

# ACEITES MINERALES: La marea negra oculta en tu comida

Una investigación del Observatorio de Corporaciones Alimentarias (OCA) de Justicia Alimentaria



Todos recordamos cuando se popularizó el uso del término “**marea negra**” en el Estado español. Estas fueron las palabras exactas que pasaron lamentablemente a la posteridad: *'No es en ningún caso una marea negra, se trata sólo de manchas muy localizadas. Son unos pequeños hilillos que se han visto, cuatro regueros que se han solidificado como aspecto de plastilina'*. Fue, claro está, Mariano Rajoy, un 23 de noviembre de 2002. Sólo diez días después del vertido del petrolero Prestige.



Esa plastilina fue la mayor catástrofe medioambiental de la historia de España con una marea negra de 67.000 toneladas de fuel que anegó las costas gallegas, portuguesas y francesas, provocando un deterioro irreversible en el ecosistema con imágenes de miles de aves de diferentes especies teñidas de negro sin poder alzar el vuelo. Pues bien, ¿alguien se imagina que la industria alimentaria hubiera propuesto aprovechar ese infortunio para comerse esos animales? Pues algo de eso hay en el tema que nos ocupa.

## ¿QUÉ SON LOS ACEITES MINERALES?

**Los hidrocarburos de aceite mineral (MOH) son compuestos químicos derivados principalmente del petróleo. Pese al desconocimiento de la persona consumidora, los aceites minerales abundan en la alimentación diaria con el beneplácito de empresas, gobiernos y el vacío legal internacional, que permite no mencionar su presencia en el etiquetado.** Se dividen en dos grandes categorías según su estructura química: Hidrocarburos saturados de aceite mineral (MOSH) e Hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH). Los posibles efectos adversos para la salud de estos dos grupos son diversos, pero altamente tóxicos en ambos casos. No fue hasta la década de los 90 que se descubrieron por casualidad y, sin duda, hoy ya representan **la marea negra oculta en nuestra alimentación diaria.**

## ¿CÓMO ACABAN ESTOS TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS?

Los hidrocarburos de aceites minerales pueden ingresar a los alimentos de muchas maneras a partir de diversas fuentes, ya sea por **uso intencionado (aditivos) o por diferentes vías de contaminación externa.**

**Como aditivos:** ciertas ceras o los llamados aceites blancos se utilizan en materiales de embalaje que están en contacto con alimentos y también en su procesado. Entre otros usos, se utilizan en adhesivos, en plásticos, para la producción de latas, para evitar el polvo de harina, como recubrimiento de quesos, para dar brillo al arroz o para facilitar el desprendimiento de los alimentos de sus moldes correspondientes.

**Por contaminación:** la presencia de estos aceites minerales en los alimentos también puede ser el resultado de la contaminación durante la producción de los alimentos, por ejemplo a través de materias primas provenientes de suelos contaminados, a través de maquinaria agrícola o condiciones de almacenamiento incorrectas, a causa de la contaminación con la maquinaria (lubricantes) durante el proceso de transformación industrial o a través de la contaminación del alimento vía envases.

En el caso de los envases, especial consideración tienen las tintas de impresión, los envases reciclados en base a cartón o las colas y los distintos adhesivos utilizados.



## ALIMENTOS DE MAYOR CONCENTRACIÓN DE ACEITES MINERALES

- Leche en polvo para bebés y productos de alimentación infantil (ejemplo: potitos)
- Cereales de desayuno
- Aceites vegetales
- Pescado y pescado en conserva
- Arroz
- Productos derivados de cereales
- Semillas oleaginosas
- Frutos con cáscara
- Legumbres
- Embutidos
- Pasta
- Pan y productos de panadería
- Artículos de confitería
- Chocolate y productos con chocolate
- Helados y postres



## CUADRO DE LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA\*):



\*La EFSA hace especial énfasis en ciertas categorías de riesgo. En ese sentido, el tono anaranjado indica los alimentos que son la principal fuente de exposición de aceites minerales peligrosos para la población: comida para bebés, cereales y productos con cereales, aceites vegetales y chocolate y productos con chocolate.

