

Seguridad y calidad alimentaria en Europa: perspectiva y oportunidades

Nuevos Alimentos (Reg. UE 2293/2015) y *Health Claims* (Reg, EC1924/2006)

¿Como introducir un “Nuevo Alimento” en Europa ?

¿Como asegurar el éxito del mensaje salud en los alimentos?

Andreu Palou

Laboratori de Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia, Universitat de les Illes Balears (LBNB) & CIBER Obesidad y Nutrición (CIBERObn).

Palma de Mallorca. andreu.palou@uib.es

ALIMENTACIÓN-NUTRICIÓN (6 TEMAS EMERGENTES O PRIORIDADES)

1. EL RECIENTE REGLAMENTO DE NUEVOS ALIMENTOS (*NOVEL FOODS*), incluyendo las facilidades que ahora se introducirán para facilitar la incorporación al mercado Europeo de alimentos tradicionales de terceros países.

2. DECLARACIONES DE SALUD (NUTRICIONALES Y HEALTH CLAIMS) EN EL ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y OTRAS FORMAS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR, tras una experiencia de prácticamente 10 años de esta legislación, posiblemente la más compleja de la UE en las últimas décadas.

3. LOS PERFILES NUTRICIONALES , especialmente la perspectiva de como pueden llegar a implantarse o su relegación u olvido

4. EL FRAUDE EN ALIMENTACIÓN, con enormes implicaciones en una sociedad en la que la calidad es un factor clave de diferenciación y competitividad

5. ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA GOBERNANZA A ESCALA GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (TTIP)

6. NUEVAS TECNOLOGÍAS (NUTRIGENÓMICA, TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES)

¿ Porqué unos cambios tan rápidos en Europa en estos **últimos 25 años** ?

CRISIS ALIMENTARIAS

¿Porqué estamos ya inmersos en unos cambios aún **mucho más profundos** a partir de ahora?

CAMBIOS ABONADOS POR DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO

Los desarrollos en política alimentaria de la UE no han sido ajenos a las crisis de seguridad alimentaria:

Crisis de las vacas locas (1985-1996-2000)

Nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob



LOS NUEVOS CRITERIOS: Refundación del SCF en 1997 y creación de la EFSA en 2002



(*Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria*)

Asesoramiento científico Independiente

Comunicación

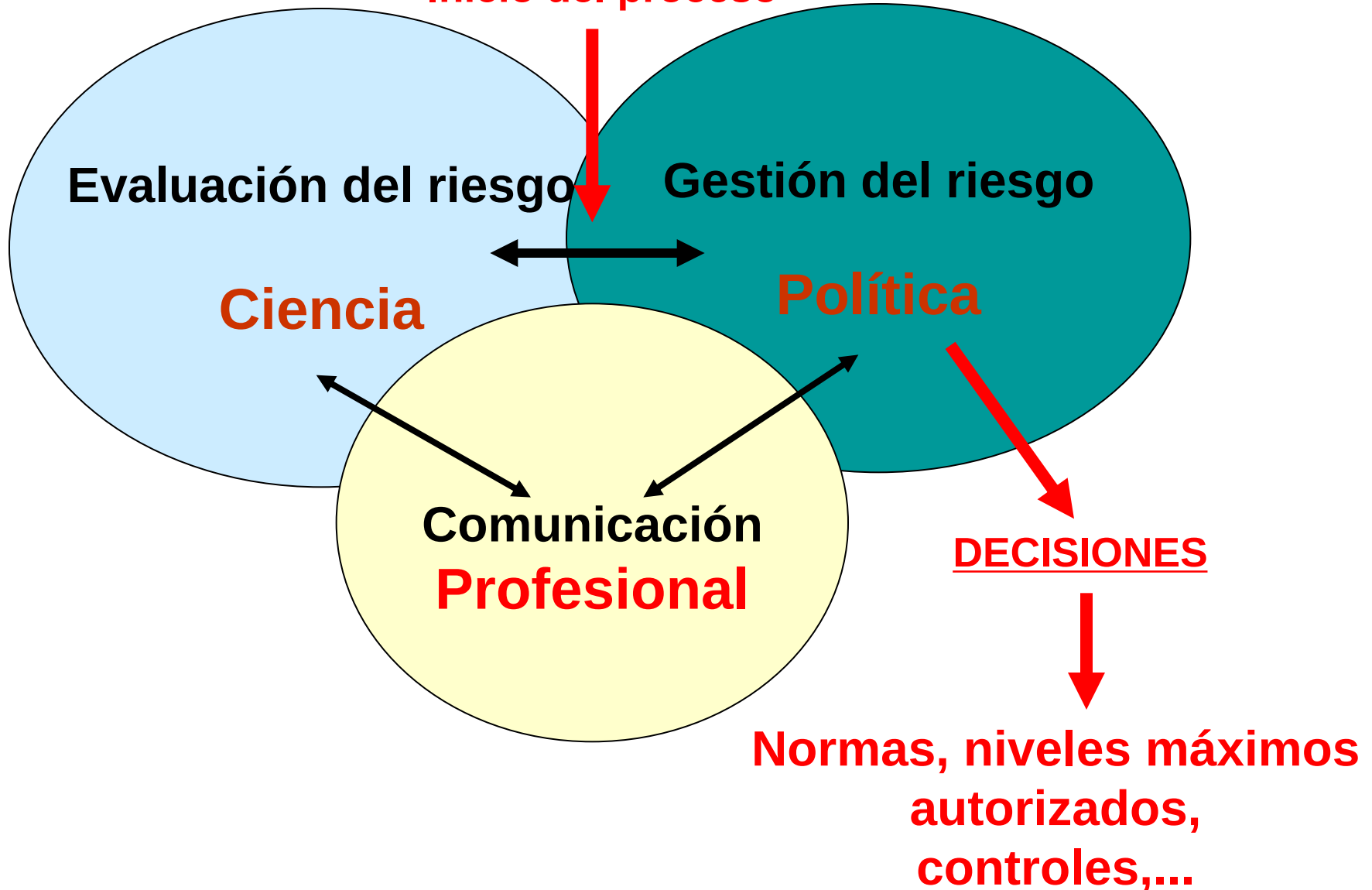
Necesidad de un sistema de asesoramiento científico, europeo, sólido y riguroso (Tratado de la UE, 1997):

