madrid salud

FLORES COMESTIBLES









madrid salud

GUÍA DE LAS PRINCIPALES FRUTAS, HORTALIZAS EXÓTICAS Y FLORES COMESTIBLES COMERCIALIZADAS EN MADRID



Consideraciones previas:

Muy **pocas** empresas en Merca se dedican a este producto. En concreto que dispongan de flores habitualmente, solo 5 de 256 empresas censadas en Mercamadrid en el sector de Productos Vegetales (1,9%).

Tipo de envasado : pequeño formato (tarrinas de plástico),

Listado de flores :





- Calabacín
- Ajo
- Romero
- Pensamientos
- Tagetes
- Rosas
- Conejitos
- Claveles
- Capuchina
- Caléndula



Proveedores: empresas inscritas en RGSEEA

OCAÑA RICO, ANTONIO.	21.21287/CA
SABOR Y SALUD DISTRIBUCIONES ALIMENTACION S.L.	21.24072/MA
AROMEX S.L.	21.23421/AL
GERMINARTE, S.L.	21.24900/V
CULTIVAR SA UNIPERSONAL	21.12110/B
PAMIES HORTICOLES SL	21.19458/L
INNOFLOWER, S.L	21.030880/Z

Normativa aplicable: ausencia de legislación específica de flores comestibles. Recurrir a normativa general sobre etiquetado y productos hortofrutícolas: **Rº1169/2011** sobre información alimentaria a consumidor
Rº 396/2005 relativo a LMR en alimentos



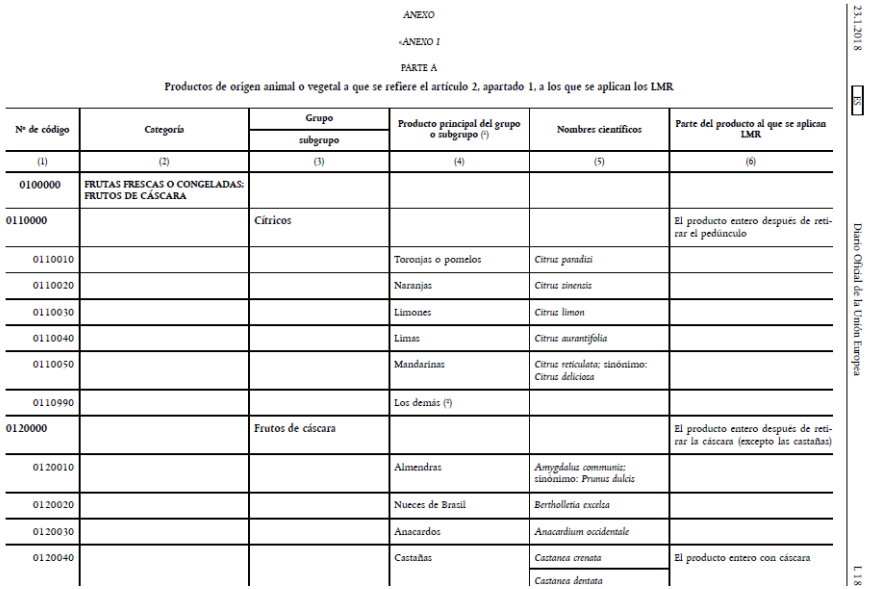


madrid salud

¿Nuevos alimentos, Rº 2283/2015? ¿consumo significativo antes de 1997?

COMO SABER SI TIENE HISTORIAL DE CONSUMO.: FUENTES DE INFORMACIÓN…

APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005 RELATIVO A LOS LMR DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS (ANEXO REGLAMENTO UE 2018/62)



ANEXO

«ANEXO I

PARTE A

Productos de origen animal o vegetal a que se refiere el artículo 2, apartado 1, a los que se aplican los LMR

Nº de código	Categoría	Grupo / subgrupo	Producto principal del grupo o subgrupo (*)	Nombres científicos	Parte del producto al que se aplican LMR
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
0100000	FRUTAS FRESCAS O CONGELADAS; FRUTOS DE CÁSCARA				
0110000		Cítricos			El producto entero después de retirar el pedúnculo
0110010			Toronjas o pomelos	*Citrus paradisi*	
0110020			Naranjas	*Citrus sinensis*	
0110030			Limones	*Citrus limon*	
0110040			Limas	*Citrus aurantifolia*	
0110050			Mandarinas	*Citrus reticulata*; sinónimo: *Citrus deliciosa*	
0110990			Los demás (3)		
0120000		Frutos de cáscara			El producto entero después de retirar la cáscara (excepto las castañas)
0120010			Almendras	*Amygdalus communis*; sinónimo: *Prunus dulcis*	
0120020			Nueces de Brasil	*Bertholletia excelsa*	
0120030			Anacardos	*Anacardium occidentale*	
0120040			Castañas	*Castanea crenata*	El producto entero con cáscara
				Castanea dentata	

