

¿QUÉ PASA CON EL ALGA COCHAYUYO COMO ALIMENTO?

Ante la diversidad de informaciones que se han vertido sobre la causa de la paralización de la comercialización del alga cochayuyo como alimento, nos parece necesario aclarar e informar del verdadero motivo por el que esta alga dejó de comercializarse a partir de febrero de 2010. (Desde noviembre de 2011, esta misma alga, que se consume como alimento desde tiempos ancestrales en otros países, aquí se vuelve a comercializar pero únicamente como fertilizante de jardinería mientras la ley no permita hacerlo como alimento)

¿Por qué desde hace más de un año no se encuentra el cochayuyo en las tiendas?

Porque en febrero de 2010 se retiró del mercado siguiendo las órdenes de la APS (Agencia de la Protección de la Salud de Cataluña)

¿Por qué motivo se retiró del mercado?

Porque no estaba incluido en el código alimentario ni en la relación de alimentos existentes en el mercado en 1997 por lo que se le aplicó el Reglamento CE 258/1997 considerándolo un nuevo alimento.

¿Por qué las otras algas si están a la venta?

Porque en 1997, cuando la UE aprobó el Reglamento CE 258/1997 que reconocía que los alimentos que se consumían antes de esa fecha, aunque no estuvieran en el código alimentario, podían seguir comercializándose, las demás algas ya estaban de forma masiva en el mercado. Es decir, que al introducirse el cochayuyo en nuestro país en el 2001, aunque sea de la misma familia de las algas pardas como la kombu, por este azar del calendario no puede comercializarse.

¿Qué pide la administración para volver a comercializarlo como alimento?

Darlo de alta como nuevo alimento o demostrar que se consumía como alimento en algún país de la UE antes de 1997.

¿Por qué no se da de alta como nuevo alimento?

Porque dar de alta como nuevo alimento es un proceso muy complejo, largo en el tiempo por los trámites administrativos que se exigen a nivel de la Administración pública sanitaria y costoso, pensado para preparados o productos alimenticios “nuevos o artificiales”, es decir de nueva creación o modificados, como por ejemplo los transgénicos. En estos casos, hay que pagar a una comisión de expertos para que dictamine si el nuevo alimento es comestible. El coste del procedimiento oscila entre medio millón y dos millones de euros. Algo inviable para nosotros.

Demostrar que el alga cochayuyo se consume en la UE con anterioridad a 1997

Esta es la vía que hemos emprendido para conseguir la autorización que nos permita comercializarla como alimento. Pero es un proceso lento, porque la Administración exige que sea la propia empresa interesada quién demuestre la existencia de un consumo significativo en la Unión Europea (no es suficiente el que en otro/s país/es de otros continentes se lleven consumiendo desde hace décadas o siglos como alimento) y determinar qué se considera “consumo significativo”, en el caso de un alimento no habitual como las algas es algo interpretable y subjetivo.

Presuntas diferencias de criterio en la administración

Como se puede ver en los distintos informes emitidos, hay presuntamente diferentes criterios entre los distintos departamentos de la propia administración:

El 13 de diciembre de 2010, la Subdirección General de Sanidad Exterior dice: “... *Durvillaea antártica (Chamisso) Hariot*, especie de alga parda originaria de las regiones australes de América y Oceanía y conocida comúnmente con el nombre “**cochayuyo**”, es un organismo Chromista de la familia Durvillaceae que se cultiva y recolecta ampliamente **para su consumo como verdura marina** y para la obtención industrial de alginato y ácido algínico destinados a usarse como aditivos alimentarios”. Y dictamina que: “...Teniendo en cuenta lo anterior se concluye que los productos constituidos por la especie de alga *Durvillaea antarctica (Chamisso) Hariot*, **pueden ser importados en nuestro país como alimento/ingrediente alimentario**”

Este mismo organismo concluye, en su informe de 25 de enero de 2011, que el cochayuyo, *Durvillaea antártica (Chamisso) Hariot*, “...**es una especie de macroalga comestible**”. Y también que “...esta Subdirección General interpreta que este grupo de algas (no el aditivo como tal, que, según lo expuesto en el articulado del Reglamento CE 258/97 no entraría en su ámbito de aplicación), **no tendría consideración de nuevo alimento**”.

Sin embargo, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) sostiene que: “...**como el solicitante no ha demostrado Historia de consumo significativo como alimento o ingrediente alimentario en la UE antes del 15 de mayo de 1997, el alga *Durvillaea antártica (Chamisso) Hariot*, está dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 258/1997 anteriormente mencionado. ...**”. Por lo tanto debe tratarse como nuevo alimento.

El 8 de febrero de 2011 la Subdirección General de Sanidad Exterior emite un nuevo informe, modificando los anteriores, en el que dice: “...**hasta tanto no se resuelva la evaluación con respecto a este producto por parte de la AESAN, se comunica que, a día de hoy, no se autoriza la importación en nuestro país de los productos constituidos por la especie de alga *Durvillaea antártica (Chamisso) Hariot* como alimento/ingrediente alimentario**”.

Este es el punto en que estamos actualmente.

¿Representa el alga cochayuyo algún problema para la salud?

El alga cochayuyo lleva siglos consumiéndose en países como Chile.

El Diccionario de la Real Academia Española la define como “alga comestible”.

Su consumo no supone ningún riesgo sanitario. Al contrario, la bibliografía existente refiere sus excelentes propiedades nutritivas, incluso medicinales, tal como sostiene el Ministerio de Sanidad Chileno.

En España también lo consumimos habitualmente, al tomar mermeladas, helados, jugos de fruta, salsas..., ya que a partir del ácido algínico del cochayuyo se fabrican algunos de los espesantes, emulsionantes y estabilizantes no químicos que contienen estos alimentos y que, por supuesto, tienen la correspondiente autorización administrativa para ser comercializados sin problemas.

¿Cómo es que ahora se puede comprar de nuevo?

Porque ahora no se comercializa como alimento sino como fertilizante de jardinería doméstica, dadas también sus cualidades para cumplir esa función.

Para más información acerca de las características del alga y de sus propiedades podéis visitar la página web: www.brotasol.com