En el caso de la contaminación a partir de los envases utilizados<sup>1</sup>. Especial atención merecen los alimentos secos con una gran superficie de contacto con el envase, como harina, sémola, arroz, pan rallado o cereales para el desayuno.

<sup>1</sup> [www.bfr.bund.de/en/questions\\_and\\_answers\\_on\\_mineral\\_oil\\_components\\_in\\_food-132254.html](http://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_mineral_oil_components_in_food-132254.html)

## LOS ACEITES MINERALES EN ALIMENTOS NO SON SEGUROS PARA LA SALUD HUMANA.

¿Qué afectación tienen los aceites minerales sobre la salud? El impacto para la salud humana de los hidrocarburos de aceite mineral presentes en los alimentos varía en función de su naturaleza. De los hidrocarburos saturados de aceite mineral (MOSH) se tiene constancia, desde hace años, de su hepatotoxicidad. En cualquier caso, **la presencia de estas sustancias en los alimentos es “no deseable”<sup>2</sup> y se acumula en tejidos, nódulos linfáticos, bazo e hígado pudiendo ocasionar microgranulomas.** Pese a ello, como sucede con los pesticidas, sólo se ha estudiado la afectación en la salud humana de las cantidades “tolerables” según las autoridades competentes, pero nadie ha estudiado el efecto acumulativo ni el efecto cóctel de la combinación de los hidrocarburos saturados de aceite mineral (MOSH) en el cuerpo. De aquí que la EFSA subraye la importancia de “seguir estudiando los posibles efectos a largo plazo de los MOSH en la salud humana”. Ante ese punto ciego en el análisis de riesgo, podemos preguntarnos: ¿y mientras tanto? Pues mientras tanto seguimos ingiriéndolas, ya avisaremos cuando la evidencia será absoluta.

Respecto a los hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH), **la EFSA afirma que parte de estos compuestos son cancerígenos.** Es más, tras la contaminación de algunos lotes de preparados para bebés en Francia, Alemania y los Países Bajos, mostró su preocupación por la población infantil ya que “la exposición de lactantes y niños pequeños a los hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH) procedente de preparados para lactantes y de continuación puede ser preocupante para la salud humana”, ya que “**pueden contener sustancias genotóxicas que pueden dañar el ADN de las células y causar cáncer**”.

<sup>2</sup> EFSA y [www.bfr.bund.de/en/questions\\_and\\_answers\\_on\\_mineral\\_oil\\_components\\_in\\_food-132254.html](http://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_mineral_oil_components_in_food-132254.html)

Además, certificaron que **“no es posible establecer un nivel de seguridad”** y confirmaron que **“algunas sustancias del grupo conocido como hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) son un posible problema de salud”**. En sus conclusiones, se pasa toda la presión a los estados y su tejido empresarial. “La legislación de la UE establece que los Estados miembros deben realizar un seguimiento de la presencia de hidrocarburos de aceite mineral (MOH) en los alimentos con la participación de los operadores de empresas alimentarias, fabricantes, procesadores y distribuidores de materiales en contacto con alimentos y otras partes interesadas.”

Por otra parte, la **Agencia Internacional de Investigación sobre Cáncer (IARC), Instituto de referencia mundial y parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS)**, publicó en 2018 que **“hay pruebas suficientes en humanos de la carcinogenicidad de los aceites minerales no tratados o ligeramente tratados. Causan cáncer de piel (que se observa en el escroto)”**. También subrayan que **“existe evidencia suficiente en animales sobre la carcinogenicidad de los aceites ligeramente hidrotratados y que los aceites minerales no tratados y ligeramente tratados son cancerígenos para los seres humanos”**.