23.1.2018 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 18

SI ESTÁ REGULADO EL LMR ENTENDEMOS QUE ES UN ALIMENTO

COMO SABER SI TIENE HISTORIAL DE CONSUMO: FUENTES DE INFORMACIÓN…

APARECE EN EL NOVEL FOOD CATALOGUE



SOLO APARECEN AQUELLOS ALIMENTOS SOBRE LOS QUE EXISTE CONSULTA PREVIA

madrid salud

COMO SABER SI TIENE HISTORIAL DE CONSUMO…

HA SIDO CONSUMIDO/AUTORIZADO EN ALGÚN E.M.

Salix purpurea L.	Salicaceae		bark, leaf	L'apporto giornaliero di salicina, da indicare in etichetta, non deve superare i 96 mg.
Salvia miltiorrhiza Bunge	Lamiaceae		leaf, root	
Salvia officinalis L.	Lamiaceae		aerial part	
Salvia officinalis subsp. *lavandulifolia* (Vahl) Gams	Lamiaceae	*Salvia lavandulifolia* Vahl	aerial part; essential oil	
Salvia pratensis L.	Lamiaceae		whole plant; essential oil	
Salvia sclarea L.	Lamiaceae (Labiatae)		aerial part	
Sambucus canadensis L.	Adoxaceae		bark, fruit, leaf	
Sambucus ebulus L.	Adoxaceae		whole plant	
Sambucus nigra L.	Adoxaceae		whole plant	
Sanguisorba minor Scop.	Rosaceae		aerial part	
Sanguisorba officinalis L.	Rosaceae		whole plant	
Sanicula elata Buch.-Ham. ex D. Don	Apiaceae	*Sanicula europaea* L.	leaf, root	
Santalum album L.	Santalaceae		bark, wood; essential oil	
Santolina chamaecyparissus L.	Asteraceae		flowering top, leaf, seed	
Saponaria officinalis L.	Caryophyllaceae		whole plant	
Saposhnikovia divaricata (Turcz.) Schischk	Apiaceae	*Siler divaricatum* (Turcz.) Benth. & Hook. f.	root	
Sarcopoterium spinosum (L.) Spach	Rosaceae	*Poterium spinosum* L.	root bark	
Sargassum fusiforme (Harvey) Setchell	Sargassaceae	*Hizikia fusiformis* (Harvey) Okamura	thallus	
Sarracenia purpurea L.	Sarraceniaceae		leaf, rhizome	
Satureja hortensis L.	Lamiaceae		flowering top, seed	
Satureja montana L.	Lamiaceae		aerial part	
Satureja thymbra L.	Lamiaceae		aerial part; essei	
Saussurea costus (Falc.) Lipsch.	Asteraceae	*Saussurea lappa* (Decne.) Sch. Bip.	root	
Schinus molle L.	Anacardiaceae		fruit, leaf, resin	
Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Schisandraceae		branch, fruit, les	
Scorzonera hispanica L.	Compositae		root	
Scrophularia ningpoensis Hemsl.	Scrophulariaceae		root	
Scutellaria baicalensis Georgi	Lamiaceae		leaf, root	
Scutellaria lateriflora L.	Lamiaceae		whole plant	
Secale cereale L.	Poaceae		whole plant	
Sedum acre L.	Crassulaceae		aerial part	
Sedum album L.	Crassulaceae		leaf	
Sedum roseum (L.) Scop.	Crassulaceae	*Rhodiola rosea* L.	root	

CONSULTAR LISTAS EUROFIR- NETTOX Y BELFRIT

This work was undertaken by the EuroFIR Network of Excellence (FOOD-CT-2005-513944) and funded under the European Commission's Research Directorate General (DG Research), "Food Quality and Safety Priority" of the Sixth Framework Programme for Research and Technological Development.

EuroFIR

www.eurofir.net

EuroFIR-NETTOX Plant List

Pilegaard K[1], Eriksen F D[1], Soerensen M[2] and Gry J[1]

[1]National Food Institute, Technical University of Denmark
[2]Department of Ecology, University of Copenhagen



Símbolos:

1.- Existe historial de consumo en la UE previo a 1997 o figura como flor comestible en normativa europea (el Rº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos) y, por tanto, no requiere autorización como nuevo alimento.

