

EL ATÚN EN CONSERVA ES TOTALMENTE SEGURO Y ESTÁ FUERA DE TODA DUDA

Con enorme disgusto y preocupación hemos tenido conocimiento de la noticia publicada en los medios de prensa anunciando *“Sanidad recomienda a embarazadas y niños no comer atún ni pez espada”*. El titular es claramente distorsionador del contenido de la noticia, por lo siguiente:

- La noticia se basa en una recomendación de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) que no hace nunca referencia a las conservas de atún sino al atún rojo de especie grande.
- Al hablar del atún rojo, la AESAN acota la problemática al producto procedente del Mediterráneo y consumido en fresco, congelado y fileteado, preparaciones a las que la conserva es totalmente ajena.
- En el “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en relación a los niveles de mercurio establecidos para los productos de la pesca” en ningún momento se recomienda no consumir estos productos, y por tanto se trata de reducir el consumo en estos grupos de población muy específicos, con respecto al resto de la población.
- El mismo informe del Comité Científico de la AESAN, subraya la importancia de los estudios riesgo / beneficio del consumo de pescado (especialmente pescado azul), ya que los ácidos grasos EPA y DHA procedentes de la grasa del pescado, tienen un papel importantísimo en el desarrollo del feto y del sistema nervioso de los niños.

El parecer de ANFACO, que integra el conocimiento científico que aporta CECOPESCA, Centro Tecnológico de referencia en la calidad y seguridad de los productos de la pesca y la acuicultura, es el siguiente:

- Se ha hecho un daño irreparable a la industria española del atún sostenida con el esfuerzo de 60.000 personas, entre directas e indirectas, que trabajan denodadamente para hacer que un producto sano y saludable llegue a la mesa del consumidor español, y que se enfrenta a un entorno sumamente competitivo por parte de terceros países que no tienen el mismo nivel de compromiso social, ambiental, trazabilidad y seguridad alimentaria.

NOTA DE PRENSA



- El atún en conserva en sus distintas presentaciones como Atún, Atún Claro y Bonito del Norte o Atún Blanco, se elabora fundamentalmente con túnidos tropicales procedentes del Océano Pacífico, Índico y Atlántico y totalmente alejados de esta problemática.
- El atún en conserva cumple escrupulosamente la normativa vigente en relación a la presencia de metales pesados como el mercurio. Que este sector actúa dentro del respeto a la legislación vigente en materia de control del contenido de mercurio en los alimentos de la UE. En este sentido, los productos de la pesca que están en el mercado cumplen con los límites máximos establecidos en la legislación vigente. Por tanto entendemos que la seguridad del consumidor no se ve comprometida, por el consumo de atún y otros productos de la pesca.
- Desde el punto de vista de la asociación representativa de la cadena de valor del Atún, consideramos que no se han tenido en cuenta los principios de “gobernanza”, que deben presidir las actuaciones de las administraciones en lo que respecta a las repercusiones que con un sector comprometido con la investigación y el desarrollo para asegurar los máximos estándares de seguridad alimentaria.