**El gran inconveniente de cualquier análisis es que actualmente no es posible separar e identificar los MOAH más cancerígenos de los que menos.** De aquí que la agencia europea ha trabajado con dos escenarios, uno que representa la situación en que los más cancerígenos representan el 10% del total y otro en el que representan el 1%. En el primer caso, existe un problema grave de salud para todos los grupos de población y en el segundo existe un problema grave de salud para el grupo de grandes consumidores, especialmente la población infantil.

Dado que, en lo relativo al impacto sobre la salud de los aceites minerales, estamos en una habitación en penumbra, con muchas más sobras que luces, **en vez de actuar prohibiendo estas sustancias y el residuo 0 en los alimentos, la UE ha decidido que se analice su presencia y que se actúe de la mano de la industria alimentaria** en una frase que suena a una suerte de autorregulación que ha demostrado ser una estrategia errónea en otros ámbitos como el de la publicidad de alimentos insanos. En concreto, se dice que "la legislación de la UE establece que los Estados miembros deben realizar un seguimiento de la presencia de hidrocarburos de aceite mineral (MOH) en los alimentos con la participación de los operadores de empresas alimentarias, fabricantes, procesadores y distribuidores de materiales en contacto con alimentos y otras partes interesadas."

## ¿CUÁLES SON LAS PERSONAS CONSUMIDORAS MÁS VULNERABLES A LOS ACEITES MINERALES?

Según la última actualización de la EFSA, la exposición más alta se estimó para los menores de edad, especialmente los bebés alimentados exclusivamente con fórmulas infantiles que contienen altos niveles de MOSH y los niños y niñas consumidores de cereales de desayuno procesados.

### SOBRE LOS ACEITES MINERALES EN COMIDA PARA BEBÉS...

En 2014 se publicó uno de los estudios científicos más completo hasta la fecha para detectar la presencia de aceites minerales en productos alimenticios para bebés. **De los 12 alimentos analizados se encontró restos de aceites minerales en los 12. Es decir, todos los alimentos para bebés analizados en la investigación estaban contaminados e incluso se observaron “niveles considerables”**, ya que si el límite era de 0,6 mg/kg, la media fue de 3,8 mg/kg, llegando a picos de 13,8 mg/kg en una marca de comida para bebés con salmón o de 10,5 mg/kg en una marca de comida para bebés con ciruelas.

Aquí la tabla completa:

Baby food	MOSH (mg/kg)	≤ C <sub>10</sub> alkanes (mg/kg)
1 - Salmon I	13.8	2.0
2 - Plaice	3.5	0.9
3 - Chicken	3.0	1.4
4 - Beef I	1.9	0.8
5 - Beef II	5.6	2.2
6 - Beef-Ham	4.9	2.0
7 - Turkey	3.2	1.1
8 - Sea bass	1.4	0.9
9 - Calf	2.5	0.7
10 - Rabbit	3.5	1.0
11 - Ostrich	1.6	—
12 - Salmon II	1.1	—
13 - Prune I	0.6	—
14 - Pear	3.6	0.6
15 - Fruit mix	0.3	—
16 - Prune II	10.5	1.8

De hecho, el análisis de Shimadzu Corporation, una empresa pública japonesa, aclara que “los niveles de contaminación deben ser evaluados como altos, especialmente considerando la edad y el peso corporal de los consumidores”. Además, se detectó presencia de MOSH en la leche humana, y sobre la base de hallazgos cosechados, “existe una alta probabilidad de que la ingesta de MOSH continúe tan pronto como el bebé pasa a los alimentos sólidos”. No obstante, las conclusiones de los científicos no pudieron determinar el origen de la contaminación MOSH observada en todas las muestras, aunque se esclareció que la contaminación seguramente provenía de diferentes fuentes.

