



Consejo de la
Unión Europea

Bruselas, 3 de noviembre de 2023
(OR. en)

14966/23

AGRI 675
FOOD 81
SAN 630

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Por la secretaria general de la Comisión Europea, D. ^a Martine DEPREZ, directora
A:	D. ^a Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea
N.º doc. Ción.:	COM(2023) 676 final
Asunto:	INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO relativo a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes en los años 2020-2021

Adjunto se remite a las delegaciones el documento COM(2023) 676 final.

Adj.: COM(2023) 676 final



Bruselas, 27.10.2023
COM(2023) 676 final

INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO
relativo a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes
en los años 2020-2021

Índice

RESUMEN	2
1 CONTEXTO	3
2 INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS.....	3
3 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN EL PERÍODO 2020-2021.....	4
4 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EN LA FASE DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS	5

RESUMEN

De conformidad con el artículo 7, apartado 3, de 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 ionizantes¹, los Estados miembros deben comunicar a la Comisión cada año:

- los resultados de los controles efectuados en las instalaciones de irradiación ionizante, en particular, respecto a las categorías y cantidades de productos alimenticios tratados y a las dosis administradas; y
- los resultados de los controles efectuados en la fase de comercialización del producto.

Conforme al artículo 7, apartado 4, de dicha Directiva, la Comisión debe publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* un informe basado en las informaciones facilitadas cada año por las autoridades nacionales de control.

El presente informe se refiere al período comprendido entre el 1 de enero de 2020 y el 31 de diciembre de 2021, y recopila la información comunicada a la Comisión por los Estados miembros de la UE y por Irlanda del Norte. Los países de la AELC no presentaron ningún dato en 2020 y 2021.

Período: Del 1 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2021

Países afectados: Los 27 Estados miembros de la UE e Irlanda del Norte

Instalaciones de irradiación:

- Número de países equipados: 13 Estados miembros y Noruega
- Número de instalaciones autorizadas: 22
- Número de instalaciones cerradas: 0
- Número de países que irradian: 10 Estados miembros

Datos de tratamiento:

- Cantidad de productos tratados: 5 029,1 toneladas (– 35,8 % en comparación con el período 2018-2019)
- Principales productos tratados: «ancas de rana» (76,4 %), «carne de aves de corral» (11,9 %) y «hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos» (11,6 %)
- Principal lugar de irradiación: Bélgica (83 %)

Controles en la fase de comercialización:

- Número de muestras analizadas: 7 667
- Número de muestras no conformes: 66 (0,9 %)
- Principales productos analizados: «hierbas y especias» (43,84 %) y «cereales, semillas, hortalizas, frutas y otros frutos y sus productos» (25,98 %)

¹ 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 (DO L 66 de 13.3.1999, p. 16).

1 CONTEXTO

La irradiación de los alimentos es el tratamiento de los productos alimenticios con un determinado tipo de energía radiante denominada radiación ionizante. La energía radiante tiene diferentes longitudes de onda y grados de potencia, y desaparece cuando se retira la fuente de energía. La irradiación se utiliza con fines sanitarios y fitosanitarios para matar bacterias patógenas (entre otras, *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli*) que pueden causar intoxicación alimentaria, así como para eliminar organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, como los insectos y otras plagas. Se utiliza asimismo para retrasar la maduración de las frutas, evitar que las hortalizas (como las cebollas y las patatas) broten o germinen y, en última instancia, para prolongar el tiempo de conservación de los productos alimenticios. La irradiación de los alimentos no puede sustituir a su manipulación adecuada, y los alimentos irradiados requieren una refrigeración apropiada y, en su caso, ser sometidos a cocción antes de su consumo.

El marco regulador de la UE relativo a la irradiación de los alimentos («Directivas sobre irradiación de los alimentos») consta de lo siguiente:

- La Directiva 1999/2/CE (Directiva Marco) 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. En ella se establecen disposiciones para la elaboración, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- La Directiva 1999/3/CE (Directiva de Ejecución) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes². En la actualidad, esta lista incluye únicamente una categoría de alimentos: hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos. La Comisión publica la lista de autorizaciones nacionales de los demás alimentos e ingredientes alimentarios que pueden tratarse con radiaciones ionizantes en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Los alimentos e ingredientes alimentarios solo pueden tratarse con radiaciones ionizantes en instalaciones de irradiación autorizadas. En el caso de las instalaciones situadas en territorio de la UE, corresponde a las autoridades competentes de los Estados miembros conceder la autorización. Con arreglo al artículo 7, apartado 3, de la Directiva 1999/2/CE, los Estados miembros deben notificar a la Comisión la lista de sus instalaciones de irradiación autorizadas.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 6 de la Directiva 1999/2/CE, en el etiquetado de todo alimento o ingrediente alimentario de un alimento compuesto que haya sido irradiado debe figurar la mención «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

El Comité Europeo de Normalización (CEN) tipificó una serie de métodos analíticos para supervisar la correcta aplicación de este requisito de etiquetado y detectar alimentos que puedan haber sido tratados ilegalmente con radiación ionizante.

