Jueves, 8 de octubre de 2020

P9_TA(2020)0256

Oposición a un acto de ejecución: contenido máximo de acrilamida en determinados productos alimenticios destinados a lactantes y a niños de corta edad

Resolución del Parlamento Europeo, de 8 de octubre de 2020, sobre el proyecto de Reglamento de la Comisión por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de acrilamida en determinados productos alimenticios destinados a lactantes y a niños de corta edad (D067815/03 — 2020/2735(RPS))

(2021/C 395/04)

El Parlamento Europeo,

— Visto el proyecto de Reglamento de la Comisión por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de acrilamida en determinados productos alimenticios destinados a lactantes y a niños de corta edad (D067815/03,

— Visto el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios [1], y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

— Visto el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos [2],

— Visto el dictamen científico sobre la acrilamida en los alimentos adoptado por la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) el 30 de abril de 2015 y publicado el 4 de junio de 2015 [3],

— Visto el artículo 5 bis, apartado 3, letra b), de la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión [4],

— Visto el artículo 112, apartados 2 y 3, y apartado 4, letra c), de su Reglamento interno,

— Vista la propuesta de Resolución de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria,

Consideraciones generales

A. Considerando que la acrilamida es un compuesto químico presente en los alimentos que se forma naturalmente a partir de asparagina libre y azúcares en procesos de alta temperatura como la fritura, el tostado y el horneado;

B. Considerando que los consumidores se ven expuestos a la acrilamida por medio de alimentos producidos industrialmente, como las patatas fritas de bolsa, el pan, las galletas y el café, pero también en su propia cocina, al tostar pan o freír patatas, por ejemplo;

C. Considerando que los lactantes, los niños de corta edad y otros niños constituyen el grupo de edad más expuesto a causa de su menor peso corporal y que, por lo tanto, son especialmente vulnerables; que se sabe que los niños tienen un metabolismo más rápido debido a que, en su caso, la relación entre el peso del hígado y el del cuerpo es mayor, lo que aumenta la probabilidad de que la glicidamida (el metabolito de la acrilamida, que se forma mediante biotransformación) se forme más rápidamente en los niños e incrementa, a su vez, la posibilidad de que la acrilamida sea tóxica para ellos [5];

---

[1] DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.
[2] DO L 304 de 21.11.2017, p. 24.
[3] *EFSA Journal* (2015), 13(6):4104, http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104.
[4] DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.
[5] Véase Erkekoğlu, P., y Baydar, T.: «Toxicity of acrylamide and evaluation of its exposure in baby foods», *Nutrition Research Reviews*, vol. 23, n.º 2, diciembre de 2010, pp. 323-333, https://doi.org/10.1017/S0954422410000211.

Inquietudes respecto de la seguridad

D. Considerando que, de acuerdo con la clasificación y etiquetado armonizados (CLP00) aprobados por la Unión, la acrilamida es tóxica si se ingiere, puede provocar defectos genéticos, cáncer y daños en los órganos en caso de exposición prolongada o repetida, es nociva en contacto con la piel, causa irritación ocular grave, es perjudicial si se inhala, se sospecha que provoca problemas de fertilidad, causa irritación cutánea y puede provocar reacciones alérgicas en la piel; que, además, la clasificación proporcionada por las empresas a la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA) en los registros REACH indica que se sospecha que esta sustancia provoca problemas de fertilidad y es perjudicial para el feto ([6]);

E. Considerando que, además, se ha observado la degeneración de los nervios periféricos y de las terminaciones nerviosas en algunas zonas cerebrales relacionadas con la memoria, el aprendizaje y las funciones cognitivas ([7]);

F. Considerando que el dictamen científico de la CONTAM, de 30 de abril de 2015, sobre la acrilamida en los alimentos ([8]) determinó, a partir de todos los datos disponibles, cuatro posibles parámetros críticos para la toxicidad de la acrilamida, a saber, neurotoxicidad, efectos en la reproducción masculina, toxicidad para el desarrollo y carcinogenicidad; que la CONTAM también señaló que la acrilamida es un mutágeno de células germinales y que en la actualidad no existen procedimientos establecidos para la evaluación del riesgo utilizando este parámetro; que la CONTAM confirmó más concretamente en evaluaciones anteriores que la acrilamida presente en los alimentos puede aumentar el riesgo de padecer cáncer de los consumidores de todos los grupos de edad;

G. Considerando que la toxicidad de la acrilamida ya había reconocida en 2002 en un informe conjunto de la FAO y la OMS ([9]); que la acrilamida ha sido definida como «probable carcinógeno humano» por el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) ([10]), «considerada razonablemente como un carcinógeno humano» por el Programa Nacional de Toxicología (NTP) de los Estados Unidos ([11]) y «susceptible de ser cancerígena para los seres humanos» por la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA) de los Estados Unidos ([12]);

