

Avances en la elaboración del dossier de Yacon en Polvo para la aplicación para solicitud de comercialización de Polvo de Yacón en la Comunidad Europea conforme al reglamento CE 258/97

Antecedentes

El Yacón (*Smallanthus sonchifolius*), una excelente fuente de fructo-oligosacáridos con efecto prebiótico, con un mercado proyectado a 180 Millones de Euros para el 2010 y un crecimiento anual del 10%.

Reglamento CE 258/97:

Se aplica a los alimentos e ingredientes alimentarios que no hayan sido utilizados en una medida importante para el consumo humano dentro de la Comunidad Europea, antes del 15 de mayo de 1997

Según el reglamento CE 258/97 de la Comunidad Europea, el yacón entra en la categoría de un novel food (nuevo alimento). La harina de yacón, el jarabe y otros productos procesados son considerados nuevos alimentos según el reglamento CE 258/97

Avances:

En el marco del Programa de Facilitación de Biocomercio (BTFP) de UNCTAD, se dio inicio al proceso de elaboración del dossier Novel Food Yacón, encargándose dicha labor al consultor Ivan Manrique (El Consultor), investigador con mucha experiencia de trabajo en yacón.

En esa primera fase se recolectaron, prepararon e identificaron muestras de harina de yacón para su envío a un laboratorio europeo. Las muestras fueron analizadas microbiológicamente arrojando como resultado que contenían contaminación microbiológica por encima de los estándares permitidos, por lo cual no se prosiguieron los análisis subsecuentes y se retrasó el proceso de elaboración del dossier.

La recolección de nuevas muestras tuvo un retraso debido, entre otros factores, a la estacionalidad del producto, siendo procesadas en los laboratorios del Instituto de Desarrollo AgroIndustrial – INDAA. Estas muestras fueron analizadas microbiológicamente en los laboratorios de La Molina Calidad Total reportando valores aceptables.

Las muestras certificadas han sido enviadas al laboratorio europeo y se está a la espera de los resultados para proseguir con los análisis respecto al contenido de aflatoxinas y metales pesados. De ser favorables se continuaran con análisis de contenido nutricional y de fructo oligosacáridos (FOS).

Por otro lado, considerando que algunas especies de la familia de las Asteráceas a la que pertenece el yacón presentan sustancias con potencial alergénico (lactonas sesquiterpénicas), El Consultor y el CIP han realizado contactos con un laboratorio argentino para realizar estos análisis de modo gratuito, obteniendo como resultado que no existen lactonas, lo cual es un avance en el proceso de elaboración del dossier.

Paralelamente, El Consultor ha iniciado las gestiones para el estudio de tiempo de vida en anaquel del producto, el mismo que bajo condiciones aceleradas de deterioro durará 4 meses. Los fondos para esta actividad específica fueron

conseguido por El Consultor al ganar un concurso auspiciado por CONCYTEC y el proyecto PerúBiodiverso.

Antes de finalizar el mes de julio se ha programado presentar el dossier a la agencia sanitaria inglesa (FSA) para solicitar la autorización de comercialización de Yacón en polvo dentro de la Comunidad Europea. A la fecha, se tiene preparada la versión borrador del dossier para ser completada con los resultados de los análisis del laboratorio europeo y ser presentado a las instancias competentes.

Limitaciones:

Recursos financieros limitados para el avance en los estudios y análisis requeridos

Notas:

Cabe resaltar que el Perú fue el primer país en protestar formalmente ante la Comunidad Europea por los alcances y consecuencias originadas por la regulación Novel Food.

Se espera con esto que la Comunidad Europea sea coherente con su propio marco legal, modifique esta norma que crea a los países menos favorecidos una barrera demasiado elevada, y permita que los alimentos que le son éxóticos puedan tener libre acceso a su mercado en virtud a su uso tradicional en el país de origen.

Los usos industriales, en alimentación humana y nutrición de los FOS del Yacón, abarcan la sustitución de grasas (mayonesas y quesos bajos en calorías), reducen el contenido calórico (sucedáneos de chocolate) y aumentan la retención del agua (pastelería, panificación y embutidos), así como evitan la formación de cristales (heladería) y en general, son útiles para modificar la textura o cremosidad de algunos alimentos.

El Yacón, puede ser una excelente materia prima para la exportación de FOS, así como sus derivados; esto para acceder con mejores productos al mercado de alimentos prebióticos. Actualmente, este mercado abarca una relación de más de 400 productos, principalmente en Europa y Asia. Diversos estudios muestran que el mercado de estos productos continúa creciendo, llegando, a veces, a precios estimados de €700 por kilo en cápsulas de suplementos alimenticios prebióticos. Los países europeos que han reconocido a la inulina como fibra dietética (y a los cuales debemos apuntar) son Austria, Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Grecia, Noruega, Irlanda, Italia, Holanda, Portugal, Suiza y Reino Unido.

Estadísticas

Se puede observar que las exportaciones se dirigen principalmente a Estados Unidos. Por otro lado, las exportaciones a Unión Europea (segundo destino más importante) mantienen una tendencia a la estabilidad.

Las principales presentaciones del yacón exportado a la Unión Europea, en el 2006, son hojuelas (78%), seguidas de jarabe ó miel (10%) y luego harina (5%).

