

## **LAS ALERTAS POR DE ÓXIDO DE ETILENO SE EXTIENDE A MÁS PRODUCTOS Y ORIGENES**

### **Ainia acreditada para un amplio espectro de productos.**

Como os contábamos a finales del año pasado, en septiembre de ese mismo año se notificó a través del RASFF la presencia de niveles muy elevados de óxido de etileno en determinados lotes de semillas de sésamo originarias o procedentes de la India, que habían sido introducidos en la Unión Europea (EU). Dichos niveles eran **más de 1.000 veces superiores al límite máximo de residuos (LMR)** de 0,05 mg/kg de óxido de etileno establecido. La respuesta de la Comisión no tardó y se aumentaron los controles. **En lo que llevamos de año se han contabilizado ya 165 notificaciones al RASFF debidas a este agente**, y aunque en principio los controles estaban centrados en estos productos y del mencionado origen, pronto se puso de manifiesto que la problemática podía ser más extensa.

Esta contaminación constituye un grave riesgo para la salud humana, ya que el óxido de etileno está clasificado como un mutágeno de categoría 1B, un carcinógeno de categoría 1B y un tóxico para la reproducción de categoría 1B. Asimismo, el uso de óxido de etileno como sustancia activa en productos fitosanitarios en la Unión no está aprobado (luego está prohibido), pero si se utiliza en países terceros.

### **Otros productos.**

Además de existir numerosos productos elaborados que contienen o pueden contener sésamo, como **mezclas de semillas, barritas de cereales, tofu, galletas, pan con semillas, bollería, aceite de sésamo, tahini o hummus**, han empezado a aparecer muestras positivas en otros muchos productos e ingredientes como **gengibre, polvo de cebolla, café, cilantro, goma de guar y harina de garrofín o algarroba, trigo duro, pimienta, apio, cúrcuma, amaranto, plátano o polvo de espirulina**. En cuanto a procedencias de todos estos productos no se limita a India y alcanza a otros terceros, países tales como **República Dominicana, Uganda, Turquía, Etiopía, UK...**

Parece patente pues que este no es un problema aislado de un determinado producto y origen, el uso del óxido de etileno como plaguicida en terceros países en los que no está prohibido su uso, está provocando que puedan entrar en el espacio europeo alimentos o ingredientes con residuos de este producto muy por encima de los límites máximos admitidos en la EU. Recordemos que los terceros países tienen su propia legislación, que no tiene por qué estar armonizada con la legislación europea, con lo que son en este caso los controles en frontera y los sistemas de autocontrol de las industrias los que generan la garantía de que los productos no contienen residuos por encima de los LMR establecidos en nuestra legislación.

### **Dificultad para realizar controles.**

Al tratarse de una sustancia prohibida en la EU, y con la que por lo tanto pareciera que no debiéramos encontrarnos, la oferta de análisis de este parámetro es escasa, y no digamos si nos referimos a análisis acreditados.

Al principio de detectarse de manera repetitiva el problema, de entre los laboratorios privados europeos, sólo uno de ellos, con sede en Alemania estaba acreditado para óxido de etileno y únicamente en la matriz semillas de sésamo.

### **Ainia primer laboratorio europeo acreditado para óxido de etileno en una amplia gama de productos.**

Recopilando información de diferentes fuentes, pudimos observar que los grupos de productos que se están viendo afectados son:

1. Frutos y hortalizas
2. Frutos secos
3. Semillas oleaginosas
4. Legumbres
5. Cereales
6. Frutos y hortalizas deshidratadas
7. Especias
8. Té y hierbas para infusiones
9. Conservas vegetales
10. Alimentos elaborados a base de cereales, legumbres, frutos secos y semillas oleaginosas

Resultaba pues de gran interés acreditarse para este tipo de análisis, pero además en todos los tipos de productos mencionados. Tras poner a punto los métodos y recibir la **auditoría de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)**, en fechas recientes nos ha sido concedida la **acreditación para la realización de análisis de óxido de etileno** y con el alcance de **todos los tipos de productos mencionados**.

De esta manera, nuestras empresas tienen desde ya la posibilidad de realizar este tipo de ensayos con el aval de la acreditación, especialmente importante en casos como este, en los que los resultados deben ser frecuentemente contrastados con los de control oficial, y por lo tanto tener el mismo nivel de garantía que estos.

Por otro lado, contribuimos a mejorar el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, protegiendo la salud del consumidor, una finalidad que está siempre presente en nuestro propósito como centro tecnológico.