El nuevo Reglamento de mitigación de la presencia de acrilamida en alimentos busca garantizar la seguridad de los consumidores

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (**AECOSAN**), en colaboración con el **Foro Interalimentario,** ha organizado **en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social** la **jornada** ***'Con la acrilamida no desentones. Elige dorado, elige salud',*** **que ha reunido a** más de 300 asistentes entre inspectores de salud pública, empresas de la industria y distribución alimentaria, de la restauración, asociaciones del sector y de la investigación.

"El objetivo de esta jornada es informar de forma rigurosa sobre el nuevo Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, por el que se establecen **medidas de mitigación y niveles de**

referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos e informar a los consumidores sobre este tema", ha **explicado Marta García, Directora Ejecutiva de AECOSAN.**

Uno de los mayores riesgos de la acrilamida se encuentra en las cocinas de los consumidores

Por su parte, **Víctor Yuste, Director General del Foro Interalimentario**, ha asegurado que "se trata de garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores y de contribuir a la formación de los funcionarios responsables del control oficial, así como de los trabajadores de la industria alimentaria. Es un compromiso por la calidad y la seguridad alimentaria de los alimentos".

Durante la jornada se ha recordado que la acrilamida es una sustancia química con una especial relevancia desde que **el pasado 11 de abril entró en vigor el mencionado Reglamento (UE) 2017/2158**. La acrilamida **se crea de forma natural en los alimentos que contienen almidón durante los procesos de cocinado a altas temperaturas** (fritura, cocción, asado), generalmente a más de 120ºC y con baja humedad. Desde su descubrimiento en 2002 se trabaja para reducir su presencia dados sus **potenciales efectos genotóxicos y carcinógenos**.

La Comisión Europea y AECOSAN realizarán campañas informativas para los consumidores

Uno de los ejemplos más claros para identificar el exceso de acrilamida, como recogen el folleto y el video informativo que ha elaborado la AECOSAN, es detectar el color de los alimentos fritos, tostados y empanados, como las patatas y sus derivados, las galletas, la bollería, el pan y alimentos empanados y rebozados. Se trata de no cocinarlos en exceso, de evitar que su color sea marrón. De ahí surge el lema de la campaña: "Elige dorado, elige salud".

Cuando horneamos, tostamos o freímos en exceso estos alimentos, se producen concentraciones elevadas de acrilamida.

El primer bloque de la jornada, moderado por **Victorio Teruel, Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de AECOSAN**, ha estado dedicado precisamente a detallar este nuevo Reglamento y los retos **que conlleva su aplicación para las empresas** y los servicios de control oficial.

Frans Verstraete, de la DG SANTE de la Comisión Europea, ha señalado que "el enfoque que se recoge en el Reglamento (UE) 2017/2158 se basa en el Reglamento de Higiene Alimentaria para minimizar los riesgos", y ha destacado que "su principio básico es la imposición obligatoria de medidas de mitigación, de forma que las empresas alimentarias están obligadas a incluir estas medidas y a valorar el alcance de ellas en sus productos".

Verstraete también ha indicado que los principales productos afectados son las patatas fritas, los cereales, el café y, en gran medida, los alimentos para niños de corta edad, y ha hecho hincapié en que “uno de los mayores riesgos de la acrilamida se encuentra en las cocinas de los consumidores, debido a la falta de información. Por ello, desde la Comisión Europea vamos a iniciar campañas informativas dirigidas a los consumidores”.

A continuación han intervenido **César Casado, de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de AECOSAN**, y dos representantes del control oficial, **Fátima Rodríguez, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**, y **Silvia Marín, por la Generalitat Valenciana.**

El punto de vista de la industria ha estado representado por **Antonio Duch, Vicepresidente y Director de I+D de Ibersnacks, y José Antonio del Castillo, Director I+D y Seguridad Alimentaria del Grupo VIPS.**

El segundo bloque de la jornada, moderado por **Ana Casals, del Área Internacional y de Coordinación Científica de AECOSAN**, se ha centrado en presentar los avances científicos y las recomendaciones para los consumidores.

Francisco Morales, investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha explicado las actividades desarrolladas en el marco del proyecto SAFEFRYING.

A continuación, **Montaña Cámara, investigadora de la Universidad Complutense de Madrid (UCM),** ha expuesto los principales puntos del “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas”.

Para cerrar el bloque, ha intervenido **Gema Trigueros, de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)**, aportando la visión de los consumidores.

Finalmente, la jornada ha concluido con un acto de presentación de recomendaciones al consumidor, a cargo de **Faustino Blanco, Secretario General de Sanidad y Consumo,** y **David Merino, de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria (AECOSAN).**

Faustino Blanco ha recordado que “España, al igual que el resto de países de la Unión Europea, mantiene unos elevados estándares de seguridad alimentaria, gracias al trabajo de miles de profesionales dedicados a elaborar normas y controlar su aplicación y cumplimiento, así como gestionar un sistema de red de alerta rápida que nos permite actuar inmediatamente ante cualquier incidencia. España dispone de más de 6.000 empleados públicos dedicados a inspeccionar y controlar los alimentos que consumimos”.

El Secretario General de Sanidad y Consumo ha resaltado la “necesidad de buscar métodos

sencillos, eficaces y prácticos que permitan disminuir la exposición a este contaminante, la acrilamida. Métodos que deben llegar a todos los sectores: los productores, las empresas transformadoras y las familias, para potenciar un consumo responsable y proteger nuestra salud”.