independiente, transparente y de calidad

UE / Estados miembros

ADOPCIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS (SCF 1997)

CASO / PROBLEMA
Inicio del proceso



ANÁLISIS DE RIESGOS Y BENEFICIOS (EFSA, 2007)



Nutrición segura y adecuada



- Calorías y nutrientes
- Necesidades metabólicas
- Satisfacer el hambre
- Placer de comer

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Demanda consumidor
Esperanza de vida, Economía
Bienestar

Nutrición óptima

- Promoción de la salud
- Mejora del bienestar
- Reducir el riesgo de enfermedades

“Alimentos funcionales”

Seguridad: NOVEL FOODS (NUEVOS ALIMENTOS)

SeRegulation (EC) No 258/97 concerning novel foods and novel food ingredients

Official Journal L 043, 1-6 (1997)

Nuevo REGLAMENTO (UE) 2015/2283 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de noviembre de 2015 *relativo a los nuevos alimentos*, por el que se modifica el Reglamento (UE) no 1169/2011 y se derogan el **Reglamento (CE) no 258/97** y el Reglamento (CE) no 1852/2001 de la Comisión

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2018

La finalidad del presente Reglamento es garantizar el buen funcionamiento del **mercado interior** en la UE a la vez que se proporciona un elevado nivel de protección de la **salud** de las personas y de los **intereses** de los **consumidores**

Qué es un "novel food" ?

"novel food" (*nuevo alimento o ingrediente*) es todo alimento no utilizado en una medida importante para el consumo humano en la UE antes del 15 de mayo de 1997, y comprendido en alguna de las categorías previstas:

CATEGORIAS definidas son:

- **Insectos** y partes de los mismos

- Alimentos con extractos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

- Alimentos

El Reglamento no aplica a:

(a) Aditivos. Reglamento 1333/2008

(b) Saborizantes. Reglamento 1334/2008

(c) Enzimas. Reglamento 1332/2008

(d) Disolventes. Directiva 2009/32/EC

(e) Alim. modificados genéticamente. Reglamento 1829/2003

- **Micelas y liposomas**

- Nuevo **proceso de production** que produzca cambios significativos relevantes

- **Nanomateriales**

En esencia ...