En un artículo publicado el 28 de mayo de 2020, la organización no gubernamental Food Watch anunció el descubrimiento de hidrocarburos de aceite mineral en productos de fórmula para bebés en el mercado alemán. Las Oficinas de Investigación Química y Veterinaria (CVUA) comunicaron los resultados de sus pruebas a Food Watch tras una solicitud formal; sin embargo, **la ONG encontró documentación pública que demostraba que las agencias gubernamentales estaban al tanto de la contaminación desde diciembre de 2019 y no hicieron públicos los resultados.** En concreto, el laboratorio CUVA de la ciudad alemana de Münster informó haber encontrado hidrocarburos saturados de aceite mineral (MOSH) en las 50 muestras de productos para bebés examinadas y hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH) en 14 de las 50 muestras. **Las muestras analizadas incluyeron productos lácteos para bebés de las marcas Nestlé, Novalac, Humana y Rossmann.**

## ¿CÓMO LOGRAN CUMPLIR CON LA LEY LOS ACEITES MINERALES PESE A SU TOXICIDAD?

Suelen ser sustancias utilizadas en la producción de alimentos procesados. **Por ley, no existe la obligación de revelar dicha sustancia al consumidor como ingrediente entre los componentes del etiquetado. Es decir, la composición química de la mayoría de estas mezclas de aceites minerales se desconoce por completo** y varía a menudo de un lote a otro de un mismo alimento, ya que en la mayoría de los casos sus especificaciones se expresan en términos de viscosidad, y no en términos de composición química.



En el pasado, la viscosidad era la principal característica de clasificación de los productos derivados del petróleo. **En el ámbito científico, los expertos se quejan que hay mucha opacidad empresarial y que la información disponible sobre la aparición de MOAH en los alimentos es escasa o inexistente. Falta transparencia empresarial e intervención legislativa para desbloquear una situación ilegal** en la que los aceites minerales encuentran buen cobijo.

## TIMELINE DE UNA MAREA NEGRA DESCONOCIDA

**1990. Se descubre por casualidad la presencia de aceite mineral en los alimentos.**

**1991. La ciencia alerta del peligro de la migración de aceites minerales en productos de alimentación infantil** cuando unos cultivos de yute contaminados por aceites minerales hicieron saltar las señales de alerta. En estudios posteriores se descubrió que las fuentes de contaminación de hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos podían incluir máquinas utilizadas durante las etapas de recolección y procesamiento, así como el envasado de alimentos. Además, el aceite mineral se podía transferir a productos alimenticios para bebés mediante la tinta impresa de los empaques.

**2008. Alertas alimentarias relacionadas con la presencia de MOH en aceite de girasol procedente de Ucrania.**

**2012. La EFSA admite por primera vez que los MOAH “podían actuar como carcinógenos** genotóxicos (pueden causar cáncer y dañar el ADN, el material genético de las células), mientras que algunos MOSH podían ser absorbidos por el cuerpo y acumularse en algunos tejidos, lo que en los estudios en animales se veía que provocaba efectos nocivos en el hígado”.

La EFSA recomendó que hacía falta “identificar las fuentes de contaminación a lo largo de todas las etapas de la producción de alimentos para diseñar programas de control adecuados” y que “la contaminación de alimentos con aceites minerales por el uso de cartón reciclado se puede prevenir de manera eficaz”.

**2013. La EFSA fija una ingesta diaria admisible (IDA) de 12 mg/kg de peso corporal y día.**

**2015. Foodwatch descubre concentraciones de MOSH y MOAH en productos alimenticios de tres países europeos: Alemania, Francia y Países Bajos.**