2.- No se ha determinado el uso de la flor como alimento en la UE ni en ningún Estado miembro, pero la planta a la que pertenece si tiene historial de consumo o figura como comestible en el Rº 396/2005.

3.- No está contemplado como alimento en una norma europea pero sí lo está en la legislación de algún estado miembro.

4.- No se ha aprobado su uso como alimento en la UE ni en ningún Estado Miembro.

madrid salud

PENSAMIENTOS (*Viola sp*)







Descripción: Flores con cinco pétalos redondeados. Normalmente son de tres colores, que varían del blanco al rojo negruzco. Las más abundantes son en tonos morados y amarillos. Existen multitud de variedades entre las que destacan los "pensamientos mini" que han adquirido un gran auge en la comida de autor. Todas las variedades surgen por cruces dirigidos y selección a partir de la especie original *Viola tricolor* o Pensamiento trinitaria.

Sabor: Sabor suave que varía de dulce a agridulce según la variedad.

Consumo: Frescos en ensaladas dulces o saladas y como acompañamiento de quesos. También se utilizan en platos calientes de pasta, aves y carnes. Las variedades mini se caramelizan y emplean en numerosos postres. También se consumen las hojas jóvenes que tienen el mismo sabor y aplicaciones.

Otros usos: Ornamental; por su colorido y gran resistencia, es colocada a la entrada de muchas ciudades y pueblos en glorietas.

Curiosidades: En la antigua Grecia esta flor era símbolo de fertilidad.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic

madrid salud





PENSAMIENTOS (*Viola sp*)

APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005

0631030-032	Girasol	*Helianthus annuus*
0631030-033	Olivo dulce/osmanto oloroso	*Osmanthus fragrans*
0631030-034	Violeta	*Viola odorata*
0631030-035	Ortiga blanca	*Lamium album*

0632010-041	Espino	*Crataegus* spp.
0632010-042	Avellanas	*Corylus avellana*
0632010-043	Violetas	*Viola tricolor*

APARECE EN LA LISTA BELFRIT

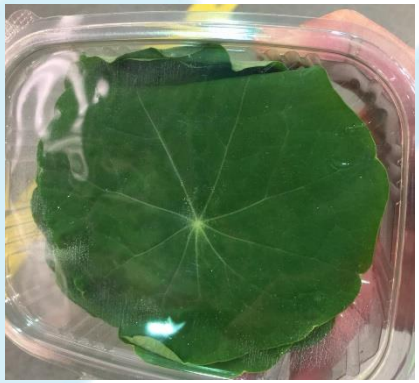
Viola calcarata L.	Violaceae		langsporig viooltje	pensée des alpes	bovengrondse delen	parties aériennes
Viola odorata L.	Violaceae		maarts viooltje	violette odorante	bovengrondse delen	parties aériennes
Viola palustris L.	Violaceae		moerasviooltje	violette des marais	bovengrondse delen	parties aériennes
Viola tricolor L.	Violaceae		driekleurig viooltje	pensée sauvage, violette tricolore des jardins, pensée tricolore	bovengrondse delen	parties aériennes

madrid salud

CAPUCHINA (*Tropaeolum majus*)







Descripción: Flores en forma de capucha de color anaranjado, rojo o amarillo según la variedad, acabada con un espolón. Las hojas, redondeadas en forma de escudo y ligeramente carnosas, también se consumen.

Sabor: Las hojas tienen un sabor amargo fuerte con regusto picante al final que recuerda a los berros. La flor tiene el mismo sabor pero más suave.

Consumo: Las hojas se pueden emplear en crudo en ensaladas pero su sabor es intenso, por lo que, se usan sobre todo para guisos y elaboración de quesos. Las flores se utilizan principalmente en crudo para ensaladas y acompañamiento de quesos y carnes. Se pueden añadir a cualquier plato que lo requiera sustituyendo a la pimienta. Sus semillas se pueden encurtir como alcaparras.

Otros usos: Principalmente ornamental en balcones y jardines.

