

PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE SEMICARBACIDA ENCONTRADA EN ALIMENTOS ENVASADOS EN TARROS Y BOTELLAS DE VIDRIO

06/09/2004

Fuente: AESA



1. ¿Qué es la semicarbacida?

La semicarbacida (SEM) pertenece a una familia de compuestos químicos (las hidracinas) que, se comprobó, pueden causar cáncer en animales de laboratorio. Aunque la semicarbacida no ha sido analizada de manera exhaustiva respecto a sus efectos tóxicos, puede que también sea genotóxica (esto significa que puede dañar el ADN, el material genético de las células).

2. ¿Por qué la AESA está evaluando la seguridad de la semicarbacida?

En Julio, la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) fue informada por la industria alimenticia de una posible presencia de semicarbacida en algunos productos alimenticios envasados en tarros de vidrio con tapas de metal selladas con juntas de plástico (PVC). Como no se conoce bien la toxicidad de la sustancia, se le pidió a la EFSA que aconsejara sobre la importancia de estos descubrimientos respecto a la salud humana.

3. ¿Dónde se ha encontrado semicarbacida?

Recientemente se ha detectado semicarbacida en materiales en contacto con alimentos, fabricados utilizando azodicarbonamida, una sustancia que se lleva usando más de 20 años para la fabricación de juntas de plástico para tapas de tarros de vidrio. También ha sido detectada en alimentos envasados en tarros de vidrio cerrados con estas tapas.

4. ¿Qué es la azodicarbonamida?

El uso de la azodicarbonamida (ADC) como agente expansor para plásticos en contacto con alimentos está autorizado en la UE. Los agentes expansores se añaden a los polímeros durante el procesado para formar diminutas células de gas a través del plástico. Este proceso es necesario para que el plástico actúe como sello de manera efectiva. Estas juntas de sellado, que se encuentran en las tapas de metal de tarros de vidrio, aseguran que polvo, insectos u otros cuerpos extraños no contaminen la comida almacenada en el envase.

5. ¿Cómo se descubrió la SEM en los alimentos?

La SEM fue detectada por un laboratorio privado cuando se llevaba a cabo una supervisión analítica de rutina para productores de alimentos.

6. ¿En qué comidas se ha encontrado la SEM?

La presencia de SEM no está ligada a un tipo de alimento en particular sino más bien a un tipo de envase utilizado en todo el mundo. Las tapas de metal que contienen juntas de sellado se utilizan en multitud de productos envasados en tarros de vidrio como por ejemplo: zumos de frutas, mermeladas y conservas, miel, papillas, pepinillos en escabeche y verduras esterilizadas, mayonesa, mostaza, salsas y ketchup.

7. ¿Por qué son necesarias las juntas de sellado?

Las juntas se utilizan para asegurar el cierre al vacío de las tapas de metal de los envases de vidrio. El sello protege el alimento en el interior del envase de la contaminación debida al polvo, los riesgos microbiológicos, los insectos, y otros cuerpos extraños. De esta manera aseguran la calidad y el almacenamiento seguro antes de que se abra el envase. Las tapas

"Aprieta y Desenrosca" utilizadas en el caso de las papillas, por ejemplo, también proporcionan al consumidor seguridad de que el producto es estéril y no ha sido manipulado.

8. ¿Cuánta SEM se ha encontrado en los alimentos?

Los alimentos de los que se tiene constancia de contener SEM incluyen papillas, zumos de frutas, mermeladas y conservas, miel, mayonesas y ketchups, pepinillos en escabeche y verduras esterilizadas y salsas. Los niveles de SEM que se han detectado en estos alimentos son variables, desde cantidades no detectables hasta un máximo de 25 ppb. Las papillas son el alimento en el cual se han detectado concentraciones mayores, quizás por la mayor proporción de área de juntas respecto a masa de alimento, debida al pequeño tamaño de los envases de este tipo de alimentos.

9. ¿Es la SEM algo nuevo o hace tiempo que está presente?

La SEM es un compuesto químico conocido por los científicos desde hace muchos años. La azodicarbonamida, de la que se deriva la SEM, está autorizada en la UE como agente expansor desde hace décadas. Sin embargo, la aparición de SEM en alimentos y materiales de envasado de alimentos es un descubrimiento reciente, resultado del progreso de la ciencia y de las mejoras en las técnicas analíticas.

10. ¿Qué ha hecho la EFSA hasta ahora?

Cuando, en Julio, la industria informó del problema a la EFSA, esta convocó una reunión entre un grupo de expertos ad hoc y el Comité Científico sobre Aditivos Alimentarios, Condimentos, Ayudas para el procesado de alimentos y Materiales en contacto con los alimentos de la EFSA (Comité AFC) el 24 de Julio de 2003. Se invitó a la reunión a una delegación de la industria para que presentara sus conocimientos respecto a posibles casos de semicarbacida en alimentos. En aquel momento no estaba claro el origen de la semicarbacida en los alimentos. La teoría era que quizás ciertos elementos químicos utilizados en la fabricación de las juntas de sellado podían ser responsables de la presencia de SEM en los alimentos. Sin embargo, también cabía la posibilidad de que la presencia de semicarbacida fuese fruto del proceso analítico en sí. Lo que quiere decir que habría sido generada por el propio análisis de semicarbacida, y que, por lo tanto, normalmente no se encontraría en los alimentos.