**2018. Científicos de Nestlé reconocen el gran desafío para detectar aceites minerales en sus propios productos.** En el marco del Food Packaging Forum del año 2018, el doctor Sander Koster, autor principal del estudio de Nestlé sobre aceites minerales en los productos alimentarios y miembro del grupo de expertos de la EFSA sobre materiales en contacto con alimentos, adujo que uno de los grandes desafíos de la compañía era la complejidad para poder analizar la presencia o no de aceites minerales en sus productos. “Esta es la problemática que más nos preocupa. Son moléculas muy

peligrosas con cancerígenos tóxicos. Es complejo decir qué está permitido y qué no está permitido. Es decir, ¿qué merece la consideración de comestible versus no comestible?”, dijo tras el bloque de lotes de productos de Nestle por parte de un laboratorio externo que detectó aceites minerales en sus productos. “Hay muchas preguntas abiertas sobre si los aceites minerales son o no son tóxicos que básicamente me hacen concluir que los análisis actuales son poco específicos y semicuantitativo, por lo que debemos tener un poco de cuidado con las evaluaciones de exposición. Este es un punto clave que debe abordarse en el futuro porque hoy en día los laboratorios utilizan unas técnicas de evaluación en las que no se puede saber con certeza si se trata de un aceite mineral o no”, concluye.

**Marzo 2023.** Los expertos de la EFSA concluyeron provisionalmente que los hidrocarburos saturados de aceites minerales (MOSH) “no representan un problema para la salud”. También confirmaron que algunas sustancias del grupo conocido como hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) “son un posible problema de salud”.

**Abril 2023.** Los expertos recomiendan “más investigaciones para cuantificar la presencia de MOAH en los alimentos y recopilar nuevos datos de toxicidad para evaluar mejor los riesgos que plantean. Para MOSH, es importante seguir estudiando los posibles efectos a largo plazo sobre la salud humana”.

---

## **ACCIONES DE PAÍSES DE LA UE, Y DEL ESTADO ESPAÑOL EN PARTICULAR, PARA ATAJAR EL PROBLEMA DE LOS ACEITES MINERALES EN LA ALIMENTACIÓN**

Como resultado del creciente interés internacional, también creció la presión política para lograr una regulación clara, al menos en los países europeos, para eliminar la incertidumbre reinante en el mercado.

En mayo de 2011, el Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania presentó su primer reglamento de aceites minerales. En el informe final de su proyecto de 2012 se habla de una "extensión de la migración de los componentes de las tintas de impresión de los materiales de embalaje a los alimentos", y la Oficina Federal Alemana de Agricultura y Alimentación consideró que una barrera funcional era "indispensable para proteger los alimentos de sustancias no deseadas”.

En 2017, el comité científico de la Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) de Bélgica estableció unos límites de aceites minerales que varían en función del tipo de alimento.

Como primera institución europea, el Consejo de Europa hace referencia a la migración de petróleo mineral en su borrador de Guía Técnica para Materiales de Papel y Cartón en julio de 2015. Pero no fue hasta junio de 2022 que la UE tomó la decisión de restringir los aceites minerales aromáticos (MOAH) en todos los productos alimenticios. El comité de la UE ha establecido los límites para el contenido de MOAH permitido en los productos alimenticios. En alimentos secos con bajo contenido de grasa/aceite igual o inferior al 4%, se permiten 0,5 mg/kg de MOAH. Para alimentos con un contenido de grasa/aceite superior al 4%, se autoriza 1 mg/kg de MOAH, mientras que para grasas y aceites se permiten 2 mg/kg de MOAH. Es un paso importante en la seguridad alimentaria y la protección del consumidor, pero son unos límites muy bajos cuando lo que hace falta es una regulación vinculante de tolerancia cero que englobe el uso de todos los aceites minerales en la alimentación para ir un paso más allá.

El Estado español no ha llevado a cabo ninguna acción legislativa para reducir el uso de aceites minerales en los alimentos y se limita a cumplir con las decisiones adoptadas por los organismos oficiales de la UE.

