

UE: la Comisión inaugura un Centro de Conocimiento para impulsar la calidad y la lucha contra el fraude alimentario



A partir de mañana, 13 de marzo, la [Comisión Europea](#) pondrá en funcionamiento un Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos, gestionado por el [Centro Común de Investigación](#), en respuesta a las preocupaciones de los consumidores sobre la calidad de los alimentos y las prácticas alimentarias fraudulentas. Este nuevo Centro de Conocimiento, red de expertos de dentro y fuera de la Comisión prestará apoyo a quienes diseñan las políticas de la [UE](#) y a las autoridades nacionales, facilitando el acceso a conocimientos científicos actualizados, y la puesta en común de informaciones sobre el fraude alimentario y sobre cuestiones de la calidad de los alimentos.

Recientemente se han conocido casos de fraude alimentario con aceite de oliva, vino, miel, pescado, productos lácteos, carne y aves de corral. Además, *los consumidores pueden verse expuestos a prácticas desleales de marketing comercial, especialmente en lo que respecta a productos alimenticios con diferencias significativas de composición, que se ofrecen en distintos mercados pero con un empaquetado similar.*

Las preocupaciones sobre el fraude alimentario y la calidad de los alimentos erosionan la confianza del consumidor y dañan al conjunto de la cadena de suministro de alimentos en Europa, desde los productores hasta los minoristas

Tibor Navracsics, comisario de Educación, Cultura, Juventud y Deporte, y responsable del Centro Común de Investigación, pondrá en marcha en Estrasburgo el nuevo Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos, en presencia de Maroš Šef?ovi?, vicepresidente responsable de la Unión de la Energía, y de Vera Jourová, comisaria de Justicia, Consumidores e Igualdad de Género.

En palabras de Navracsics, «la alimentación es un ámbito en el que la Ciencia puede demostrar lo que aporta a los ciudadanos de modo muy directo y tangible. La calidad de los alimentos que consumimos es importante para todos nosotros y, dado que el fraude alimentario es una actividad delictiva transnacional, la UE está llamada a desempeñar un papel destacado en la respuesta. Constituye un paso importante la puesta en marcha del Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos, *que contribuirá a proteger la integridad de la cadena alimentaria de la UE y a salvaguardar la calidad de los productos alimentarios, generando así un valor añadido claro para los europeos*».

Para la comisaria Jourová, «*la Comisión se toma muy en serio la cuestión de la calidad de los alimentos y la diferenciación injustificada, y ya ha tomado medidas concretas para hacerle frente. Una parte fundamental de este trabajo consiste en disponer de mejores datos científicos. Este Centro de Conocimiento recién creado, compuesto por expertos que aportan sus conocimientos desde muy diversas procedencias, de dentro y fuera de la Comisión, contribuirá a la recopilación y el tratamiento de datos científicos probatorios. Con su labor irá desarrollándose asimismo una metodología común de análisis, que, a su vez, nos ayudará a aplicar y hacer cumplir la legislación alimentaria y de protección de los consumidores*».

El Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos:

- coordinará las actividades de vigilancia del mercado, por ejemplo en cuanto a la composición y las propiedades organolépticas de los alimentos comercializados con la misma marca y el mismo empaquetado en diversos mercados de la UE;
- dispondrá de un sistema de información y alerta precoz sobre el fraude alimentario, por ejemplo mediante el seguimiento de los medios de comunicación y la transmisión a la población de esta información;
- conectará los sistemas de información de los Estados miembros y de la Comisión, como las bases de datos con la composición de determinados productos agroalimentarios de gran valor, como el vino o el aceite de oliva;
- generará conocimientos específicos por país, por ejemplo indicando las competencias y las infraestructuras de laboratorio de los Estados miembros.

El Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos elaborará boletines informativos, mapas interactivos, bases de datos e informes periódicos y hará pública esta información

Este Centro será totalmente financiado por la Comisión. Los grupos de expertos serán más o menos grandes en función del asunto que deban tratar. *El Centro de Conocimiento viene a complementar la Red de la UE contra el Fraude Alimentario, proporcionando una interfaz entre la ciencia y la elaboración de políticas.*

La puesta en marcha del Centro de Conocimiento constituye la inauguración de la exposición titulada «Poner la ciencia en el corazón de la elaboración de las políticas de la UE», que se presenta en la sede del [Parlamento Europeo](#) en Estrasburgo, en la cual se ilustran la labor y la historia del Centro Común de Investigación desde su creación en 1957.

Antecedentes

En la Unión Europea, la cadena alimentaria se rige, entre otras, por la legislación alimentaria general, la legislación sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y la Directiva sobre prácticas comerciales desleales, que exigen que los productos agrícolas cumplan determinadas normas de composición y de calidad.

El Centro Común de Investigación tiene una larga experiencia en bromatología, que abarca la investigación de la autenticidad y el desarrollo, aplicación y validación de métodos analíticos para detectar fraudes en la cadena alimentaria.

El Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la Calidad de los Alimentos es el quinto que se crea, siguiendo a los de [Bioeconomía](#), [Políticas Territoriales](#), [Migración y Demografía](#) y [Gestión del Riesgo de Catástrofes](#)

Fuente: Oficina española de la Comisión Europea

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

[??UE: la Comisión velará porque EE.UU. cumpla con las normas de la OMC en su investigación a la aceituna española](#)

