



NUEVOS ALIMENTOS

Qué son, qué deberían ser estos nuevos alimentos y qué deberíamos saber sobre ellos.

En estos tiempos que vivimos, estamos acostumbrados a tener novedades casi a diario. Noticias y medios nos muestran avances, ingenios, materiales y productos, fruto del estudio y la investigación, del desarrollo y la creatividad.

Entre estas novedades, se ha hecho un hueco el concepto de **NUEVOS ALIMENTOS**. Pero qué son, qué deberían ser y lo más importante, ¿qué deberíamos saber sobre estos nuevos alimentos?

La verdad es que todos sabemos lo que significa la palabra nuevo, pero a veces el concepto de novedad es relativo. Por ejemplo, la patata, en su momento, supuso lo mismo que hoy en día las algas o el Kale. Pero, ¿para quién?. Se trata de alimentos que en puridad no son algo nuevo en términos absolutos, sino que lo son para una parte de la sociedad mundial que nunca los había conocido como componente gastronómico. La patata era conocida y usada en Suramérica, pero a su llegada y uso como alimento fue algo revolucionario en Europa. Igual que el tomate, por ejemplo

Lo mismo ocurre hoy en día con multitud de productos, que nos parecen algo totalmente novedosos, pero que realmente y en puridad, el ser humano lleva siglos consumiendo en otras latitudes. Es por tanto, una cuestión geográfica o cultural, fruto de la globalización. Cabe por tanto preguntarse a qué podríamos llamar nuevos alimentos, y cómo asimilamos socialmente ese concepto global de novedad. Y cómo son aceptados los alimentos que no lo eran, no lo han sido, o han aparecido de modo espontáneo o artificial en la cadena alimentaria humana. Vegetales (o animales) desconocidos, o nunca consumidos con anterioridad, o directamente alimentos artificiales creados en laboratorios. En este caso sí supondría una novedad en su concepto amplio y global, y no solo geográfico o cultural.

Así las cosas, y nadando entre los dos conceptos, la normativa alimentaria, trata de definir los nuevos alimentos para mantener el control de la seguridad alimentaria. En este contexto, Reglamento (UE) 2015/2283 relativo a los nuevos alimentos, los define de la siguiente manera:

“...todo alimento que no haya sido utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, con independencia de las fechas de adhesión de los Estados miembros a la Unión, y que esté comprendido por lo menos en una de las categorías siguientes:

- 1- **Alimento con una estructura molecular nueva o modificada intencionadamente**, siempre que esa estructura no se usara como alimento o en un alimento en la Unión antes del 15 de mayo de 1997,
- 2- **Alimento que consista en microorganismos, hongos o algas**, o aislado de estos o producido a partir de estos;
- 3- **Alimento que consista en material de origen mineral**, o aislado de este o producido a partir de este,
- 4- **Alimento que consista en plantas o sus partes**, o aislado de estas o producido a partir de estas, excepto si el alimento tiene un historial de uso alimentario seguro en el mercado de la Unión y consiste en una planta o una variedad de la misma especie, o ha sido aislado de esta o producido a partir de esta, obtenido mediante:
 - *prácticas tradicionales de reproducción utilizadas para la producción de alimentos en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, o*
 - *prácticas no tradicionales de reproducción no utilizadas para la producción de alimentos en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, si dichas prácticas no dan lugar a cambios significativos en la composición o la estructura del alimento que afecten a su valor nutritivo, a su metabolismo o al nivel de sustancias indeseables,*
- 5- **Alimento que consista en animales o sus partes**, o aislado de estos o producido a partir de estos, excepto en el caso de los animales obtenidos mediante prácticas tradicionales de selección utilizadas para la producción de alimentos en la Unión con anterioridad al 15 de mayo de 1997 y cuyos derivados poseen un historial de uso alimentario seguro en la Unión,
- 6- **Alimento que consista en un cultivo de células o en un cultivo de tejido**, derivado de animales, plantas, microorganismos, hongos o algas, o aislado de este o producido a partir de este,
- 7- **alimento que resulte de un nuevo proceso de producción no utilizado para la producción alimentaria en la Unión antes del 15 de mayo de 1997**, que dé lugar a cambios significativos en la composición o estructura del alimento que afectan a su valor nutritivo, a su metabolismo o al nivel de sustancias indeseables,
- 8- **Alimento que consista en nanomateriales artificiales**, tal como se definen en la letra f) del presente apartado;
- 9- *las vitaminas, minerales y otras sustancias utilizadas con arreglo a la Directiva 2002/46/CE, al Reglamento (CE) 1925/2006 o al Reglamento (UE) no 609/2013:*
 - *a los que se haya aplicado un proceso de producción no utilizado para la producción alimentaria en la Unión antes del 15 de mayo de 1997 contemplado en el inciso vii) de la presente letra, o*
 - *que contengan o consistan en nanomateriales artificiales, tal como se definen en la letra f) del presente apartado,*

10- Alimento utilizado exclusivamente en complementos alimenticios en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, si se pretende utilizarlo en alimentos distintos de los complementos alimenticios, tal como se definen en el artículo 2, letra a), de la Directiva 2002/46/CE;

Así pues, vemos que el **concepto que utiliza la normativa para NUEVO**, queda enmarcado por varias premisas: la temporal, ya que ha de ser de uso posterior al 15 de mayo de 1997; la geo-política, circunscribiéndose a la Unión Europea; la cultural, que vemos en varias definiciones cuando excluye la obtención por medios tradicionales o no tradicionales que no alteren el alimento; y también el concepto global de nuevo, cuando nos describe alimentos creados artificialmente, y/o con materiales y elementos nuevos como nanomateriales.

De este modo, quedan muy delimitados, lo que el Reglamento entiende por nuevo alimento, y facilita la identificación de los mismos.

Una vez que ya sabemos lo que se conoce como nuevos alimentos, cabría preguntarse si tienen alguna otra característica que los haga especiales respecto de los tradicionales. En este ámbito cabría hablar de otra categoría o concepto creado recientemente: **los superalimentos**. Sin entrar en polémica, ni analizar dicho concepto, que no es el objeto de este artículo, es importante señalar que los alimentos son alimentos, ni super, ni hiper, ni infra, ni sub...Cada alimento nos provee de un conjunto de nutrientes de diversos orígenes y en diversos formatos, que el cuerpo asimila. Hemos de incluir en nuestra dieta un espectro variado de alimentos, en las cantidades necesarias, y de la calidad y seguridad óptima. La etiqueta que le podemos poner a un alimento u otro, no lo hace mejor, ni de obligado consumo, o de consumo masivo.

Hecha esta aclaración, los nuevos alimentos tienen sus ventajas:

- *Aportan variedad a nuestra dieta, la complementan y la hacen menos monótona, facilitan así la personalización de la cesta de la compra, y la toma de nutrientes que contienen otros alimentos que quizá nos gustasen menos y por ello los ingeríamos con menor frecuencia.*
- *En algunos casos encarecen la lista de la compra, pero en otros casos la abaratan, facilitando el acceso a nutrientes.*
- *En el caso de productos sintéticos o artificiales, pueden aportarnos formatos más sencillos de conservar o consumir, e incluso de complementar nuestra dieta con aportes adicionales de sustancias, vitaminas o minerales.*
- *Pueden ayudar a las personas con intolerancias o alergias en algunos casos.*
- *Pueden suponer una nueva fuente de proteínas, hidratos, fibra, vitaminas etc...*
- *Generan nuevos nichos de negocio y por tanto tienen un impacto en la economía, con la creación de empleo para la producción, preparación, y venta de los mismos.*

En definitiva, **los nuevos alimentos pueden servirnos para cambiar el formato o la manera de tomar los nutrientes que necesitamos, pero no para considerarlos la solución a los problemas de desnutrición o malnutrición del mundo.**

Para facilitar el comercio de alimentos tradicionales de países no miembros de la UE que se consideren nuevos alimentos en la UE, el nuevo Reglamento introduce también un procedimiento más adecuado de evaluación de los alimentos que sean nuevos en la UE. Si puede demostrarse que un alimento tradicional ha sido históricamente seguro y los Estados miembros de la UE o la EFSA no plantean dudas acerca de su seguridad, podrá comercializarse previa notificación del explotador de empresa alimentaria.

Solo se autorizará el uso de nuevos alimentos en la UE si no presentan un riesgo para la salud pública, no resultan desventajosos desde el punto de vista nutricional en el caso de que sustituyan a un alimento similar y no inducen a error al consumidor. Estos alimentos deberán someterse a una evaluación científica antes de la autorización para garantizar su seguridad. La autorización fija sus condiciones de uso, su designación como alimento o ingrediente alimentario y los requisitos de etiquetado. Pueden aplicarse también requisitos específicos adicionales de etiquetado de nuevos alimentos para informar adecuadamente a los consumidores, concretamente: etiquetas de advertencia de que el nuevo alimento no se recomienda para determinados grupos vulnerables. En la etiqueta deben figurar el nombre del alimento y, si procede, las condiciones de uso.

Aun así, también existen algunos riesgos:

- *El desconocimiento de muchos de estos alimentos puede llevar a que no actuemos con precaución a la hora de conservarlos, prepararlos, o incluso consumirlos.*
- *Estos problemas no solo pueden ser originados por el consumidor, sino también pueden presentarse en hostelería, o en distribuidores, por ello, es muy necesario tomar la precaución de adquirirlos o consumirlos en locales de confianza o especializados en este tipo de alimentos para evitar cualquier problema.*
- *Como todas las novedades, este tipo de alimentos están más expuestos a la alarma social cuando surge un caso relacionado con la seguridad alimentaria.*
- *Ver algunos “nuevos alimentos” en nuestras tiendas de confianza puede suponer un shock cultural al que quizá algunos no se sobrepongan, y descarten acudir a determinadas tiendas, por el hecho de comercializar determinados tipos de carne, pescado, o incluso insectos.*

Algunos ejemplos de nuevos alimentos:

<p>Algas Las algas, cada vez más presentes en la restauración -con grandes preceptores como Ángel León- y en la distribución, por asimilación de tradiciones culinarias como la japonesa, tienen un alto contenido en proteínas, hidrato de carbono y minerales; están autorizadas como nuevo alimento en la Unión Europea.</p>	<p>Aceite de Allanblackia Es una alternativa al aceite de palma; a temperatura ambiente es sólido y la UE lo reconoce como nuevo ingrediente alimenticio con condiciones específicas.</p>	<p>Cañihua Este grano con alto contenido en proteína, un buen perfil de aminoácidos que tiene su aplicación, según el CNTA, en el desarrollo de productos sin gluten, No está aún incluido entre los nuevos alimentos del reglamento de la UE.</p>	<p>Moringa Considerado por la FAO y la OMS uno de los descubrimientos del siglo, la moringa tiene un alto contenido en proteína, fibra, minerales y vitaminas; se utiliza como alimento funcional por sus funciones como antioxidante y antimicrobiana.</p>
<p>Teff En este caso sí está reconocido como alimento y como ingrediente. El teff, es un cereal sin gluten, bajo índice glucémico y rico en fibra que se utiliza para formular nuevos productos con base de cereal.</p>	<p>Lúcuma Esta fruta peruana conocida como el «Oro de los Incas», que se cultiva experimentalmente también en Málaga, se caracteriza por su sabor dulce y su bajo nivel calórico, por lo que se usa para endulzar y dar sabor.</p> 		<p>Maca Es un tubérculo de origen latinoamericano que se utiliza para el desarrollo de alimentos funcionales por su aporte de carbohidratos, proteínas y fibra.</p>
<p>Fruto Monje Es una fruta de sabor dulce cuyo aporte de azúcares, sin embargo, es moderado según el CNTA, por lo que se emplea en extracto, como edulcorante.</p>	<p>Yacon Procedente de Perú, es una batata que se puede consumir cruda y sin necesidad de ser cocida, basa su potencial de desarrollo en su bajo índice glucémico.</p>	<p>Mesquite Se utiliza como sustituto del café o del cacao, también requiere su autorización como “nuevo alimento”.</p>	<p>Chaga Es un hongo, sólo autorizado como complemento alimenticio en la UE; entre sus características, el CNTA destaca su aporte de fibra.</p>
<p>Proteína de garbanzo Destaca su alto contenido en proteína, que puede llegar hasta el 90 %; por esto, se usa en productos ricos en proteína, en sustitución de emulsionantes y para optimización de texturas.</p>	<p>Proteína de guisante Tiene una aplicación muy demanda en estos tiempos, la realización de productos sustitutivos de la carne; al igual que en el caso del garbanzo, está reconocida como ingrediente.</p>	<p>Camu Se utiliza para el desarrollo de productos funcionales y cumple una función antioxidante y antimicrobiana, por su alto contenido en vitamina C. La UE lo tiene reconocido como complemento alimenticio.</p>	<p>Noni (fruta del paraíso) Procedente de Asia, esta fruta de la familia del café también se utiliza para la creación de productos funcionales por su contenido en fitoquímicos.</p>