Curiosidades: Es una especie originaria de la región de los Andes. Fue introducida en Europa alrededor del siglo XVII y recibía el nombre de “berros de las Indias”.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

madrid salud







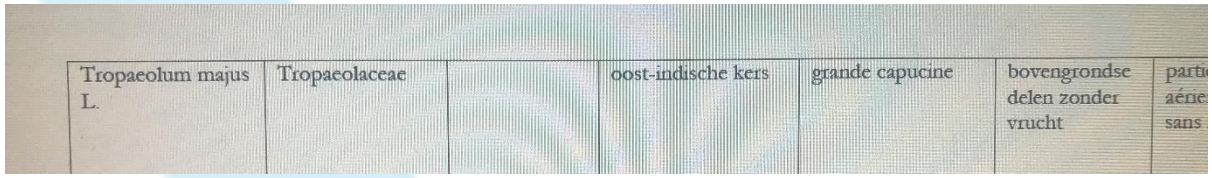
madrid salud

CAPUCHINA (*Tropaeolum majus*)

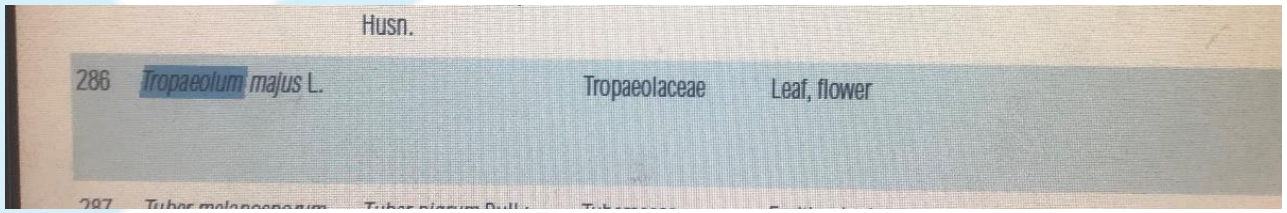
APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005

0256080-017	Capuchina (hojas y flores comestibles)	*Tropaeolum majus*
0256080-018		*Tropaeolum minus*

APARECE EN LA LISTA BELFRIT y EUROFIR-NETTOX



Tropaeolum majus L.	Tropaeolaceae		oost-indische kers	grande capucine	bovengrondse delen zonder vrucht	parti aérie sans



Husn.

286 *Tropaeolum majus* L. Tropaeolaceae Leaf, flower

FLOR DE AJO (*Allium spp.*)







Descripción: De de color blanquecino, violeta o rojizo, formando un ramillete floral. Tiene seis estambres (pelitos del interior de la flor) y son escasas en la planta.

Sabor: Tienen un sabor ligeramente picante similar al bulbo pero mucho más suave.

Consumo: Crudas, cocidas al vapor o salteadas. Se añaden a ensaladas, como guarnición o como condimento en los platos cocidos dando un agradable aroma a ajo.

Otros usos: Ornamental. Los usos medicinales del ajo son muy variados, destacando su poder bactericida, la prevención de trombosis y de ateromas de colesterol. La flor en cambio, no ha sido muy estudiada y, por el momento, no se conocen aplicaciones medicinales de ésta.

Curiosidades: Es la flor más consumida actualmente en la cocina española. Es una flor estéril, la planta del ajo se reproduce a partir del bulbo.

Conservación: Las flores de ajo son muy frágiles. Se deben conservar en la nevera, envueltas en un paño húmedo, hasta el momento de su utilización. Para conservarlas más tiempo, se pueden marinar con aceite, zumo de limón y sal.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic

APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005 (PLANTA-BULBO)

0213990			Los demás (2)		
0220000		**Bulbos**			Los bulbos maduros después d retirar la tierra y la piel fácil mente separable (excepto en e caso de las cebolletas y los cebo llinos)
0220010			Ajos	*Allium sativum*	
0220020			Cebollas	*Allium cepa* Grupo Cebolla Co- mún	

APARECE EN LA LISTA BELFRIT y EUROFIR-NETTOX (PLANTA)

Allium sativum L.	Amaryllidaceae		knoflook	ail cultivé	bol	bulbe

11	*Allium sativum* L.	Liliaceae (Alliaceae) Bulb, bulbil	Garlic
12	*Allium schoenoprasum*	Liliaceae (Alliaceae) Leaf	

CONEJITO o BOCA DE DRAGÓN (*Antirrhinum majus*)







Descripción: Son flores de aspecto bilabiado, pequeñas y dispuestas en inflorescencia, sus colores van del blanco al morado pasando por todos los intermedios, constan de un largo tubo formado por los pétalos superiores y un "labio" inferior muy desarrollado que le da aspecto de boca de conejo, de allí su nombre común.

Sabor: Pueden ser desde insípidos a amargos. El sabor depende del color y el tipo de tierra en la que se hayan cultivado.

Consumo: Debido a su poco sabor, se utilizan mayoritariamente en ensaladas y platos fríos para añadir colorido a la presentación.

Otros usos: Ornamental. Posee acciones emolientes de uso externo, es decir, es capaz de ablandar tejidos. Así, se ha empleado en forma de cataplasmas para ablandar tumoraciones de la piel (aunque existen otras plantas más potentes para este uso).

