

08/01/2013

Aspartamo: EFSA consulta sobre su primera evaluación completa de los riesgos

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha lanzado hoy una consulta pública sobre el proyecto de dictamen científico sobre la seguridad del edulcorante artificial aspartamo. Para llevar a cabo esta evaluación completa de los riesgos, la EFSA ha llevado a cabo una revisión en profundidad de la literatura revisada por expertos científicos y de otro tipo sobre el aspartamo y sus productos de degradación, incluyendo nuevos estudios en humanos. Todos los interesados y las partes interesadas están invitadas a comentar sobre el proyecto de dictamen a través de la consulta pública en línea antes del 15 de febrero de 2013. Como parte de este importante proceso y el compromiso de la Autoridad a comprometerse activamente con los grupos de interés, la EFSA también llevará a cabo una reunión con las partes interesadas para discutir el proyecto de dictamen y las opiniones recibidas en la consulta pública en línea.

Los organismos reguladores de todo el mundo han evaluado la seguridad del aspartato desde la década de 1980, sin embargo, esta es la primera evaluación completa de aspartamo que se ha solicitado de la EFSA, y se ha llevado a cabo por el Panel Científico de la Autoridad sobre Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes añadidos a los alimentos (ANS Panel). En esta re-evaluación de la seguridad del aspartamo, los expertos científicos de la EFSA han recurrido toda la información disponible sobre el aspartamo y sus productos de degradación y, tras un análisis detallado y metódico, han concluido en este proyecto de dictamen que no representan un interés toxicidad para los consumidores en los niveles actuales de exposición. El actual ingesta diaria admisible (IDA) se considera segura para la población general y la exposición de los consumidores al aspartamo esta por debajo de la IDA.

Al establecer la IDA, la Comisión ANS considerado los resultados de estudios a largo plazo realizados en animales de experimentación relacionados con la toxicidad y carcinogenicidad y los posibles efectos adversos para la salud de la fenilalanina, uno de los productos de descomposición del aspartamo, en el feto en desarrollo. La fenilalanina es un aminoácido que forma proteína que se encuentra en muchos alimentos. Se sabe que es tóxico a elevados niveles de ingesta, en particular para el desarrollo del feto en mujeres que sufren de la condición médica de fenilcetonuria (PKU). Este trastorno hereditario aumenta las concentraciones de fenilalanina en sangre a niveles tóxicos para el cerebro en desarrollo. El Grupo confirmo que la IDA, mientras protectora de la población en general, no es aplicable a las personas que sufren de fenilcetonuria, ya que requieren la adhesión estricta a una dieta baja en fenilalanina.

El dictamen de la Comisión ANS del proyecto se ha beneficiado de las últimas ideas Científicas y enfoques metodológicos. Este examen global ha sido posible después de dos convocatorias públicas de datos que ponen a disposición una gran cantidad de información científica, que comprende tanto publicados como inéditos, datos y estudios. Esto incluyó los 112 documentos originales sobre el aspartamo que se presentaron para apoyar la solicitud de autorización de aspartamo en Europa en la década de 1980. En aras de la transparencia y la apertura EFSA publicó la lista completa de estos estudios científicos y también a disposición del público los datos científicos inéditos. Esta información ha sido críticamente evaluados e interpretados por expertos de la EFSA para apoyar los puntos clave de discusión abordados en el proyecto de dictamen.

También publicado hoy, la EFSA ha elaborado una serie de preguntas frecuentes para ayudar a explicar algunos de los conceptos científicos clave y las conclusiones iniciales del proyecto de dictamen. La retroalimentación de la consulta se compila en un informe y, en su caso, incorporadas al dictamen del Comité Científico, que el Grupo ANS pretende adoptar en mayo de 2013.

- Consulta publica sobre el proyecto de dictamen científico sobre la reevaluación del aspartamo como aditivo alimentario.
 - Preguntas frecuentes y respuestas sobre el proyecto de dictamen de la EFSA de 2013 sobre la evaluación de la seguridad del aspartamo
-

Notas para los editores:

- El aspartamo es un edulcorante de bajas calorías, intenso que es aproximadamente 200 veces más dulce que la sacarosa (azúcar de mesa). El aspartamo esta autorizado en la UE para su uso como aditivo alimentario para endulzar una variedad de alimentos y bebidas, tales como bebidas, postres, dulces, goma de mascar, yogurt, de valor energético reducido y productos de control de peso y como edulcorante de mesa. Ha sido autorizados para su uso en alimentos y como edulcorante de mesa desde hace mas de 20 anos en muchos países de todo el mundo tras las evaluaciones de seguridad exhaustivas. La primera evaluación de la seguridad del aspartamo realizado en Europa fue publicado por el ex Comité Científico de la Comisión Europea sobre la Alimentación Humana (SCF) en 1984. Posteriores evaluaciones complementarias fueron realizadas por el SCF en 1988, 1997 y 2002. Desde el establecimiento de la EFSA en 2002, la Autoridad emitido recomendaciones sobre los nuevos estudios científicos relacionados con este edulcorante en 2006, 2009 y 2011, pero hasta la fecha no se ha llevado a cabo una evaluación completa de los riesgos de este edulcorante). Para obtener mas información general sobre el aspartamo ver el mas general Preguntas frecuentes sobre el aspartamo.
- La reevaluación del aspartamo es parte de la reevaluación sistemática de todos los aditivos alimentarios autorizados en la Unión Europea antes del 20 de enero de 2009. En mayo de 2011, la EFSA pidió a la Comisión Europea que presente la completa reevaluación de la seguridad del aspartamo (E 951), el cual fue planeado previamente para la terminación en 2020. Para que el marco regulador de la UE sobre aditivos alimentarios, tales como edulcorantes y el papel de la EFSA en relación con aspartamo ver tema sobre el aspartamo .
- Fenilalanina (Phe) es un aminoácido usado como un bloque de construcción para las proteínas. También puede ser convertido por el cuerpo en tirosina, que es otro aminoácido que se utiliza en las proteínas o cambiado mas en otros

productos químicos en el cuerpo, incluyendo mensajeros químicos tales como hormonas o neurotransmisores. La fenilalanina es un llamado aminoácido esencial, ya que no pueden ser producidos por el cuerpo y deben ser suministrados en la dieta.

- La fenilcetonuria (PKU) es una enfermedad hereditaria que causa niveles altos de niveles de fenilalanina y bajos de tirosina en la sangre. Los niveles altos de fenilalanina en la sangre son tóxicos para el cerebro y puede, si se deja sin tratar, afectan el desarrollo del cerebro y causar retraso mental, trastornos del estado de ánimo y problemas de comportamiento. La mayor parte del tratamiento de la fenilcetonuria tiene como objetivo mantener la fenilalanina en sangre en niveles aceptables por la restricción de alimentos ricos en proteínas (carne, pescado, huevos, productos lácteos, frutos secos y semillas), muchos alimentos ricos en almidón, incluyendo aquellos que contienen harina (pan, pasta), así como los alimentos y las bebidas que contienen aspartamo.
- En la Unión Europea, ya que son una fuente de fenilalanina, todos los productos que contienen aspartamo deben llevar la etiqueta "Contiene una fuente de fenilalanina" con el fin de proteger a los consumidores que necesitan para evitar la exposición a esta sustancia.

Para consultas de medios, por favor contacto: Oficina de Relaciones con los Medios
EFSA Tel. +39 0521 036 149 E-mail: Press@efsa.europa.eu