2 INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN AUTORIZADAS

Al final del período abarcado por el informe (del 1 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2021), había 22 instalaciones de irradiación autorizadas en la UE, situadas en 13 Estados miembros: Francia (5), Alemania (4), Bulgaria (1), Países Bajos (2), España (2), Bélgica (1), Chequia (1), Croacia (1), Estonia (1), Italia (1), Hungría (1), Polonia (1) y Rumanía (1).

² DO L 66 de 13.3.1999, p. 24.

De estos 13 Estados miembros equipados con instalaciones de irradiación, 3 no irradiaron ningún producto alimenticio durante el período 2020-2021: Bulgaria, Italia y Rumanía.

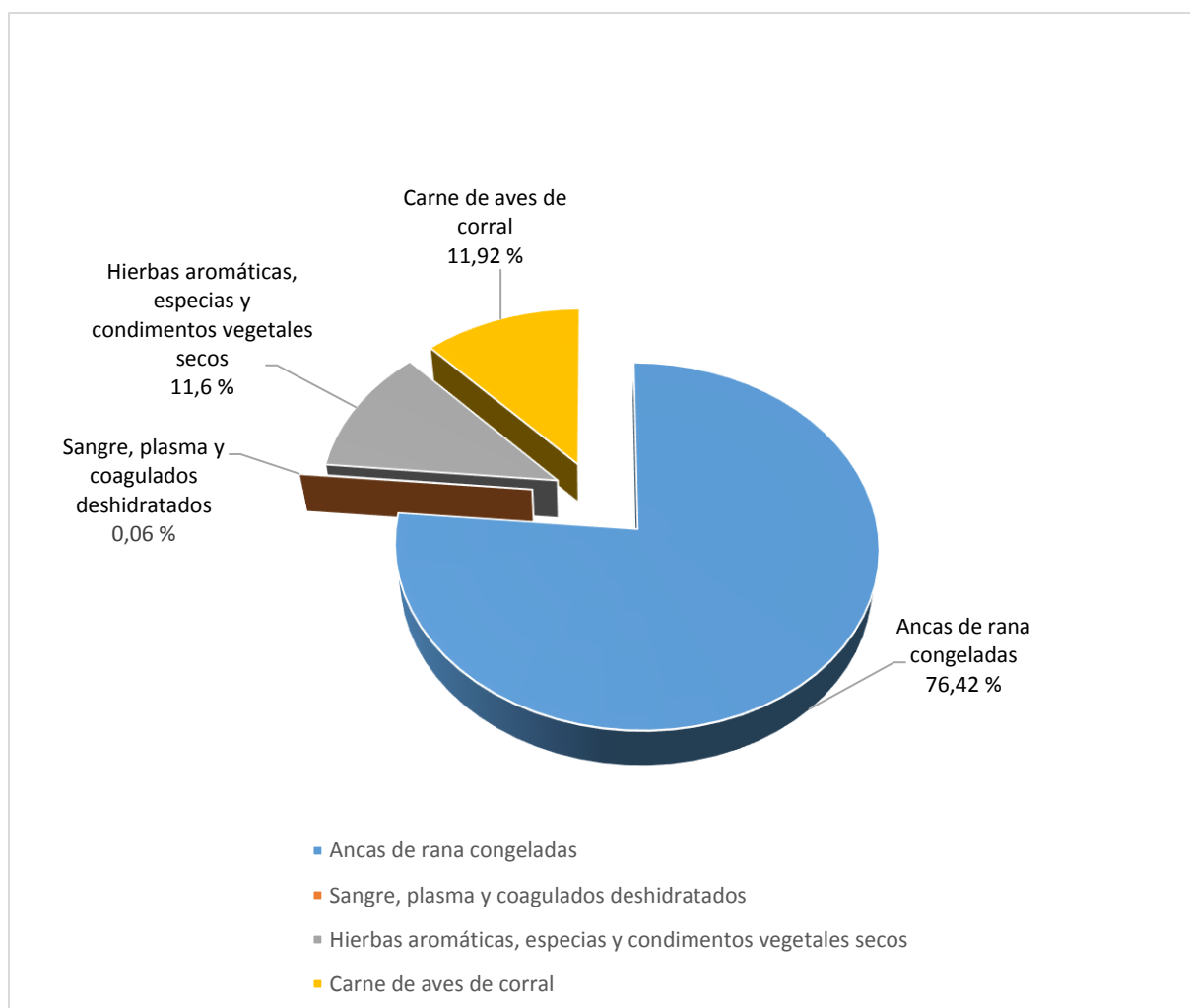
3 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EFECTUADOS EN INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN EN EL PERÍODO 2020-2021

En los años 2020 y 2021, un total de 5 029,1 toneladas de productos alimenticios fueron tratadas con radiaciones ionizantes en los Estados miembros de la UE. El tratamiento tuvo lugar principalmente en Bélgica, que trató el 83 % de los alimentos irradiados de la UE.

