

## ANFACO aclara que el atún rojo no se utiliza en el sector conservero

En relación con la información aparecida donde se recomienda, por parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de la no consumición de atún rojo o pescados con alto contenido en mercurio en mujeres embarazadas, mujeres en fase de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses), y ante las confusiones que pudiera generar, Anfaco (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas) manifiesta lo siguiente:

- La noticia se basa en una recomendación de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) que no hace nunca referencia a las conservas de atún sino al atún rojo, especie cuya presencia en conserva es prácticamente nula.
- Inclusive al hablar del atún rojo, la ASEAN acota la problemática al producto procedente del Mediterráneo y consumido en fresco, congelado y fileteado, **preparaciones a las que la conserva es totalmente ajena.**
- 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.
- ANFACO también recuerda en este sentido que **el atún en conserva es el producto al que los consumidores reconocen más beneficios y propiedades nutricionales**, según desvela el estudio *Consumidor e Información Nutricional* elaborado por ANFACO y GfK y presentado esta semana.
- Puede obtener más información sobre el estudio (nota de prensa, declaraciones e imágenes) acceda a <http://www.mediatoolsnet.com/FTPTVanfaco.html>.
- Este informe, que pone de manifiesto que los españoles cuentan con un conocimiento limitado y confuso sobre la información nutricional de los alimentos, desvela que el atún en conserva es el producto al que los consumidores perciben de un modo más

# NOTA DE PRENSA



cercano a la realidad. Así, identifican la mayor parte de las propiedades y beneficios que produce correctamente.

- Para entrevistas con el Secretario General de ANFACO, Juan Manuel Vieites, por favor, contacte con Carolina Pérez en el 91 563 77 22 (Ext.142), en el 626 39 44 89 o en [cperez@llorenteycuenca.com](mailto:cperez@llorenteycuenca.com)