

COMUNICADO OFICIAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ALERGOLOGÍA E INMUNOLOGÍA CLÍNICA (SEAIC) ANTE LA ALERTA ALIMENTARIA POR SULFITOS NO DECLARADOS EN EL ETIQUETADO DE CÓCTEL NATURAL, FABRICADO EN ESPAÑA (REF. 2019/159)

Madrid, 10 de octubre de 2019.- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha tenido conocimiento a través de la Red de Alerta Alimentaria Nacional (Sciri) de una [notificación de alerta relativa a la presencia de sulfitos no declarados](#) en pasas procedentes de Sudáfrica, que fueron empleadas para la elaboración de un coctel de frutos secos en España.

Desde la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) recomendamos, en línea con AESAN y como medida de precaución, que las personas intolerantes a sulfitos que reconozcan el producto eviten consumirlo. Para las personas no sensibilizadas, este producto no comporta riesgos.

Los síntomas que puede producir esta intolerancia pueden incluir problemas en la piel (picazón, erupción cutánea, urticaria); digestivos, como cólicos, náuseas y diarrea; y complicaciones respiratorias (sibilancia, tos, dificultad para respirar, opresión en el pecho) El problema de los sulfitos no es realmente una reacción alérgica, sino más bien de intolerancia ya que no existe mecanismo inmunológico que provoque las reacciones que aparecen en los pacientes sensibles a los sulfitos al ponerse en contacto con ellos.

Los sulfitos son derivados del azufre que se emplean como conservantes en diversas clases de alimentos y bebidas. Se suelen agregar sulfitos a productos para evitar que pierdan el color, a los alimentos procesados para que tengan una mayor duración, y a las frutas y verduras deshidratadas para conservarlas. Así, están presentes en casi todos los vinos, la cerveza, la sidra, y en distintos alimentos como finas hierbas, pepinillos, ketchup, mostaza, mermelada, frutas en conservas, confitadas, secas, en jugos, en ensaladas, en jarabes; verduras en conserva, congeladas, secas; cereales, embutidos, pescados y crustáceos, patatas de todas las formas, galletas, panes, pasteles, vinagre, vinagretas, salsas o sopas.

La Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011 obliga a destacar en los productos alimentarios envasados 14 elementos entre los que se encuentran los sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total). El resto de elementos son: cereales con gluten, crustáceos y derivados, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche y derivados como mantequilla y queso, frutos de cáscara -nueces, avellanas, pistachos- apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y dióxido de azufre)

Ante cualquier sospecha de alergia a alimentos es recomendable acudir al alergólogo para un correcto diagnóstico y tratamiento. Somos los especialistas mejor cualificados para diagnosticar y tratar las enfermedades alérgicas, ya que, a diferencia de otras especialidades, la Alergología contempla al individuo alérgico en su totalidad y no como un órgano aislado.

***Para más información Planner Media 91 787 03 00**

Laura Castellanos 639 33 82 15 / Helena Pastor 647 24 16 15