Los 3 productos más irradiados en la UE fueron las ancas de rana (76,42 %), la carne de aves de corral (11,92 %) y las hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales secos (11,6 %).

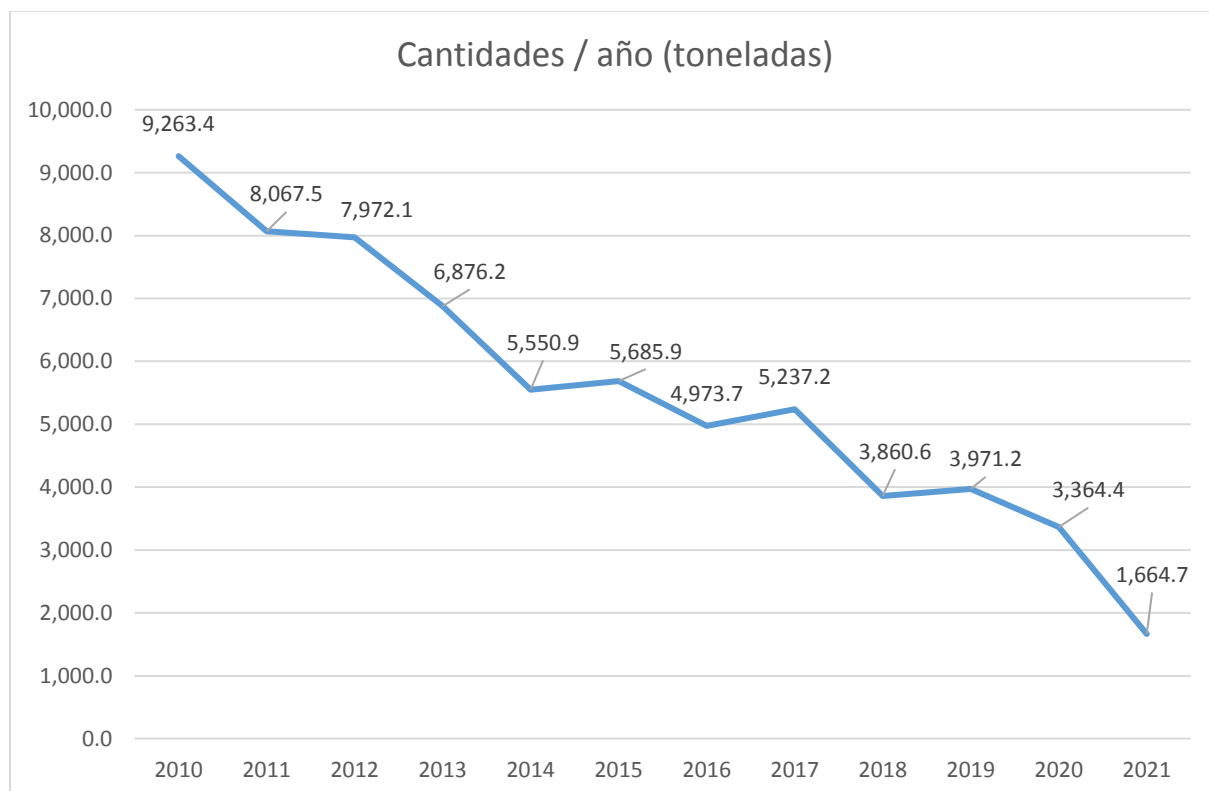
La ilustración 1 muestra la distribución de productos irradiados en las instalaciones autorizadas de los Estados miembros de la UE en 2020 y 2021.

Ilustración 1: Distribución por categorías de productos alimenticios irradiados en la UE en el período 2020-2021



Como muestra la ilustración 2, la cantidad de productos alimenticios (en toneladas) tratados con radiación ionizante en la UE disminuye desde 2010.