El Reglamento aplica a la puesta en el mercado comunitario de **alimentos e ingredientes que no han sido utilizados** en una medida importante para el consumo humano en la UE **antes del 15 de mayo de 1997**

Article 7

Requisitos generales para la inclusión de nuevos alimentos en la lista de la Unión:

- Según las pruebas disponibles, **no plantea riesgo** para la salud de las personas;

**Evaluación
de la
seguridad**

- **no induce a error** al consumidor (si sustituye a otro alimento y cambia el valor nutritivo)

Previsiones de etiquetado

- **no debe ser nutricionalmente desventajoso** con respecto a otro alimento al que pretenda sustituir

**Evaluación
nutricional**

Los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** de la aceptabilidad de los nuevos alimentos implican varios retos científicos

Los métodos de evaluación toxicológica convencionales (e.g. para aditivos y contaminantes) no pueden aplicarse a los alimentos completos

Por ejemplo la cantidad de alimento que puede incorporarse a la dieta en los modelos animales *in vivo* es limitada sin perturbar el balance nutricional, y no permite la aplicación de los factores de seguridad convencionales

Los estudios metabólicos y farmacocinéticos no son directamente aplicables a mezclas complejas como los alimentos.

Por lo tanto, **son necesarias estrategias alternativas** que van desde estudios *in vitro* a estudios *in vivo* combinados toxicológicos-nutricionales hasta estudios en humanos, si es necesario.

Debe recordarse que antes de los NFs. Los alimentos no se sometían a una evaluación nutricional y toxicológica, excepto en algunos casos ...

¿QUÉ INFORMACIÓN DEBE APORTAR EL SOLICITANTE

¿CÓMO SE EVALUAN LOS NUEVOS ALIMENTOS POR EL PANEL DE EFSA?

En la evaluación de un NF **el foco es en la novedad**

Los contaminantes químicos o microbiológicos *per se* del NF, que no están expresamente relacionados con la novedad, no son el objetivo

¿CÓMO SE EVALUAN LOS NUEVOS ALIMENTOS POR EL PANEL DE EFSA?

I. Especificaciones del NF

Origen, fuente y composición .

Para las especificaciones deben incluirse los parámetros más característicos desde el punto de vista nutricional y de la seguridad

II. Efectos del proceso de producción

Description (detalles técnicos) suficientemente detallada para poder distinguir los aspectos “nuevos” y para predecir el potencial de cambios con posible impacto nutricional, toxicológicos, microbiológico en el producto final

III. Historia del organismo utilizado como fuente del NF

Uso actual o presente del organismo y sus productos en alimentación, en otras partes del mundo...

IV. Determinación anticipada de la ingesta y uso del NF

Se trata de evaluar la relevancia dietética y nutricional del NF, en base a sus características y usos que se solicitan o se prevén, por ejemplo como sustituto de grasas.

V. Información sobre usos y exposición anteriores al NF o a su fuente

La documentación sobre **usos previos** del NF o su fuente en la CE y/o en **otras partes del mundo** puede ser importante para establecer el punto de partida de la evaluación.

Tener en cuenta la influencia de formas tradicionales de manejo y preparación, **estudios en humanos**.

Hasta aquí (*composición, producción, uso*)
ya puede ser suficiente para ***Alimentos
Tradicionales*** de terceros países

PERO EN GENERAL SE REQUIEREN MÁS BLOQUES DE INFORMACIÓN....

