

COMUNICADO SOBRE COLORANTE CAMELO

Los consumidores pueden confiar en que el colorante caramelo es seguro

09.03.2012

En respuesta a las informaciones aparecidas en medios de comunicación sobre el colorante caramelo y que pueden generar una alarma injustificada, desde ANFABRA, como Asociación que representa al sector de las bebidas refrescantes en España, queremos aclarar los siguientes puntos:

- En primer lugar, recordar que **la seguridad de todos los refrescos** y sus ingredientes está garantizada por las autoridades sanitarias de todo el mundo.
- El caramelo, además de en los refrescos de cola, **está presente en multitud de alimentos y bebidas**. La presencia de 4-MEI en el caramelo, se produce durante el proceso de calentamiento, al tostar, asar o cocinar, y se encuentra en pequeñas cantidades en productos de consumo habitual, incluyendo alimentos horneados, café, pan, miel, salsas, etc.
- Su uso está **autorizado por la entidades regulatorias de todo el mundo, incluida la FDA** (Food and Drug Administration) de EE.UU, que avala el colorante caramelo como seguro para su uso en alimentos y bebidas.
- **En Europa, la EFSA**, la máxima Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, en las opiniones que emite periódicamente constata **la seguridad de este colorante**. Así, en marzo de 2011, tras una revisión exhaustiva de la literatura científica confirmó su seguridad.
- Al respecto de la **petición** que hizo el pasado 5 de marzo la CSPI, una **asociación de consumidores en Estados Unidos**, la Asociación Americana de Bebidas, la ABA, ya emitió un comunicado en el que consideraba estas afirmaciones como "una barbaridad" puesto que no existe base científica que lo sustente. En este mismo sentido **se pronunció la FDA, que reiteró que no hay ninguna razón para crear este tipo de alarmas en los consumidores**.

El caso de California

- Por otro lado, en enero de 2012, el **estado de California** añadió el 4-MEI a una lista de 500 sustancias que cree podrían llegar a ser potencialmente cancerígenas, lo que conlleva nuevos requisitos de etiquetado. Esta decisión **no está basada en estudios contrastados ya que no existe ninguno que demuestre que el 4-MEI tenga estos efectos**, y se basó en estudios en ratones y ratas de laboratorio, no en humanos. **Una persona tendría que beber más de 1.000 latas de cola cada día durante 70 años** para alcanzar los niveles más bajos de dosis administrada a los ratones de laboratorio.
- **Aún así, y teniendo en cuenta que el caramelo es seguro** y reconocido como tal por las autoridades sanitarias, **los fabricantes de refrescos en este Estado han decidido adaptarse a la situación específica de California**. Para ello, han solicitado a los proveedores de caramelo que pongan en marcha las modificaciones en el proceso de fabricación que consideren necesarias para cumplir con la legislación de etiquetado de California. Estos cambios son técnicos y no suponen modificaciones en los productos.