

NOTA INFORMATIVA SOBRE EL COCHAYUYO

Fa uns mesos, EFSA (Autoritat Europea de Seguretat Alimentària) va publicar un informe tècnic sobre la nostra petició d'alta del cochayuyo com a aliment tradicional d'un tercer país. Basant-se en el contingut de iode, cadmi i arsènic inorgànic, considerava que podia suposar un risc de seguretat per a la salut i plantejava objeccions per a la seva comercialització com aliment. Finalment el 24 de juny ens van enviar la resposta oficial de denegació.

Davant d'aquesta situació, encara que no hi ha problema en seguir-lo comercialitzant com a complement alimentari, i malgrat que ens donen la possibilitat de presentar una sol·licitud a la Comissió d'acord amb l'article 16 del Reglament (UE) 2015/2283, prenem la decisió de finalitzar el nostre treball amb aquest projecte.

Necessitem aclarir que som els primers a respectar la seguretat alimentària, per això estem implicats en el consum d'aliments saludables i ecològics, i el nostre desacord amb els que han elaborat aquest informe tècnic i la seva posterior resolució, és pels següents punts/biaixos:

- Amb el cadmi no han considerat les aportacions i referències fetes al dossier sobre la propietat quelant de l'àcid alginic (el cochayuyo té un alt contingut, entre el 30-40% de la seva composició) i el bloqueig conseqüent de la disponibilitat d'aquest metall pesat en l'organisme humà. És a dir, impedeix que el cos el pugui absorbir. El cadmi és un metall pesat que prové tant del medi natural com de fonts industrials i agrícoles i es distribueix tant per el sòl com per l'aigua. Està present en molts aliments, trobant-se en major mesura en el pa i cereals, xocolata, algues, peix i marisc. La diferència respecte als altres aliments que el contenen radica, tal com acabem d'explicar, en que les algues brunes, i especialment el cochayuyo, gràcies a la capacitat quelant deguda a la seva composició, impedeix la seva absorció, i per tant el pas al organisme, de la majoria del cadmi que atrapa.
- Van obligar a fer analítiques amb cinc mostres del nostre producte i després no tenen en compte els resultats, prenent com a referència les dades amb valors més alts recollits de la literatura publicada, que no és el producte que importem. Això passa amb el cadmi i amb la resta. De res serveixen les analítiques aportades.
- Tampoc tenen en compte la biodisponibilitat del iode, ja que no consideren la seva vaporització amb la calor (fins al 90%). Iode que al cochayuyo està a la mitjana més baixa de les algues que es comercialitzen legalment avui a Europa. Algunes multipliquen per 50 el contingut en iode del cochayuyo.
- Pel que fa a l'arsènic inorgànic tampoc no s'entén el risc, ja que els valors de seguretat a França, país de referència quant a límits de metalls pesants en algues, està en 3mg/kg i el cochayuyo analitzat està entre 0,223 mg/kg i en un màxim de 0,293 mg/kg. EFSA parla d'altres referències, bàsicament a l'arròs, un producte amb valors límit iguals o superiors a aquesta xifra, i de no augmentar més l'exposició a aquest metall pesat ja present a l'alimentació.
- Fins i tot, respectant l'informe d'EFSA, i sense tenir en compte la biodisponibilitat real de cadmi i iode, la dosi entre 40 i 50 grams setmanals de cochayuyo per persona adulta, que es consideraria un consum extrem, per sobre del que és habitual, entraria dins de la ingesta segura per al iode i tots els metalls pesants, inclosos cadmi i arsènic inorgànic.

Per tant, sabent que la majoria del cadmi present està quelat i l'organisme no l'absorbeix, que habitualment el cochayuyo es consumeix cuinat, i que les quantitats d'arsènic inorgànic està dins del rang normal per a un producte com les algues, el consum regular de fins a 50 grams a la setmana no comporta cap risc. Al contrari, permet beneficiar-se de les qualitats nutricionals i d'ajuda per la nostra salut.

Per nosaltres el principal "problema" del cochayuyo és bàsicament el calendari, ja que va entrar a Espanya després de la entrada en vigor del reglament de nous aliments, i se li aplica un criteri que no s'aplica al altres aliments (algues en general, peix, marisc, cereals ...ni per suposat a aliments carregats de pesticides, additius i colorants), i per altra banda que no hi ha darrere una gran empresa amb la capacitat econòmica per poder contrarestar els arguments dels tècnics d'EFSA.