H. Considerando que las propiedades de alteración endocrina de la acrilamida se debaten en varios estudios científicos ([13]) y requieren un examen urgente;

([6]) Tarjeta de información sobre sustancias de la ECHA para la acrilamida, https://echa.europa.eu/es/substance-information/-/substanceinfo/100.001.067?_disssubsinfo_WAR_disssubsinfoportlet_backURL=https%3A%2F%2Fecha.europa.eu%2Fhome%3Fp_p_id%3Ddisssimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_count%3D2%26_disssimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet_sessionCriteriaId%3D. Véase también el resumen de clasificación y etiquetado de la ECHA, https://echa.europa.eu/es/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/104230: carcinógeno 1B (presunto), mutágeno 1B (presunto), tóxico para la reproducción 2 (sospechoso), sensibilizante cutáneo 1 y STOT 1 (toxicidad específica para determinados órganos — afecta al sistema nervioso en caso de exposición repetida).

([7]) Resumen y conclusiones de la 64.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), del 8 al 17 de febrero de 2005, http://www.fao.org/3/a-at877e.pdf. Véase también Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Romano, M.A., y Romano, R.M.: «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept», *Food Chemistry*, 15 de junio de 2019, vol. 283, pp. 422-430, https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30722893/.

([8]) *EFSA Journal* (2015), 13(6):4104, http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104.

([9]) Informe de una consulta conjunta de la FAO y la OMS, «Health Implications of Acrylamide in Food», del 25 al 27 de junio de 2002, https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42563/9241562188.pdf?sequence=1.

([10]) *IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans*, «Some Industrial Chemicals», CIIC, Lyon, Francia, 1994, https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Some-Industrial-Chemicals-1994. Véase también Zhivagui, M., Ng, A.W.T., Ardin, M., *et al.*: «Experimental and pan-cancer genome analyses reveal widespread contribution of acrylamide exposure to carcinogenesis in humans», *Genome Research*, 2019; 29 (4):521-531, https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2019/03/pr267_E.pdf.

([11]) *Report on Carcinogens, Acrylamide* (Informe sobre carcinógenos: acrilamida), Programa Nacional de Toxicología, Departamento de Salud y Servicios Humanos, 14.ª edición, 2016, https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/acrylamide.pdf.

([12]) *Toxicological review of Acrylamide* (Análisis toxicológico sobre la acrilamida), (n.º CAS: 79-06-1), marzo de 2010, Agencia de Protección del Medio Ambiente de los Estados Unidos, Washington, D.C., https://nepis.epa.gov/Exe/ZyPDF.cgi/P1006QL0.PDF?Dockey=P1006QL0.PDF.

([13]) Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Roman, M.A., y Romana, R.M.: «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept», *Food Chemistry* 283 (2019), pp. 422-430, https://www2.unicentro.br/ppgvet/files/2019/11/3-Acrylamide-A-review-about-its-toxic-effects-in-the-light-of-Developmental-Origin-of-Health-and-Disease-DOHaD-concept.pdf?x26325; Kassotis, C.D., *et al.*: «Endocrine-Disrupting Activity of Hydraulic Fracturing Chemicals and Adverse Health Outcomes After Prenatal Exposure in Male Mice», *Endocrinology*, diciembre de 2015, 156(12):4458–4473, https://academic.oup.com/endo/article/156/12/4458/2422671; Hamdy, S.M., Bakeer, H.M., Eskander, E.F., y Sayed, O.N.: «Effect of acrylamide on some hormones and endocrine tissues in male rats», *Human & Experimental Toxicology* 2012, 31(5):, 483-91, https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0960327111417267.

Principio de cautela

I. Considerando que el artículo 191, apartado 2, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) establece el principio de cautela como uno de los principios fundamentales de la Unión;

J. Considerando que el artículo 168, apartado 1, del TFUE establece que, «al definirse y ejecutarse todas las políticas y acciones de la Unión se garantizará un alto nivel de protección de la salud humana»;

Requisitos específicos

K. Considerando que el artículo 2, apartados 1, y 2, del Reglamento (CEE) n.º 315/93 establecen que queda prohibida la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico y que los contaminantes deberán mantenerse al mínimo nivel posible mediante prácticas correctas en todas las fases de la producción de alimentos;

L. Considerando que el Reglamento (UE) 2017/2158 exige a los explotadores de empresas alimentarias que apliquen medidas de mitigación y realicen ciertas actividades para reducir los niveles de acrilamida en determinados productos alimenticios con el fin de garantizar que los niveles de acrilamida en sus productos se mantengan por debajo de los «niveles de referencia», que se utilizan para verificar la eficacia de las medidas de mitigación mediante muestreo y análisis;