VI. Información nutricional

Revisión sistemática de la composicion, preparación y papel esperado en la dieta

Consecuencias nutricionales en condiciones de consumo normales y extremas

Factores anti-nutricionales

Posibles planes de seguimiento post-comercialización

VII. Información toxicológica

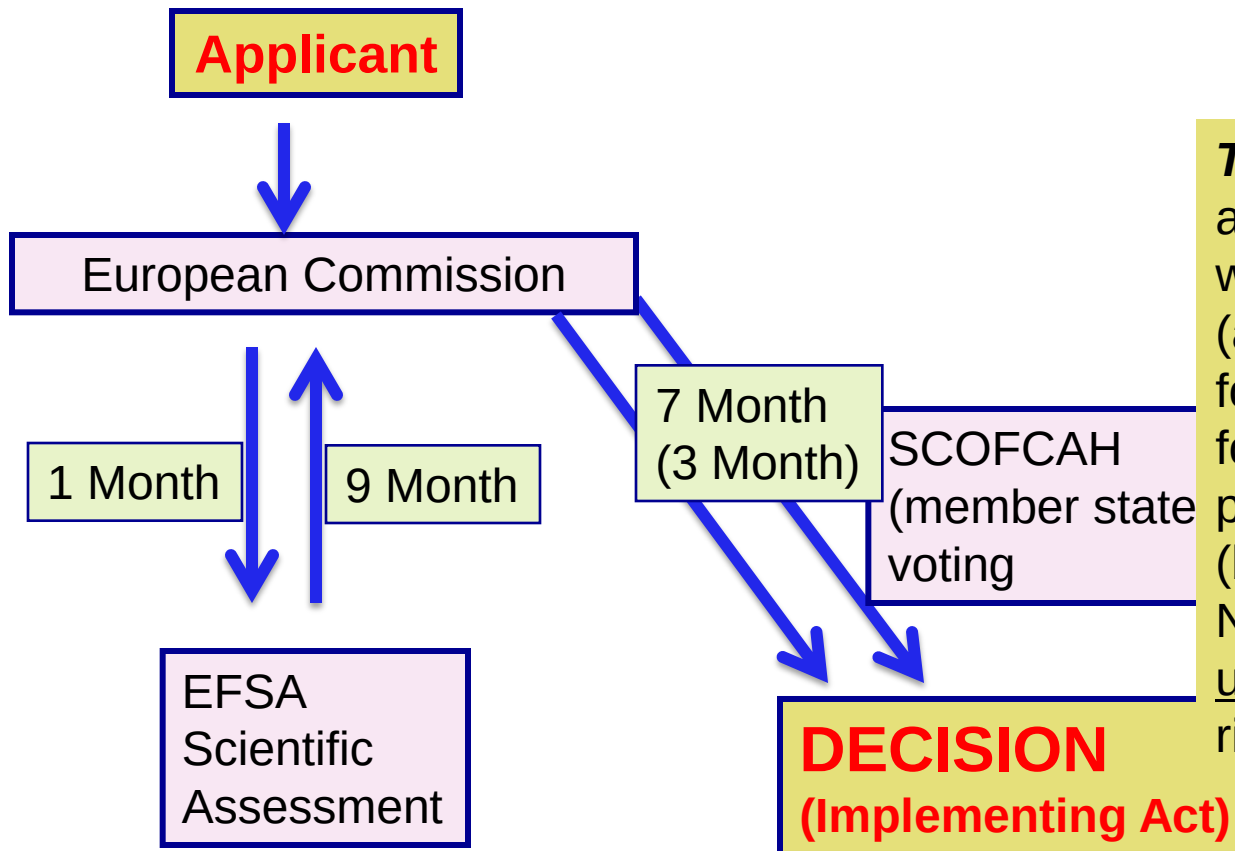
Programa apropiado de estudios nutricionales-toxicológicos

Posible toxicidad de componentes químicos individuales

Estudios de toxicidad *in vitro* e *in vivo* (*genotoxicidad, toxicidad subcrónica,...*), quizás seguidos de estudios específicamente diseñados, caso a caso.

Alergenicidad

NEW NOVEL FOOD PROCEDURE (1 JANUARY 2018)



The Authority shall, where appropriate, consider whether:

- (a) The NF is as safe as food from a comparable food category already placed on the market
- (b) the composition of the NF and the conditions of its use do not pose a safety risk to human health

It will be a general authorization, which may include provisions to protect (5 y) R+D investments of the applicant

THE SIMPLIFIED PROCEDURE WILL DISAPPEAR IN THE NEW Regulation

However, where applicants are unsure whether or not a food is a NF, they shall consult the Member State where they first intend to place the novel food

Specific rules for traditional foods from third countries (Articles 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20)

The **placing on the market within the Union of traditional foods from third countries** should be facilitated where the history of safe food use in a third country has been demonstrated.
(a faster and simplified procedure to update the Union list if no **duly** reasoned safety objections are expressed)

...foods should have been consumed in at least one third country for at least 25 years as a part of the customary diet **of a significant number of people**. The history of safe food use should not include non-food uses or uses not related to normal diets

Authorisation procedure in case of data protection (not apply to the case of *traditional foods from 3rd countries*)

“On request by the applicant, *and where* supported by appropriate and verifiable information, newly developed scientific data supporting the application ***shall not be used*** for the benefit of a subsequent application **during a period of five years** from the date of the authorisation of the NF without the agreement of the ***initial*** applicant”

Data protection shall be granted *by the Commission* where the novel food could not have been *assessed by the Authority and* authorised without the submission of the proprietary scientific evidence or scientific data by the *initial* applicant.