Tras revisar la información proporcionada por la industria, así como el resto de información científica disponible, el Comité AFC concluyó que dadas las incertidumbres respecto a los aspectos analíticos y los aspectos toxicológicos, no era posible proporcionar una evaluación de riesgos con una base científica en aquel momento. Aún así, manteniendo la política de transparencia de la EFSA, se redactó un informe preliminar de asesoramiento respecto a posibles casos de semicarbacida en alimentos y se hizo público el 28 de Julio de 2003.

Además de las investigaciones posteriores programadas por la industria, la EFSA inició estudios adicionales para afrontar requisitos de información clave necesarios para el proceso de evaluación de riesgos. A continuación se dispuso una segunda reunión del Comité AFC el 30 de Septiembre y 1 de Octubre para revisar los nuevos datos científicos disponibles.

Ya que había más cuestiones que considerar antes de publicar la evaluación de riesgos de la EFSA sobre semicarbacida en alimentos, especialmente respecto a las papillas, se llevó a cabo una reunión el 9 de Octubre para unir un abanico más amplio de científicos y expertos incluyendo especialistas en microbiología y nutrición pediátrica. Esta reunión incluía a expertos del Comité AFC así como de los Comités sobre Contaminantes en la cadena Alimenticia y Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias. En esta reunión se revisaron nuevos datos y se discutieron las implicaciones de la presencia de semicarbacida en papillas teniendo en cuenta consideraciones nutricionales y microbiológicas. Tras esta consulta con expertos, el 15 de Octubre de 2003 EFSA transmitió al público una puesta al día sobre semicarbacida en alimentos y las implicaciones para la salud humana.

11. ¿En que punto están los datos y pruebas respecto a la semicarbacida a día de hoy?

Como resultado de las investigaciones adicionales encargadas desde Julio por la EFSA, hemos podido clarificar algunas dudas pero otras persisten. Concretamente, ahora sabemos que la semicarbacida se encuentra de hecho en ciertos alimentos y que no es simplemente un resultado del proceso analítico. A pesar de lo cual, todavía no hay un método validado para el análisis de SEM en alimentos y se debe tener en cuenta esta cuestión.

Aunque los resultados de la investigación encargada por la EFSA muestran que la semicarbacida es débilmente genotóxica en algunos sistemas de análisis in vitro, se mantienen incertidumbres considerables respecto a la SEM, no solo sobre el nivel de exposición del ser humano a través de la dieta sino también respecto a posibles efectos in vivo. La evaluación de riesgos publicada el 15 de Octubre es una puesta al día y continúan los estudios para conseguir una evaluación de la toxicología de la SEM más completa, incluyendo la evaluación de la posible genotoxicidad de la semicarbacida.

12. ¿Representa la SEM un riesgo para los consumidores?

Los expertos han determinado que el riesgo para los consumidores - de haber alguno - es muy pequeño, tanto para los adultos como para los niños. Aunque ahora mismo existen incertidumbres en la evaluación de riesgos debido a la falta de datos exhaustivos, estas solo son en relación con la forma de caracterizar lo que se considera un riesgo mínimo. Aún así, teniendo en cuenta las incertidumbres actuales en la ciencia y el hecho de que la exposición potencial a esta sustancia basándose en el peso corporal será probablemente más alta para los niños, los expertos estiman que sería prudente reducir la presencia de SEM en las papillas.

13. ¿Es seguro dar de comer alimentos envasados en tarros de vidrio a los bebés?

Los expertos que, a petición de la EFSA, evaluaron el tema en concreto de semicarbacida en las papillas han confirmado que no hay razones para que los consumidores, incluidos los niños, cambien sus hábitos de alimentación por causa de una posible presencia de SEM en ciertos alimentos. Las papillas envasadas en tarros de vidrio se utilizan a menudo, por razones de comodidad, calidad y seguridad nutricional. También proporcionan una gran protección contra riesgos microbiológicos. Teniendo en cuenta las incertidumbres actuales en la ciencia, los expertos han llegado a la conclusión de que sería prudente reducir la exposición a semicarbacidas tan rápido como lo permita el progreso tecnológico. Sin embargo, los expertos recalcan que no sería bueno tomar medidas inmediatas respecto a las papillas, ya que estas medidas podrían tener otros efectos negativos para la salud de los bebés.

14. ¿Qué medidas se deberían tomar para afrontar los riesgos asociados con la SEM?

Ya se están tomando medidas para afrontar los riesgos potenciales asociados con la presencia de semicarbacida en los alimentos. Se están llevando a cabo investigaciones adicionales respecto al origen de la SEM en los alimentos, la ingestión y los niveles de exposición, así como estudios de toxicología. En estos momentos la industria está trabajando activamente para reducir, y si fuera posible, eliminar la SEM de los envases alimenticios. Desde el Comité de la EFSA y la AESA se anima a la industria para que continúe su trabajo con la máxima celeridad para reducir los niveles de SEM, concentrándose en las papillas como prioridad inmediata, y finalmente en el resto de alimentos.