M. Considerando que los niveles de referencia establecidos en el Reglamento (UE) 2017/2158 se aplican desde abril de 2018 y deben ser revisados por la Comisión cada tres años y por primera vez en un plazo de tres años a partir de la entrada en vigor de dicho Reglamento, con el fin de fijar niveles más bajos ([14]);

N. Considerando que faltan niveles de referencia para varias categorías de productos, como los chips de verduras, las croquetas o las galletas de arroz, algunas de las cuales, según se ha demostrado, contienen altos niveles de acrilamida; que la Recomendación (UE) 2019/1888 de la Comisión ([15]) establece una lista no exhaustiva de categorías de alimentos que deben someterse a un seguimiento periódico para detectar la presencia de acrilamida;

O. Considerando que, de conformidad con el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CEE) n.º 315/93, la Comisión puede, en caso necesario, establecer las tolerancias máximas para determinados contaminantes, con el fin de proteger la salud pública; que todavía no se han establecido niveles máximos respecto a la presencia de acrilamida en los alimentos; que el considerando 15 del Reglamento (UE) 2017/2158 indica que, como complemento de las medidas de mitigación, debe considerarse el establecimiento de niveles máximos de acrilamida en determinados alimentos;

El proyecto de Reglamento de la Comisión

P. Considerando que el proyecto de Reglamento de la Comisión reconoce la importancia de que los niveles de acrilamida en los alimentos sean tan bajos como sea razonablemente posible;

Q. Considerando que el proyecto de Reglamento de la Comisión propone establecer niveles máximos únicamente para dos categorías muy específicas de alimentos, a saber, «galletas y tostadas para lactantes y niños de corta edad» (150 µg/kg, lo que corresponde al nivel actual de referencia) y «alimentos infantiles, alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto galletas y tostadas» (50 µg/kg, nivel que incluso rebasa en 10 µg/kg el nivel actual de referencia, fijado en 40 µg/kg);

R. Considerando que los datos de presencia en los que la Comisión basó su proyecto de Reglamento se remontan al período comprendido entre 2015 y 2018; que, para que el Reglamento (UE) 2017/2158 tenga un efecto sobre los niveles de acrilamida en los alimentos, cabe esperar razonablemente que los fabricantes de alimentos ya hayan alcanzado al menos el valor de referencia establecido hace tres años;

Situación del mercado y evaluación del proyecto de Reglamento de la Comisión

S. Considerando que la investigación llevada a cabo en otoño de 2018 por diez organizaciones de consumidores de toda Europa ([16]) ha puesto de manifiesto que una serie de productos que no entran en las dos categorías reguladas en el proyecto de Reglamento de la Comisión, como las galletas y las obleas, son consumidos a menudo por niños menores de tres años; que algunos de estos productos se comercializan obviamente para niños (por ejemplo, mediante el diseño de envases con personajes de dibujos animados que les resultan atractivos a ellos); que puede suponerse una situación similar para productos como las galletas saladas (*crackers*) o los cereales de desayuno;

([14]) Artículo 5 y considerando 11 del Reglamento (UE) 2017/2158.

([15]) Recomendación (UE) 2019/1888 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2019, relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos (DO L 290 de 11.11.2019, p. 31).

([16]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf.

T. Considerando que el nivel de referencia para las galletas y las obleas (350 µg/kg) y el nivel de referencia para las galletas y las tostadas para lactantes y niños de corta edad (150 µg/kg) difieren significativamente, sin que los padres sean conscientes de la diferencia en cuanto al nivel máximo de acrilamida que se fija como deseado;

U. Considerando que también se constató que, en el caso de las galletas y las obleas, un tercio de los productos analizados contenían un nivel igual o superior al de referencia, y que, de las galletas y las obleas definidas como «consumidas frecuentemente por niños menores de tres años», cerca de dos tercios no rebasaban el nivel de referencia fijado para la categoría «galletas y tostadas para lactantes y niños de corta edad»;

V. Considerando que es indiscutible que la presencia de acrilamida en los alimentos puede minimizarse mediante la aplicación de medidas de mitigación adecuadas ([17]); que, en todas las categorías de alimentos, se ha demostrado la posibilidad de fabricar productos con un bajo contenido de acrilamida ([18]);