Las 9 'novedades' principales de la remodelación del Reglamento de Novel Foods

(Legislación actual: ☐☐☐☐ ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ REGLAMENTO (CE) N° 258/97;
REGLAMENTO (CE) No 1852/2001)

1. **PROCEDIMIENTO CENTRALIZADO UE** (una única evaluación, a cargo de EFSA)
 2. **COSTES** (actualmente las tasas difieren mucho entre países)
 3. **ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAÍSES** (se reduce la “barrera comercial”, para alimentos con un (“historial de uso seguro”))
 4. **AUTORIZACIÓN GENÉRICA** (no restringida al solicitante)
 5. **“DESAPARECE” LA VÍA RÁPIDA, DE NOTIFICACIÓN** (“equivalencia substancial”) (evaluación de la consideración o no de NF, en cada Estado de la UE)
 6. AUTORIZACIONES INDIVIDUALES CON **PROTECCIÓN DE DATOS** (5 años)
 7. **ACTUALIZACIÓN Y NUEVAS CATEGORIAS** DE NFs: INSECTOS, etc.
 8. **NANOMATERIALES** ARTIFICIALES (100 nm; Reglamento UE nº 1169/2011): Cambio gradual desde **50%** (CE) hasta 10% de las partículas (EFSA)
6. SE MANTIENE LA SEPARACIÓN ENTRE NOVEL FOODS Y HEALTH CLAIMS, pero se conectan,

ALIMENTACIÓN-NUTRICIÓN (6 TEMAS-PRIORIDADES)

1. EL RECIENTE REGLAMENTO DE NUEVOS ALIMENTOS (*NOVEL FOODS*), incluyendo las facilidades que ahora se introducirán para facilitar la incorporación al mercado Europeo de alimentos tradicionales de terceros países.

2. DECLARACIONES DE SALUD (NUTRICIONALES Y HEALTH CLAIMS) EN EL ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y OTRAS FORMAS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR, tras una experiencia de prácticamente 10 años de esta legislación, posiblemente la más compleja de la UE en las últimas décadas.

3. LOS PERFILES NUTRICIONALES , especialmente la perspectiva de como pueden llegar a implantarse o su relegación u olvido en cuanto a su implementación

4. EL FRAUDE EN ALIMENTACIÓN, con enormes implicaciones en una sociedad en la que la calidad es un factor clave de diferenciación y competitividad

5. ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA GOBERNANZA A ESCALA GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (TTIP)

6. NUEVAS TECNOLOGÍAS (NUTRIGENÓMICA, TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES)

Health Claims o “Declaraciones de propiedades saludables”:

El Contexto

Pero se ha abierto un nuevo marco Europeo (Reglamento CE 1924/2006) que permite atribuir:

- Propiedades nutricionales benéficas específicas
- Relaciones con funciones y otros aspectos de la salud
- Reducción de un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.

...**Nuevas Oportunidades**

...prevenir, tratar o curar una enfermedad humana, o referirse a tales propiedades

Los “nuevos” problemas en alimentación/nutrición son las
ENFERMEDADES CRÓNICAS...

ECV, diabetes, obesidad

osteoporosis...

**ADEMÁS, AMBICIONAMOS NUMEROSOS OBJETIVOS
DE MEJORA DEL BIENESTAR, FUNCIONALES**

...del total de enfermedades
defuncionales

**Y TODOS ESTOS PROBLEMAS SON TAMBIÉN
IMPORTANTES DESDE EL PUNTO DE VISTA
ECONÓMICO**

...relacionadas con la dieta
(entre otros factores: edad, ejercicio físico, sexo,
predisposición genética, tabaquismo o alcoholismo)



¿son verdad los beneficios para la salud ?

ALIMENT

NUT

CEUTICOS

FUNCIONALES

Mercado



Las propiedades de salud de los **alimentos tradicionales** también pueden acreditarse (o no) científicamente

“Una tercera parte de los problemas de salud están relacionados con la alimentación”

REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones de propiedades saludables en los alimentos

Nutrición basada en la Ciencia

Necesidad de un uso más riguroso de las declaraciones de salud (*health claims*) y de qué alimentos pueden llevarlos (*functional foods* y de propiedades saludables) deben estar substanciadas por la evidencia científica”

...después de una evaluación científica del más alto nivel posible (EFSA. European Food Safety Authority)

Los 3 aspectos clave del Reglamento (EC) nº 1924/2006:

En esto ya se ha avanzado, pero va evolucionando...

1. Las declaraciones (*claims*) de propiedades saludables deben estar

**Mejorar la salud
Impulsar la innovación**

**... llevar *claims* los alimentos
... tengan un perfil nutricional apropiado**

Esto se retrasa mientras se activan otras iniciativas (¿alternativas?): (información nutricional, HCs niños, nutrient profiles WHO...