Curiosidades: Es una planta de gran interés científico. Es usada para estudios evolutivos y relacionados al desarrollo de las plantas.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.


LOTE Y CADUCIDAD
AL DORSO
germinarte
8 436549 710247
Flor Conejito
FORMATO: 30 Flores
VARIEDAD: Anthirinhus Majus
CATA: Sandía, agua de tomate. Sabor ligeramente amargo.
UTILIZACIÓN: Ensaldas, postres, entrades. Se pueden rellenar y freir en tempura.
CONSERVACIÓN: entre 4°C y 6°C. El exceso de humedad puede mermar la vida útil del producto. Producto lavado y listo para el consumo.
GERMINARTE S.L. B98400427 REG. SANITARIO: 21.24900/V C/José Todolí Cucarella, 30 46600 ALZIRA (VALENCIA)
Tel. 961044958 Mail: info@germinarte.es
Información de alérgenos:
Puede contener trazas de mostaza.
sin gluten


FLOWERS2EAT
La primavera en tus platos
MICRO MEZCLUM
Lote: 1003 - CONEJITOS
Peso aprox. 250g
FLOWERS2EAT, S.L.U. - N.I.F. B64811730 - VILASSAR DE MAR (BCN) - ESPAÑA

madrid salud

CONEJITO o BOCA DE DRAGÓN (*Antirrhinum majus*)

NO APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005

NO FIGURA EN EL NOVEL FOOD CATALOGUE

SI APARECE EN LA LISTA BELFRIT

vulneraria L.						entière	
Antirrhinum majus L.	Plantaginaceae		grote leeuwenbek	grand muflier, muflier à grandes fleurs, gueule-de-loup, gueule-de-lion	bovengrondse delen	parties aériennes	
Aphanes arvensis	Rosaceae	Alchemilla	grote leeuwenklauw	alchemille des	bovengrondse	parties	

madrid salud

FLOR ELÉCTRICA (*Acmella oleracea*)







Descripción: Inflorescencias amarillas compuestas en capítulos con aspecto de margaritas deshojadas.

Sabor: Más que un sabor, la flor eléctrica genera una sensación. Empieza picando ligeramente, le sigue un hormigueo que va en aumento y acaba con una sensación de adormecimiento que tarda un poco en desaparecer.

Consumo: Utilizada en exceso puede provocar una sensación desagradable en la boca, por lo que se utiliza triturada y espolvoreada sobre gazpachos, carnes y pescados. También se puede infusionar e incluir en cócteles con ginebra. Las hojas también se consumen cocidas al vapor.

Otros usos: De esta flor se extrae el espilantol, utilizado en cosmética como componente de cremas antiarrugas.

Curiosidades: Se conoce también como flor de Sichuan por el efecto que produce en la boca, similar al que produce la pimienta de Sichuan.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic

FLOR ELÉCTRICA (*Acmella oleracea*)

NO APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005

NO FIGURA EN EL NOVEL FOOD CATALOGUE

SI APARECE EN LA LISTA BELFRIT

bidentata Blume			amarant	bidentata blume			
Acmella oleracea (L.) R.K. Jansen	Compositae		parakres, kiespijnknoppenkruid, braziliaanse cresson	cresson de para, brède mafane	bovengrondse delen	parties aériennes	
Acorus calamus L.	Acoraceae		kalmoes, echte	acore, acore	wortelstok	rhizome	De aan

BEGONIA (*Begonia semperflorens*)







Descripción: Flores de colores variados que abarcan todos los tonos entes el rojo y el blanco. Hay más de 10 variedades que difieren en el color de sus flores y sus hojas destacando las variedades White y Red Sugar.

Sabor: Añade un potente toque ácido que recuerda a cítricos como la lima. Destaca su textura crujiente.

Consumo: Se utilizan crudas en macedonias y ensaladas para añadir toque ácido y refrescante. Pueden emplearse en multitud de recetas de postres como helados o bizcochos sustituyendo al limón y en salsas para pescados y pollo.

Otros usos: Su principal uso es en jardinería para la decoración de patios y jardines por ser una planta perenne que florece prácticamente todo el año en climas templados y además sus hojas también ofrecen colorido.