W. Considerando que, en lo que respecta al proyecto de Reglamento de la Comisión, tanto los datos de la investigación sobre consumidores realizada en 2018 ([19]) como los datos de presencia procedentes de la base de datos de la EFSA para el período entre 2015 y 2018 muestran que una gran mayoría de productores de ambas categorías de alimentos ha logrado fácilmente niveles inferiores a los propuestos (150 µg/kg y 50 µg/kg); que cabe suponer que casi todos los productos pueden alcanzar estos niveles en la actualidad; que, por lo tanto, son necesarios unos niveles más estrictos para incentivar una mayor reducción;

X. Considerando que el establecimiento de niveles máximos facilita claramente la aplicación de las normas relativas a la acrilamida por parte de los Estados miembros; que, no obstante, los niveles máximos deben fijarse de conformidad con el principio ALARA («tan bajo como sea razonablemente posible»), tal como se establece en el artículo 2 del Reglamento (CEE) n.º 315/93;

Y. Considerando, en conclusión, que los niveles propuestos en el proyecto de Reglamento de la Comisión ya son alcanzados fácilmente por la mayoría de los productos presentes en el mercado y que se ha demostrado que se pueden alcanzar niveles más bajos sin necesidad de grandes esfuerzos;

Consideraciones suplementarias

Z. Considerando que una mayor investigación podría ayudar a comprender las razones de la elevada variabilidad de los niveles de acrilamida dentro de las categorías de alimentos y determinar estrategias destinadas a minimizar la formación de esta sustancia;

AA. Considerando que es esencial hacer seguimiento de la eficacia de las normas relativas a la acrilamida; que esto implica que los Estados miembros realicen controles eficaces y con la frecuencia suficiente y que recaben datos sobre la presencia de la acrilamida;

AB. Considerando que las campañas de información pública pueden ayudar a concienciar a los consumidores sobre los productos con niveles potencialmente más elevados de acrilamida y a informarles sobre la forma de limitar la exposición a la acrilamida durante el cocinado;

1. Se opone a la aprobación del proyecto de Reglamento de la Comisión;

2. Considera que el proyecto de Reglamento de la Comisión no es compatible con la finalidad y el contenido del Reglamento (CEE) n.º 315/93;

3. Considera que seguir permitiendo niveles elevados de acrilamida en los alimentos puede tener efectos perjudiciales para la salud de los consumidores europeos; considera, por tanto, que es de vital importancia reducir los niveles de acrilamida en los alimentos;

4. Considera que el nivel máximo de acrilamida propuesto para la categoría «alimentos infantiles, alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto galletas y tostadas» debe fijarse por debajo, y no por encima, del actual nivel de referencia de 40 µg/kg;

([17]) Véase el Reglamento (UE) 2017/2158.
([18]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf.
([19]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf.

5. Considera que el nivel máximo de acrilamida propuesto para la categoría «galletas y tostadas para lactantes y niños de corta edad» debe fijarse por debajo, y no por encima, del actual nivel de referencia de 150 µg/kg;

6. Pide a la Comisión que establezca niveles máximos, no solo para las dos categorías de productos propuestas en el proyecto de Reglamento de la Comisión, sino también para otras categorías de productos, y con especial urgencia para las galletas y las tostadas que no entran en la categoría específica de «galletas y tostadas para lactantes y niños de corta edad»;

7. Aguarda con interés la revisión de los niveles de referencia para abril de 2021, con la intención de reducirlos; insiste en que los niveles de referencia deben reflejar la reducción continua de la presencia de acrilamida en los alimentos y orientarse hacia los mejores resultados, a fin de incentivar los esfuerzos adicionales de los fabricantes;

8. Acoge con satisfacción la Recomendación (UE) 2019/1888 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2019, relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos; insiste en que los niveles de referencia (y posiblemente, con posterioridad, los niveles máximos) deben fijarse rápidamente para las categorías de productos que han resultado tener niveles elevados de acrilamida;

9. Pide a la Comisión y a los Estados miembros que intensifiquen la investigación sobre la formación de acrilamida en los alimentos con vistas a definir estrategias destinadas a minimizar la formación de acrilamida; pide a la Comisión y a los Estados miembros que estimulen la investigación sobre las posibles propiedades de alteración endocrina de la acrilamida y la glicidamida;

10. Pide a los Estados miembros que refuercen sus capacidades de control alimentario con vistas a supervisar la eficacia de las normas relativas a la acrilamida y que recaben, publiquen y transmitan los datos sobre la presencia de acrilamida a la EFSA;

11. Pide a la Comisión y a los Estados miembros que informen al público sobre las categorías de productos con niveles potencialmente más elevados de acrilamida y sobre las estrategias para limitar la exposición a la acrilamida durante el cocinado;

12. Pide a la Comisión que retire su proyecto de Reglamento y presente uno nuevo al Comité;

13. Encarga a su presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión, así como a los Gobiernos y Parlamentos de los Estados miembros.