

NOTA INFORMATIVA SOBRE EL COCHAYUYO

Hace unos meses, EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) publicó un informe técnico sobre nuestra petición de alta del cochayuyo como alimento tradicional de un tercer país. Basándose en su contenido de yodo, cadmio y arsénico inorgánico, consideraba que podía suponer un riesgo de seguridad para la salud, por lo que planteaba objeciones para su comercialización como alimento. Finalmente, el pasado 24 de junio nos enviaron la repuesta oficial de denegación.

Ante esta situación, aunque no existe problema en seguirlo comercializando como complemento alimenticio, y a pesar de que nos dan la posibilidad de presentar una solicitud a la Comisión de acuerdo con el artículo 16 del Reglamento (UE) 2015/2283, tomamos la decisión de finalizar nuestro trabajo con este proyecto.

Necesitamos aclarar que somos los primeros en respetar la seguridad alimentaria, por eso estamos implicados en el consumo de los alimentos saludables y ecológicos, y nuestro desacuerdo con quienes han elaborado este informe técnico y su posterior resolución, es por los siguientes puntos/sesgos:

- Con el cadmio no han considerado las aportaciones y referencias hechas en el [dosier sobre la propiedad quelante del ácido algínico](#) (el cochayuyo tiene un alto contenido, entre el 30-40% de su composición) y el bloqueo consecuente de la disponibilidad de este metal pesado en el organismo humano. Es decir, impiden que el cuerpo lo pueda absorber. El cadmio es un metal pesado que proviene tanto del medio natural como de fuentes industriales y agrícolas y se distribuye tanto por el suelo como por el agua. Está presente en alimentos, encontrándose en mayor medida en pan y cereales, chocolate, algas, pescado y marisco. La diferencia respecto a los otros alimentos que lo contienen radica, tal como acabamos de explicar, en que las algas pardas y especialmente el cochayuyo, gracias a la capacidad quelante de su composición, impide la absorción, y por tanto el paso al organismo, de la mayoría del cadmio que atrapa.
- Obligaron a hacer analíticas con cinco muestras de nuestro producto y luego no tienen en cuenta los resultados, tomando como referencia los datos con valores más altos recogidos de la literatura publicada, que no es el producto que importamos. Esto ocurre con el cadmio y con el resto. Es decir, de nada sirven las analíticas aportadas.
- Tampoco tienen en cuenta la biodisponibilidad del yodo, ya que no consideran su vaporización con el calor (hasta el 90%). Yodo que en el cochayuyo está en la media más baja de las algas que se comercializan legalmente hoy en Europa. Algunas de ellas multiplican por 50 el contenido en yodo del cochayuyo.
- En cuanto al arsénico inorgánico tampoco se entiende el riesgo, ya que los valores de seguridad en Francia, país de referencia en cuanto a límites de metales pesados en algas, está en 3mg/kg y el cochayuyo analizado está entre 0,223 mg/kg y en un máximo de 0,293 mg/kg. EFSA habla de otras referencias, básicamente en el arroz, un producto con valores límite iguales o superiores a esta cifra, y de no aumentar más la exposición a este metal pesado ya presente en la alimentación.
- Incluso, respetando el informe de EFSA, y sin tener en cuenta la biodisponibilidad real de cadmio y yodo, la dosis entre 40 y 50 gramos semanales de cochayuyo por persona adulta, que se consideraría un consumo extremo, por encima de lo habitual, entraría dentro de la ingesta segura para el yodo y todos los metales pesados, incluidos cadmio y arsénico inorgánico.

Por tanto, sabiendo que la mayoría del cadmio presente está quelado y el organismo no lo absorbe, que habitualmente el cochayuyo se consume cocinado, y que las cantidades de arsénico inorgánico está dentro del rango normal para un producto como las algas, su consumo regular de hasta 50 gramos a la semana, no comporta ningún riesgo. Al contrario, permite beneficiarse de sus cualidades nutritivas y de ayuda a la salud.

Para nosotros el principal “problema” del cochayuyo es básicamente de calendario, ya que entró en España después de la entrada en vigor del reglamento de nuevos alimentos, y se le aplica un criterio que no se aplica en otros alimentos (algas en general, pescado, marisco, cereales... ni por supuesto a alimentos cargados de pesticidas, aditivos y colorantes), y por otra parte que no hay detrás una gran empresa con la capacidad económica para poder contrarrestar los argumentos técnicos de EFSA.