---

## **ANÁLISIS DE TRES ALIMENTOS PARA DETECTAR ACEITES MINERALES**

Justicia Alimentaria ha analizado dos alimentos que se comercializan actualmente en el Estado español. En particular, dos productos dirigidos a los grupos más vulnerables de la población (menores y bebés) para averiguar si contienen o no aceites minerales. Tras analizar bien el mercado, se optó por analizar la crema de chocolate para untar de la marca Nocilla y fórmula para lactantes de la marca Nutribén. Ambos productos se enviaron a la división alimentaria de los laboratorios Eurofins Scientific en Sant Boi de Llobregat (Barcelona) para efectuar el análisis correspondiente.

Con los resultados en la mano, **el laboratorio pone en antecedentes cualquier conclusión y advierte que en Europa “no existen valores límite legalmente vinculantes para la evaluación de residuos de aceites minerales en los alimentos”.** Sólo existen límites recomendables (no vinculantes) de aceites minerales según el Comité Permanente de Plantas, Alimentos y Piensos dentro de la sección Toxicología

y Nuevos Alimentos de la Unión Europea, **y si algún producto supera esas cifras límite, se aconseja retirar de inmediato dicho producto del mercado.**

“Los expertos recomendaron que se realicen más investigaciones para cuantificar la presencia de MOAH en los alimentos y que se recopilen datos sobre la toxicidad para evaluar mejor los riesgos que plantean. En el caso de los MOSH, es importante seguir estudiando los posibles efectos a largo plazo en la salud humana”, añade la EFSA a modo de recomendación. El impacto en la salud humana varía ampliamente. Y que “se acumulan en el hígado y el sistema linfático, y que no presentan un riesgo para la salud pública con los niveles actuales de exposición dietética”. De los MOAH, que “puede contener sustancias genotóxicas que pueden dañar el ADN de las células y causar cáncer”, o que “para sustancias como éstas no se puede establecer un nivel seguro”.

En el caso que nos ocupa, los resultados del informe del laboratorio no dan lugar a la duda y muestran que se ha detectado residuos de aceites minerales en las dos muestras analizadas. Tanto el bote de Nocilla como la fórmula para lactantes de Nutribén contiene aceites minerales MOSH (no se ha encontrado MOAH) en cantidades que están por debajo de los límites que recomienda la Unión Europea para proceder a retirar dichos alimentos. Es decir, no están incumpliendo ninguna ley.

**Fórmula para lactantes Nutribén:**

MOSH: ± 0.7 mg/kg  
 MOAH < 0.15 mg/kg (no detectado)

**Crema de chocolate Nocilla:**

MOSH: ± 0.8 mg/kg  
 MOAH: < 0.15 mg/kg (no detectado)

Sin embargo, y siguiendo nuestra tesis, si se examina lo que dice la máxima autoridad de seguridad alimentaria europea (EFSA), queda clarísimo que **los aceites minerales son potencialmente preocupantes y estamos muy lejos de comprender sus efectos a medio y largo plazo o cuando se combinan entre ellos.** En definitiva, **lo más cuestionable es que una amplia gama de compuestos químicos obtenidos principalmente de la destilación y el refinado de petróleo están presentes en dichos alimentos sin el conocimiento de la persona consumidora** (en este caso, público muy vulnerable) y, mientras ninguna legislación no diga lo contrario, **nada ni nadie obliga ni a Nocilla ni a Nutribén ni a cualquier otra marca alimentaria a advertir en el etiquetado de sus envases la presencia de estos hidrocarburos. Es por eso que creemos firmemente que es de una vital importancia visibilizar entre la sociedad su presencia en un amplio abanico de alimentos de nuestra dieta diaria. Por muy pequeña o residual que sea su presencia en cada bocado. Y así**

**ceder la decisión final** a la persona consumidora con toda la información sobre la mesa.

Aunque como veremos en el apartado siguiente, el problema sigue siendo el “mientras tanto”...

---

## PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN VS GESTIÓN DEL RIESGO

**Cuando existe la sospecha clara de que una sustancia es tóxica para el ser humano o el medio ambiente (y de rebote, para el ser humano), existen dos maneras de afrontar la situación: aplicar el principio de precaución o aplicar el de gestión del riesgo.** Parece lo mismo, pero no lo es.

