programa anual de trabajo. El Director Ejecutivo de la EFSA es el representante legal de la Autoridad. Es responsable de todas las cuestiones operativas y de personal y elabora el programa anual de trabajo en consulta con la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados miembros de la UE.

La labor científica de la EFSA está dirigida por un Comité Científico y diez comisiones compuestas por destacados científicos en sus campos. Cuando se precisan conocimientos más especializados, en los grupos de trabajo participan otros expertos. El Comité Científico asesora sobre cuestiones transversales en tanto que las comisiones realizan evaluaciones de riesgos y proporcionan orientación experta en ámbitos específicos:

- **Aditivos y productos o sustancias utilizados en los piensos para animales**
- **Salud y bienestar de los animales**
- **Peligros biológicos, incluidos los riesgos relacionados con EEB-EET**
- **Contaminantes de la cadena alimentaria**
- **Productos dietéticos, nutrición y alergias**
- **Aditivos alimentarios y fuentes de nutrientes añadidas a los alimentos**
- **Materiales en contacto con los alimentos, enzimas, aromatizantes y auxiliares de procesamiento**
- **Organismos modificados genéticamente**
- **Asuntos fitosanitarios**
- **Productos fitosanitarios y sus residuos**

Las recomendaciones científicas de los expertos de la EFSA son el resultado de deliberaciones y decisiones colectivas, en las que todos los miembros tienen el mismo peso. Además, la EFSA aplica un sólido conjunto de mecanismos y procesos de trabajo internos para proteger la independencia de su trabajo científico, entre los que se incluye el requisito de una declaración de intereses.



El personal científico altamente cualificado de las tres direcciones científicas de la EFSA presta apoyo a estos grupos y realiza a su vez evaluaciones en algunos ámbitos, como la revisión por expertos de las sustancias activas utilizadas en los pesticidas. El personal de la EFSA, junto con los socios nacionales, desempeña una función esencial en la armonización y ampliación del alcance de las actividades de recopilación de datos y seguimiento —por ejemplo sobre el consumo de alimentos, las enfermedades zoonóticas, los pesticidas, los contaminantes— que mejoran la calidad de las evaluaciones de riesgo de la EFSA.

La Autoridad, guiada por su estrategia científica, se mantiene al día de los avances científicos internacionales, como las nuevas metodologías de evaluación de riesgos, gracias a los conocimientos de sus expertos y a sus vínculos con redes científicas y organismos de seguridad alimentaria de todo el mundo.

A través de sus actividades de comunicación de riesgos, la EFSA pretende concienciar y explicar las consecuencias de sus evaluaciones científicas. Como se establece en su estrategia de comunicación, para ello analiza la percepción pública de los riesgos relacionados con los alimentos y explica y contextualiza los riesgos asociados a la cadena alimentaria. El trabajo conjunto con destacados agentes, como autoridades nacionales, partes interesadas y medios de comunicación ayuda a la EFSA a difundir sus mensajes a diferentes públicos. La Autoridad también promueve la coherencia de los mensajes coordinando las comunicaciones con otros organismos y responsables de la evaluación de riesgos, como la Comisión Europea y los Estados miembros de la UE.