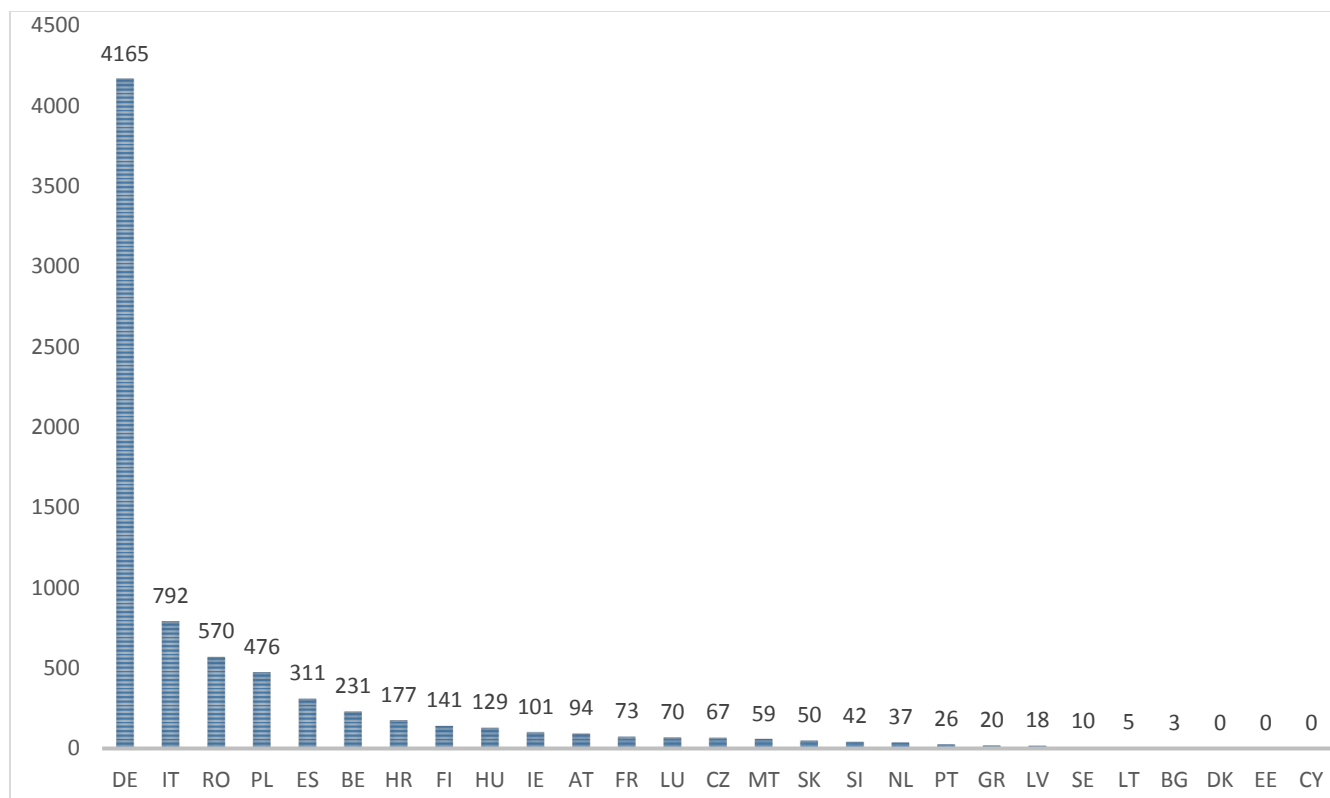
Ilustración 2: Cantidades de productos alimenticios tratados con radiación ionizante en instalaciones de irradiación autorizadas en la Unión Europea desde 2010



4 RESULTADOS DE LOS CONTROLES EN LA FASE DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

En el período 2020-2021, 24 Estados miembros de la UE analizaron 7 667 muestras, es decir, globalmente una media de un 21,8 % menos que en el período 2018-2019. Los datos correspondientes a cada Estado miembro de la UE están disponibles en el anexo II y se resumen en la ilustración 3.

Ilustración 3: Muestras analizadas en la fase de comercialización de los productos en cada Estado miembro en el período 2020-2021



Hubo 3 Estados miembros que no realizaron ningún control analítico en la fase de comercialización de los productos en el período 2020-2021, debido a restricciones presupuestarias (Dinamarca) o insuficiente capacidad de los laboratorios (Chipre y Estonia).

Del total de 7 667 muestras analizadas, 66 no eran conformes (0,9 %) y 80 (1 %) dieron resultados no concluyentes. La disconformidad observada consistió principalmente en etiquetado incorrecto e irradiación no autorizada. El porcentaje de disconformidad (0,9 %) fue ligeramente inferior al del período abarcado por el informe anterior, 2018-2019 (1 %).

Como muestra la ilustración 4, en la fase de comercialización los principales productos alimenticios analizados fueron «hierbas y especias» (43,84 %), seguidos de «cereales, semillas, hortalizas, frutas y otros frutos y sus productos» (25,98 %).

Ilustración 4: Categorías de productos alimenticios analizadas en la fase de comercialización de los productos en la Unión Europea en el período 2020-2021