Estamos ante algo que nos puede enfermar y que, claramente, no conocemos suficientemente ni podemos controlar. **Podemos hacer dos cosas, la prohibición total de este tipo de sustancias (aplicación estricta del principio de precaución) o bien, la “gestión del riesgo”.** El riesgo existe, eso es innegable, pero se puede gestionar. Simplificando, imaginemos decenas de tiburones asesinos en el mar. Imaginemos que un día descubrimos que los miles de personas que, desde hace años, desaparecen en una playa o aparecen heridas están siendo víctimas de esos tiburones. Una estrategia sería: oye, hasta que no estemos absolutamente seguros de que no hay tiburones en esta playa, no se baña nadie. La otra es: a ver, vamos a poner a diez personas en lo alto de unos miradores y que vigilen. Si ven algo que avisen, si no, pues a bañarse. La cosa es que el agua está oscurísima, los tiburones se mueven sin parar y han adoptado estrategias para pasar inadvertidos y, si bien el baño es necesario, resulta que hay una preciosa playa al lado sin tiburones.

Las estadísticas de salud parecen soportar mal la estrategia de la evaluación del riesgo.

En el caso de los MOH, se entiende perfectamente que el análisis del riesgo no es un proceso fácil y que **el sistema de análisis de los efectos requiere su tiempo, pero aquí el problema es otro. El problema es el mientras tanto. Hay dos opciones: mientras tanto dejamos que unas sustancias posiblemente tóxicas se puedan seguir diseminando y, posiblemente, afectando a la población, o aplicamos el principio de precaución y, mientras tanto, se prohíben.**

## MARCAS BAJO SOSPECHA POR EL USO DE ACEITES MINERALES

En un estudio 2018, la OCU rastreó la presencia de estos compuestos tóxicos en 105 productos. De ellos, 35 eran productos de venta en el mercado español. “De los 35 productos analizados, hay 21 en los que se encuentran compuestos MOSH, y tres en los que hay MOAH: los **cereales de arroz con cacao de El Corte Inglés, la granola con avena de Quaker, y la pasta para lasaña Festaiola Agnesi**. Por eso OCU solicita a la AECOSAN la retirada de estos productos hasta que los fabricantes busquen una solución a este problema”, decía su informe. Otras marcas con MOSH detectado en su composición: Kellogg’s, Hacendado de Mercadona, Nomen, Nestlé, Carrefour, Día, Milka y Valor.

En un test de laboratorio de 2021, la organización Food Watch detectó aceites minerales en varias marcas alimentarias muy consumidas en el Estado español: **Nutella de Ferrero, pastillas de caldo de Knorr, bombones de Lindt o cereales de Quaker**.

## PETICIONES DE JUSTICIA ALIMENTARIA

Visto que las sustancias conocidas como MOSH sabemos que son tóxicas y no existe evidencia suficiente sobre los efectos que pueden tener sobre los seres humanos a medio y largo plazo.

Visto que una buena parte de las sustancias conocidas como MOAH sabemos que son cancerígenas y mutagénicas, y que no sabemos qué parte de todas las MOAH presentes en los alimentos pertenecen a esa categoría.

Visto que existen grandes carencias en los procesos de caracterización e identificación de estas sustancias en los alimentos.

Visto que existen grandes carencias en los estudios de evaluación de riesgo, especialmente a medio y largo plazo (efecto acumulativo) o en situaciones donde se ingieren diversas de estas sustancias (efecto sinérgico).

Visto que existen grandes carencias a la hora de determinar las fuentes y procesos de contaminación de los alimentos con MOH.

Visto que no hay una cantidad de residuos presentes en los alimentos que sea efectiva y totalmente segura para la población.

Visto que la legislación de la UE establece que los Estados miembros deben realizar un seguimiento de la presencia de MOH en los alimentos con la participación de los operadores de empresas alimentarias, fabricantes, procesadores y distribuidores de materiales en contacto con alimentos y otras partes interesadas.