Curiosidades: Existen variedades que no dan flor pero poseen motivos muy llamativos en las hojas. La flor contiene ácido oxálico, compuesto cuyo consumo excesivo está contraindicado en personas con afecciones renales.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic


Sabor & Salud
Nº Producto: 1 4 012 04
Flor de begonia roja
Cant.: 20 flores
Begonia semperflorens
Caducidad: 7 días a partir de la fecha de recolección (lote)
Conservación: entre 4 y 8 ºC
Producido por Sabor & Salud Distribuciones Alimentación, S.L. (Málaga)
Ctra. De Almáchar, Km. 7,2 29700 Vélez-Málaga
Nº Operador CAAE: 014475 Andalucía, R.I.A Nº 29/41024
sabor a málaga
Tel.: 951 16 75 84
www.sabor-salud.com


Sabor & Salud
Nº Producto: 1 4 010 04
Flor de begonia blanca
cant.: 20 flores
Begonia semperflorens
Caducidad: 7 días a partir de la fecha de recolección (lote)
Conservación: entre 4 y 8 ºC
Producido por Sabor & Salud Distribuciones Alimentación, S.L. (Málaga)
Ctra. De Almáchar, Km. 7,2 29700 Vélez-Málaga
Nº Operador CAAE: 014475 Andalucía, R.I.A Nº 29/41024
sabor a málaga
Tel.: 951 16 75 84
www.sabor-salud.com

BEGONIA (*Begonia semperflorens*)

NO APARECE EN EL REGLAMENTO 396/2005

NO FIGURA EN EL NOVEL FOOD CATALOGUE

NO APARECE EN LISTA BELFRIT NI Eurofit-NETTOX)



LOBELIA (*Lobelia erinus*)





Imagen 95



Imagen 96

Descripción: Flores asimétricas y pequeñas que pueden ser simples o dobles. Existen variedades de azul, rosa y blanco. La variedad más cultivada y consumida es la "Blue Moon".

Sabor: Pueden ser desde insípidas hasta levemente dulces, dependiendo de la tierra donde se haya cultivado.

Consumo: Debido a su poco sabor, se utilizan mayoritariamente crudas en ensaladas, guarniciones, postres y platos fríos para añadir colorido a la presentación.

Otros usos: Ornamental; destacan por la profusión de sus flores, a tal punto que a veces no se puede distinguir el follaje, el que queda oculto por aquéllas.

Curiosidades: La plata era fumada por los nativos americanos, que la llamaban *indian tobacco*.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

ALYSUM (*Lobularia maritima*)







Descripción: Flores muy pequeñas de color blanco, rojizo o morado, agrupadas en inflorescencias. Las variedades más comunes son “Easter bonnet serie” y “Snow crystals”.

Sabor: Tienen un intenso y agradable aroma a miel pero su sabor es ligeramente picante.

Consumo: En crudo formando parte de ensaladas y platos fríos que requieren un toque especiado.

Otros usos: Ornamental. Es una planta muy apreciada en jardinería porque muestra una gran resistencia y puede mantenerse en flor durante mucho tiempo. La planta se llega a cubrir totalmente de flores de manera que no se llega a ver el follaje. Además, atrae a las abejas.

Curiosidades: Se desarrolla de forma espontánea en las zonas costeras e islas de la región mediterránea, generalmente en terrenos próximos al mar e incluso a las orillas de los caminos. La variedad salvaje más extendida es de color blanco, por ello, recibe el nombre de *caps blancs* (cabezas blancas) en catalán y *carpet of snow* (alfombra de nieve) en inglés.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. Es relativamente resistente a un poco de humedad.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic

PENTAX (*Pentax lanceolata*)





Descripción: Flor con cinco pétalos en forma de estrella que crecen densamente agrupadas en el extremo de una vara o espiga formando grandes racimos. Se encuentran en variados colores: rosa, rojo, lila o blancas. Recibe también el nombre de flor estrellita de jardín.

Sabor: Sabor suave, levemente dulce.

Consumo: Se utiliza en crudo como condimento para añadir un toque dulzón en postres y ensaladas. También se puede añadir en platos calientes como pescados y carnes.

Otros usos: Su principal uso es en jardinería para la decoración de patios y jardines por ser una planta perenne que florece prácticamente todo el año en climas templados y además su néctar atrae polinizadores como abejas, colibríes y mariposas.

Curiosidades: Es una especie originaria de África, pero actualmente se encuentran distribuidas por todo el mundo. Las flores contienen vitaminas del grupo A y B, betacarotenos y licopenos. Posee propiedades antioxidantes.

Conservación: Frigorífico 4-6ºC. El exceso de humedad puede mermar la vida útil.