3. La protección de la propiedad intelectual

ESTÍMULO DE LA I+D...

EL Reglamento Europeo se refiere a 2 tipos generales de declaraciones:

1. Declaraciones nutricionales: contenido

(Rico en fibra; bajo en sal; fuente de...)
(autorizados 30 tipos de declaraciones nutricionales)

2. *Health claims* (declaraciones de propiedades saludables): efectos

A) Funcionales (Art 13)

Claims existentes (“la lista” Art 13.1/3)

B) Reducción de riesgo de enfermedad (Art 14a)

C) Desarrollo y salud niños (Art 14b)

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y CONDICIONES QUE SE LES APLICAN: Lo que contienen los alimentos...

BAJO VALOR ENERGÉTICO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo valor energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 40 kcal (168 kJ)/100 g o 20 kcal (80 kJ)/100 ml en el caso de los líquidos.

VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un valor energético reducido, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el valor energético se reduce, como mínimo, en un 30 %, con una indicación de la característica o característica que justifica la reducción del valor energético total del alimento.

FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]

Solamente podrá declararse que un alimento es una fuente de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) no 1825/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otros nutrientes a los alimentos] (1).

ALTO CONTENIDO DE [NOMBRE DE LA VITAMINA]

Solamente podrá declararse que un alimento es rico en una vitamina, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) no 1825/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otros nutrientes a los alimentos] (1).

“NATURAL”

Cuando un alimento reúna de forma natural la condición o las condiciones establecidas para el uso de una declaración nutricional, podrá utilizarse el término «**naturalmente/natural**» antepuesto a la declaración

Solamente podrá declararse que un alimento es bajo en grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g o 100 ml. No obstante, se prohibirán las declaraciones expresadas como «% sin grasa».

BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS

OMEGA 3

MUFA

PUFA

EL Reglamento europeo se refiere a 2 tipos generales de declaraciones:

1. Declaraciones nutricionales

(Rico en fibra, bajo en sal, bajo en azúcar)
(autorizados 30 tipos de declaraciones)

2. *Health claims* (declaraciones saludables)

A) Funcionales

Claims existentes (la lista)

Nuevos claims añadidos a la lista

B) Reducción de riesgo de enfermedad

C) Desarrollo y salud

44.000 items
(2006)

4.637 después
de filtrar (2007)

Sólo 260
autorizados

(Registro de la UE,
Nov 2016)

Claims (declaraciones), ¿cuál es hoy la situación?

**30 Claims
nutricionales
autorizados**

**260 health claims
autorizados**

**2020
health claims
Rechazados
(prohibidos)**

**2140 health claims
pendientes**
(Extractos Botánicos,
excluidos en 2010)

EU Register of nutrition and health claims made on foods
<http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=register.home>

Las Declaraciones más “contundentes” son las de “REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD”

Hasta ahora se han autorizado **sólo 14 declaraciones de reducción de riesgo** (Jun 2016)

COLESTEROL

Esteroles vegetales (fitosteroles)

Ésteres de fitoestanol

Fitosteroles y ésteres de fitoestanol

Fibra (Betaglucano de avena)

Fibra (Betaglucano de cebada)

Sustitución de grasas saturadas por insaturadas MUFA y PUFA (Aceite de oliva...):

*“Se ha demostrado que **disminuyen/ reducen la colesterolemia**. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de **riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias**”.*

La **LISTA** de los primeros 222 *health claims* genéricos (**funcionales**) autorizados del Art 13:

ANEXO

- LOS MÁS “GANADORES” :
- **Vitaminas y minerales.**
- **Fibras** dietéticas específicas en relación al control de la glucosa sanguínea, colesterol sanguíneo, control del peso.
- Yoghurt y digestión de la lactosa.
- **Efectos antioxidantes de los polifenoles de aceite de oliva.**
- **Nueces** y mejora funcional de los vasos sanguíneos.
- **Sustitutos de comidas** y control del peso.
- **Ácidos grasos esenciales (Omega 3, Omega 6)** y función cardíaca.
- El papel de una serie de **sustitutos del azúcar** (tales como xilitol y sorbitol) en el mantenimiento de la mineralización dental o en la disminución del incremento de los niveles de glucosa sanguínea después de las comidas.
- **Bebidas con carbohidratos-electrolitos, y creatina**, sobre actividad física (deporte)

¿ *Health claims* fantasiosos?

REJUVENECER...