## **Instamos a tomar las siguientes medidas urgentes:**

**1. Aplicación del principio de precaución y la retirada del mercado de todos los alimentos que, por sus propias características, por su proceso de producción, transformación, envasado o transporte, presenten un riesgo de presencia de estas sustancias. Muy especialmente aquellos que afectan a la alimentación de menores y bebés.**

**2. Adoptar una política de tolerancia cero con todas las tipologías de aceites minerales en alimentos comercializados en la UE.**

**3. Que, siguiendo las directrices europeas, el Estado español establezca un Programa urgente de muestreo y alerta de los alimentos con el fin de detectar grupos de alimentos donde existe o puede existir esta contaminación. Este programa, así como su resultado, debe ser público y transparente.**

**El gobierno del Estado español debe, por tanto, hacer pública y publicitar adecuadamente la lista de productos que contengan aceites minerales (MOSH y MOAH).**

**4. Dado que hace años que se sabe de la peligrosidad de estas sustancias y no se está aplicando adecuadamente el Principio de Precaución, exigimos que, al menos, se etiqueten adecuadamente los alimentos que tienen más riesgo de presentarlas, usando mensajes de advertencia claros y visibles en el frontal de los envases.**

## Bibliografía:

<https://www.efsa.europa.eu/es/news/mineral-oil-hydrocarbons-food-have-your-say-draft>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8215>

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2023-09/info-graphic-moh-in-food-es.pdf>

[https://www.bfr.bund.de/en/questions\\_and\\_answers\\_on\\_mineral\\_oil\\_components\\_in\\_food-132254.html](https://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_mineral_oil_components_in_food-132254.html)

[https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-11/reg-com\\_toxic\\_20221019\\_sum.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-11/reg-com_toxic_20221019_sum.pdf)

<https://acsa.gencat.cat/es/detall/article/Hidrocarburos-de-aceites-minerales-MOH-00001#presencia-en-alimentos>

[https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/contaminants/catalogue\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/contaminants/catalogue_en)

[https://www.foodwatch.org/fileadmin/-/INT/mineral\\_oil/documents/Foodwatch\\_Mineralo\\_I\\_Report\\_2021\\_ENGLISH\\_03A.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-/INT/mineral_oil/documents/Foodwatch_Mineralo_I_Report_2021_ENGLISH_03A.pdf)

[https://www.sgs.com/de/-/media/SGSCorp/Documents/Corporate/Fl-yers-and-Leaflets/SGS\\_FAQ\\_MOSH\\_MOAH\\_EN\\_0218.cdn.en.pdf](https://www.sgs.com/de/-/media/SGSCorp/Documents/Corporate/Fl-yers-and-Leaflets/SGS_FAQ_MOSH_MOAH_EN_0218.cdn.en.pdf)

<https://www.foodwatch.org/en/no-toxic-mineral-oil-in-our-food>

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0048.pdf>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2023.8215>

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/aceites\\_minerales.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/aceites_minerales.htm)

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/hidrocarburos\\_aceites\\_minerales.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/hidrocarburos_aceites_minerales.htm)

<https://connect.efsa.europa.eu/RM/s/publicconsultation2/a0109000006qqHf/pc0400>

<https://monographs.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/06/mono100F-19.pdf>

<https://www.concawe.eu/wp-content/uploads/mineral-oils-are-safe-for-human-health.pdf>

<https://www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/informe/aceites-minerales-alimentos>

<https://lcms.cz/labrulez-bucket-strapi-h3hs-ga3/578889ab58764817ac8c937d605139bd/jpl214011.pdf>

## Denúncia:

---



## Organiza:

---



## Financia:

---



Esta publicación cuenta con el apoyo de la Cooperación Española a través de la Agencia Española de Cooperación (AECID). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja, necesariamente, la postura de la AECID.