Ene
Feb
Mrz
Abr
May
Jun
Jul
Ago
Sep
Oct
Nov
Dic



Lobelia erinus

Pentax lanceolata





Lobularia maritima

Begonia semperflorens



madrid salud

FLORES CON SIMBOLO



MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

O F I C I O

S/REF.:

N/REF.: LH

FECHA: 27 de abril de 2018

ASUNTO: Consulta sobre status flores

Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

C/ Ronda de Segovia, 52,1º

28071, Madrid

En relación a su consulta sobre el estatus de las flores de las especies:

- *Lobelia erinus*
- *Lobularia maritima*
- *Pentax lanceolate*
- *Begonia semperflorens*

S 201825100000043
03/05/2018 10:54:11

El MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

El acuse de este registro se ha almacenado en el MSSSI (https://sede.msssi.gob.es)
CSV: EH2VM-LQ8FF-6K2H7-3C99P

Le indico que según Reglamento (UE) 2015/2283 se considera como nuevo alimento 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.

De acuerdo con la información disponible hasta la fecha, no hay historia de consumo en alimentación humana como ingrediente alimentario en la Unión Europea de estas flores , por lo que su uso como alimento para alimentación humana, deberá ser autorizado bajo el Reglamento (UE) 2015/2283 de 25 de Noviembre, relativo a los nuevos alimentos, previa evaluación de su seguridad, siempre y cuando el operador no aporte alguna prueba significativa que demuestre su consumo con anterioridad a esa fecha, es decir, es el productor, importador o cualquier otra persona responsable de la comercialización de un producto en el mercado de la UE al que le corresponde, aportar a las autoridades competentes , la información necesaria para justificar que el producto no entra dentro del ámbito de aplicación del mencionado Reglamento.

Para la autorización de la comercialización de un nuevo alimento en la UE y posterior actualización de la lista de la Unión el solicitante deberá presentar una solicitud a la Comisión Europea conforme al artículo 10 del Reglamento 2015/2283, desarrollado por el Reglamento de ejecución (UE) 2017/2469, o bien, en el caso de que exista un historial seguro de consumo en algún país tercero, notificar a la Comisión Europea conforme al artículo 14 del Reglamento 2015/2283, relativo a nuevos alimentos, desarrollado por el Reglamento de Ejecución 2017/2468 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen los requisitos administrativos y científicos acerca de los alimentos tradicionales de terceros países.

EL SUBDIRECTOR GENERAL

madrid salud

Centaurea cyanus : Azulejo, Aciano





APARECE TANTO EN EL REGLAMENTO 396/2005, COMO EN LISTA BELFRIT Y EN NOVEL FOOD CATALOGUE

Product Name | Quick Search

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z ALL

Cajanus cajan
Calluna vulgaris
Camelina sativa
Camellia furfuracea
Camelus dromedarius
Canarium ovatum
Cannabidiol
Cannabinoids
Cannabis sativa L.
Capparis rupestris
Capparis spinosa
Capsicum frutescens
Carduus benedictus
Carica papaya
Carissa carandus
Carnosine
Carthamus tinctorius
Carum carvi
Castanea mollissima Blume
Catimbium nutans
Centaurea cyanus
Centella asiatica
Centrophorus squamosus
Ceratonia siliqua
Cervus elaphus
Cetraria islandica

Centaurea cyanus

Common Names

Cornflower (EN), Kornblume (DE), Bachelor's button (EN), Bluebottle (EN), Boutonniere flower (EN), Hurtsickle (EN), Cyani flower (EN), Ruiskukka (FI), Ruiskaunokki (FI)

Common Names

The request concerns the flowers of *Centaurea cyanus*. *Centaurea cyanus* (Cornflower, Bachelor's button, Bluebottle, Boutonniere flower, Hurtsickle, Cyani flower) is a small annual flowering plant in the family *Asteraceae*, native to Europe. "Cornflower" is also erroneously used for chicory, and more correctly for a few other *Centaurea* species; to distinguish *C. cyanus* from these it is sometimes called Common Cornflower. It may also be referred to as basketflower, though the term properly refers to the *Plectocephalus* group of *Centaurea*, which is probably a distinct genus. It is an annual plant growing to 16-35 inches tall, with grey-green branched stems. The leaves are lanceolate, 1–4 cm long. The flowers are most commonly an intense blue colour, produced in flowerheads (capitula) 1.5–3 cm diameter, with a ring of a few large, spreading ray florets surrounding a central cluster of disc florets. The blue pigment is protocyanin, which in roses is red. The cornflower is considered a beneficial weed, and its edible flower can be used to add colour to salads. Cornflowers are often used as an ingredient in some tea blends and herbal teas, and is famous in the Lady Grey blend of Twinings.

Status

What does it mean?