Sí, puedo dar fe que nuestras pastillas anti-envejecimiento funcionan bien

Las declaraciones de salud inciertas, ambiguas, etc., ya no son posibles



Artículo 6

Fundamento científico de las declaraciones

1. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables deberán basarse y fundamentarse en pruebas científicas generalmente aceptadas

¿QUÉ SIGNIFICA ESTO EN LA PRÁCTICA?

SCIENTIFIC OPINION

ADOPTED: 10 December 2015

PUBLISHED: 18 January 2016

doi:10.2903/j.efsa.2016.4367

General scientific guidance for stakeholders on health claim applications

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)

ASPECTOS ESENCIALES EN LA SUBSTANCIACIÓN DE UN HEALTH CLAIM

**1. LA FRONTERA CON LOS MEDICAMENTOS, SUS MATICES Y
POSIBLES ADAPTACIONES EN UN FUTURO...**

**2. LOS CRITERIOS O PRINCIPIOS GENERALES QUE EL PANEL DE ESFA
APLICA EN SU EVALUACIÓN**

2.1. PARA LOS NUTRIENTES ESENCIALES

2.2. PARA LAS OTRAS SUBSTANCIAS

3. LOS PRINCIPALES ASPECTOS QUE SE EVALUAN

**4. LOS ASPECTOS CIENTÍFICOS A CONSIDERAR A LA HORA DE
PREPARAR UNA SOLICITUD**

Muchas solicitudes rechazadas. Múltiples factores descalificantes:

Falta de estudios clínicos

Riesgo

E

D

Fa

Alt

Sig

Inac

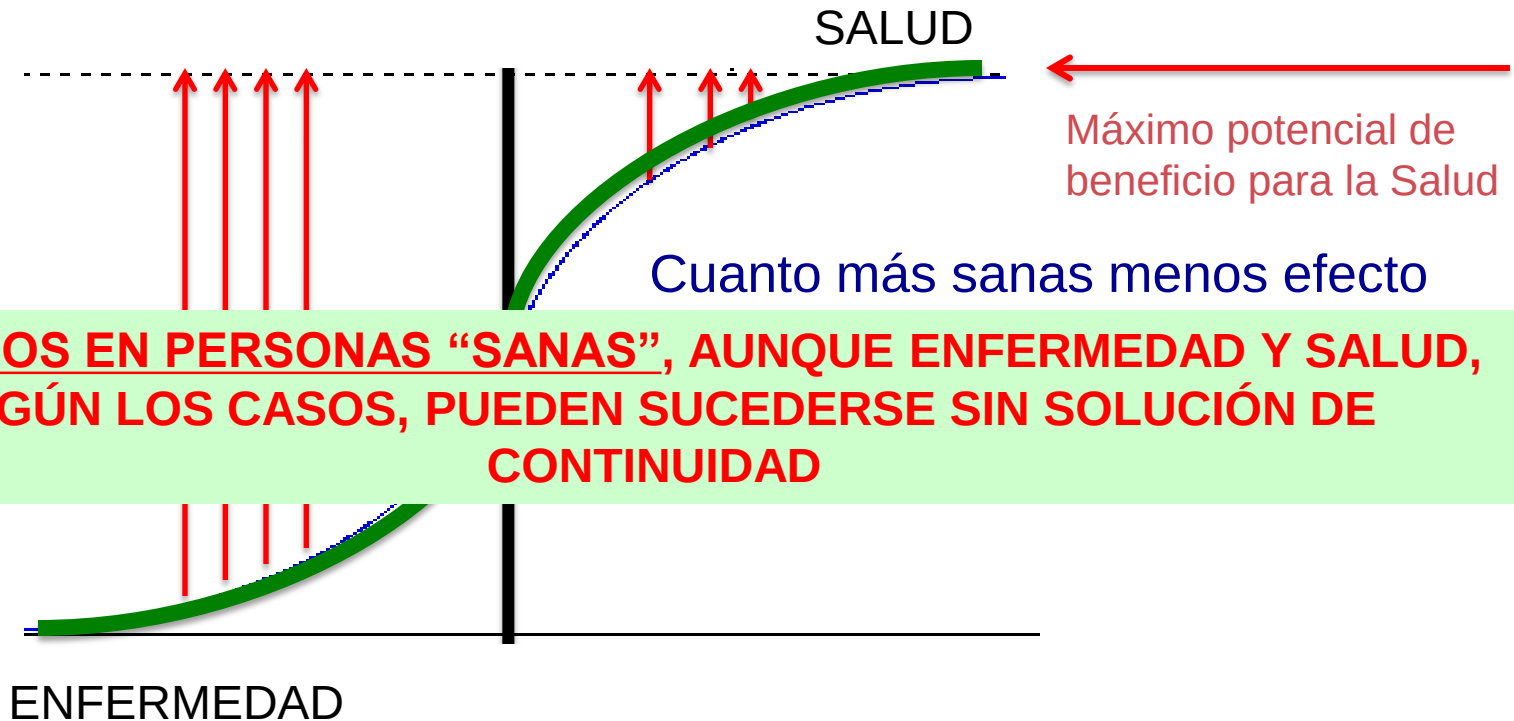
La evidencia fundamental:

1. ESTUDIOS DE INTERVENCIÓN CONTROLADOS EN HUMANOS
2. EFECTO BENEFICIOSO
3. PLAUSIBILIDAD BIOLÓGICA

Bajo número de personas estudiadas

Duración del estudio demasiado corta

El coste de los estudios se relaciona con la dificultad de demostrar **mejoras de la salud en personas sanas...**



En general, los estudios en pacientes no se consideran apropiados aunque, en algunos casos, pueden ser útiles y debe considerarse caso por caso

NO ES EL VALOR EFÍMERO DE UNAS NUEVAS BURBUJAS...



“CALIDAD EN LOS ALIMENTOS”

SEGURIDAD

ASPECTOS SENSORIALES

NUTRICIÓN - SALUD

VARIACIÓN
CONTROL

ASPECTOS CULTURALES

ECOLOGÍA
SOSTENIBILIDAD
ASPECTOS ÉTICOS
BIENESTAR ANIMAL

.....

El nivel más
elevado del
planeta

**El consumidor
puede confiar
más en la
información
sobre salud
en los alimentos**

ALIMENTACIÓN-UTRICIÓN (PRIORIDADES)

1. EL RECIENTE REGLAMENTO DE NUEVOS ALIMENTOS (*NOVEL FOODS*), incluyendo las facilidades que ahora se introducirán para facilitar la incorporación al mercado Europeo de alimentos tradicionales de terceros países.

2. DECLARACIONES DE SALUD (NUTRICIONALES Y HEALTH CLAIMS) EN EL ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y OTRAS FORMAS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR, tras una experiencia de prácticamente 10 años de esta legislación, posiblemente la más compleja de la UE en las últimas décadas.

3. LOS **PERFILES NUTRICIONALES**, especialmente la perspectiva de

NO ESPERAMOS SU IMPLEMENTACIÓN A CORTO/MEDIO PLAZO

4. EL FRAUDE EN ALIMENTACIÓN, con enormes implicaciones en una sociedad en la que la calidad es un factor clave de diferenciación y competitividad

5. ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA GOBERNANZA A ESCALA GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (TTIP)

6. NUEVAS TECNOLOGÍAS (PERSONALIZACIÓN / ESPECIALIZACIÓN)
(NUTRIGENÓMICA, TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES)

EAC NUTRICIÓN (PRIORIDADES)

1. EL RECIENTE REGLAMENTO DE NUEVOS ALIMENTOS (*NOVEL FOODS*), incluyendo las facilidades que ahora se introducirán para facilitar la incorporación al mercado Europeo de alimentos tradicionales de terceros países.

2. DECLARACIONES DE SALUD (NUTRICIONALES Y HEALTH CLAIMS) EN EL ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y OTRAS FORMAS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR, tras una experiencia de prácticamente 10 años de esta legislación, posiblemente la más compleja de la UE en las últimas décadas.

3. LOS PERFILES NUTRICIONALES , especialmente la perspectiva de como pueden llegar a implantarse o su relegación u olvido en cuanto a su implementación

4. **EL FRAUDE EN ALIMENTACIÓN**, con enormes implicaciones en una sociedad en la que la calidad es un factor clave de diferenciación y competitividad

5. ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA **GOBERNANZA A ESCALA GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA** (TTIP)

6. **NUEVAS TECNOLOGÍAS (PERSONALIZACIÓN / ESPECIALIZACIÓN)** (NUTRIGENÓMICA, TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES)

ALIMENTACIÓN – NUTRICION - SALUD- BIENESTAR



LBNB de la Universidad de las Islas Baleares (UIB). Palma de Mallorca.
CIBERObn (Centro de Invest. Biomédica en Red en Obesidad y Nutrición). Madrid
ALIMENTOMICA (Empresa de base tecnológica 001 de la UIB).



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN