



Se ha creado en paralelo al comité europeo de normalización CEN/TC 460 *Food Authenticity*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación Española de Normalización crean el primer grupo de normalización español sobre autenticidad de los alimentos

Nota de prensa

- **Permitirá definir la postura española en los futuros estándares europeos, que incluirán metodologías validadas para la verificación de la autenticidad de los alimentos**
- **El Laboratorio Arbitral Agroalimentario ha asumido el liderazgo de este grupo de trabajo de normalización de UNE, en el que participan la Administración Pública, consumidores, asociaciones de la industria alimentaria española, centros tecnológicos y universidades**

28 de enero de 2020. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación Española de Normalización, UNE, han impulsado la creación de un nuevo subcomité técnico de normalización sobre autenticidad de los alimentos, es decir, la concordancia de las características de un producto alimentario con lo declarado en su etiquetado.

Este grupo de trabajo sobre autenticidad de los alimentos, el primero en este ámbito en España, permitirá definir la postura española en los futuros estándares europeos, que incluirán metodologías validadas para la verificación de la autenticidad de los alimentos (carnes, pescados, etc).

Se ha creado en paralelo al comité europeo de normalización CEN/TC 460 *Food Authenticity*, cuyo principal objetivo es dar apoyo, a través de la elaboración de normas, a las distintas reglamentaciones europeas que luchan contra el fraude alimentario, la protección de las denominaciones de origen y los derechos de los consumidores.





El Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio ha asumido el liderazgo de este grupo de trabajo de normalización de UNE, en el que participan expertos de todas las partes implicadas: organismos de control de la Administración Pública, representantes de los consumidores, las principales asociaciones de la industria alimentaria española, centros tecnológicos y universidades especializadas en el ámbito alimentario.

Todos ellos aportarán su conocimiento sobre los avances tecnológicos del sector y participarán en el desarrollo de estas técnicas validadas que permitirán realizar un control efectivo de la autenticidad de los alimentos.

Dentro del programa inicial de trabajo se ha incluido la cooperación con los distintos grupos de trabajo europeos ya creados, que trabajarán en la armonización del concepto de autenticidad y en la validación de metodologías para la identificación de alimentos.

Este grupo de trabajo forma parte del Comité Técnico de Normalización CTN 34 Productos alimentarios de UNE, cuya secretaría gestiona FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria, tiene como objetivo en materia alimentaria la producción de alimentos de calidad, persiguiendo el fraude y buscando la excelencia a través de la actualización de la normativa alimentaria.