0631030-007	Canela	*Cinnamomum* spp.
0631030-008	Amaro	*Salvia sclarea*
0631030-009	Azulejo	*Centaurea cyanus*
0631030-010	Primaveras	*Primula veris*
0631030-011	Margaritas	*Bellis perennis*

Centaurea cyanus L.	Compositae		korenbloem	bleuet des champs, centaurée bleuet	bloem	fleur
Centaurea jacea L.	Compositae		knoopkruid	centaurée jacée, tête de moineau, ambrette	bloem	fleur

madrid salud

Passiflora edulis: Flor del fruto de la pasión





LA PLANTA A LA QUE PERTENECE SI TIENE HISTORIAL DE CONSUMO SEGURO (FRUTO)

APARECE TANTO EN EL REGLAMENTO 396/2005, COMO EN LISTA BELFRIT y EUROFIT-NETTOX

0162020			Lichis	*Litchi chinensis*	
0162030			Frutos de la pasión/maracuyá	*Passiflora edulis*; sinónimo: *Passiflora laurifolia*	
0162040			Higos chumbos (fruto de la chumbera)	*Opuntia ficusindica*	

Passiflora edulis Sims	Passifloraceae	Passiflora incarnata L.	passiebloem, passiekruid	passiflore sauvage	bovengrondse delen	parties aériennes

201	*Passiflora edulis* Sims	Passifloraceae	Fruit (berry)

madrid salud

Salvia spp





Salvia dorisiana (FT Germinarte)

Salvia Microphyla (FT Navas Bueno)









Salvia elegans (FT germinarte)

madrid salud



Fucsia spp











Nombre científico?

¿?

madrid salud



¿?

APARECE EN EL Rº 396/2005,

LISTA BELFRIT

		0600000	0631030	Rosas
***Chrysanthellum americanum* (L.)**	Compositae		**flowering top**

8

Vatke			
***Chrysanthellum indicum* subsp. *afroamericanum* B.L. Turner**	Asteraceae		**aerial part**

	nadas en otra parte	
0631030-001	Almendra	*Amygdalus communis*; sinónimo: *Prunus dulcis*
0631030-002	Monarda	*Monarda didyma*
0631030-003	Naranja amarga/naranja agria	*Citrus aurantium*
0631030-004	Robinia/acacia falsa	*Robinia pseudoacacia*
0631030-005	Pie de gato	*Antennaria dioica*
0631030-006	Crisantemos	*Chrysanthemum morifolium*
0631030-007	Canela	*Cinnamomum* spp.
0631030-008	Amaro	*Salvia sclarea*
0631030-009	Azulejo	*Centaurea cyanus*

02005R0396 — ES — 26

madrid salud

SITUACION ACTUAL

Mercado en expansión. No solo a nivel nacional. Tener en cuenta comercio on line



Informe trimestral de riesgos emergentes. Febrero 2019

Consumo de flores: Riesgo emergente de nivel medio.

Riesgo potencial: hepatotoxicidad, neurotoxicidad y cáncer

Horizonte: 1-5 años

Causas relacionadas con la generación del escenario:

- Factores naturales de la planta
- Acciones humanas no intencionadas

Toxicidad: estudio científico realizado por el Instituto de Alimentos de Dinamarca, analizaron 23 flores diferentes utilizadas en 150 restaurantes. Algunas de las flores contenían compuestos genotóxicos, (benzoxazinoide DIBOA), y alcaloides de pirrolizidina 1,2- insaturados considerados genotóxicos y carcinogénicos.

Desconocimiento y/o Confusión: Orden SCO/190/2004, por la que se establece la lista de plantas cuya venta al público queda prohibida o restringida por razón de su toxicidad.

Lobelia inflata





Lobelia erinus

Chrysanthemum cinerariifolium





Chrysanthemum spp?

CONCLUSIÓN

Ausencia de normativa especifica.

No existen listas oficiales de flores comestibles.

Listas de diferentes Universidades.

- *Edible Flowers. Colorado State University*
- *Edible Flowers. Iowa State University*
- *Edible Flowers. North Carolina State University*
- *Edible Flowers. University of Kentucky*

Para las flores sin historial de consumo antes de 1997, los operadores deben solicitar autorización de acuerdo con los procedimientos establecidos en el **Rº 2015/2283**

Diferentes entidades, entre ellas la OCU, consideran que sería necesario realizar más estudios que investiguen en profundidad la composición química de las diferentes especies de flores comestibles.

Establecer una norma similar al **RD 30/2009** de comercialización de setas silvestres y cultivadas.

- Anexo con lista de especies de flores autorizadas
- Obligatoriedad de nombre científico en etiquetado





GRACIAS POR SU ATENCIÓN





arzacga@madrid.es