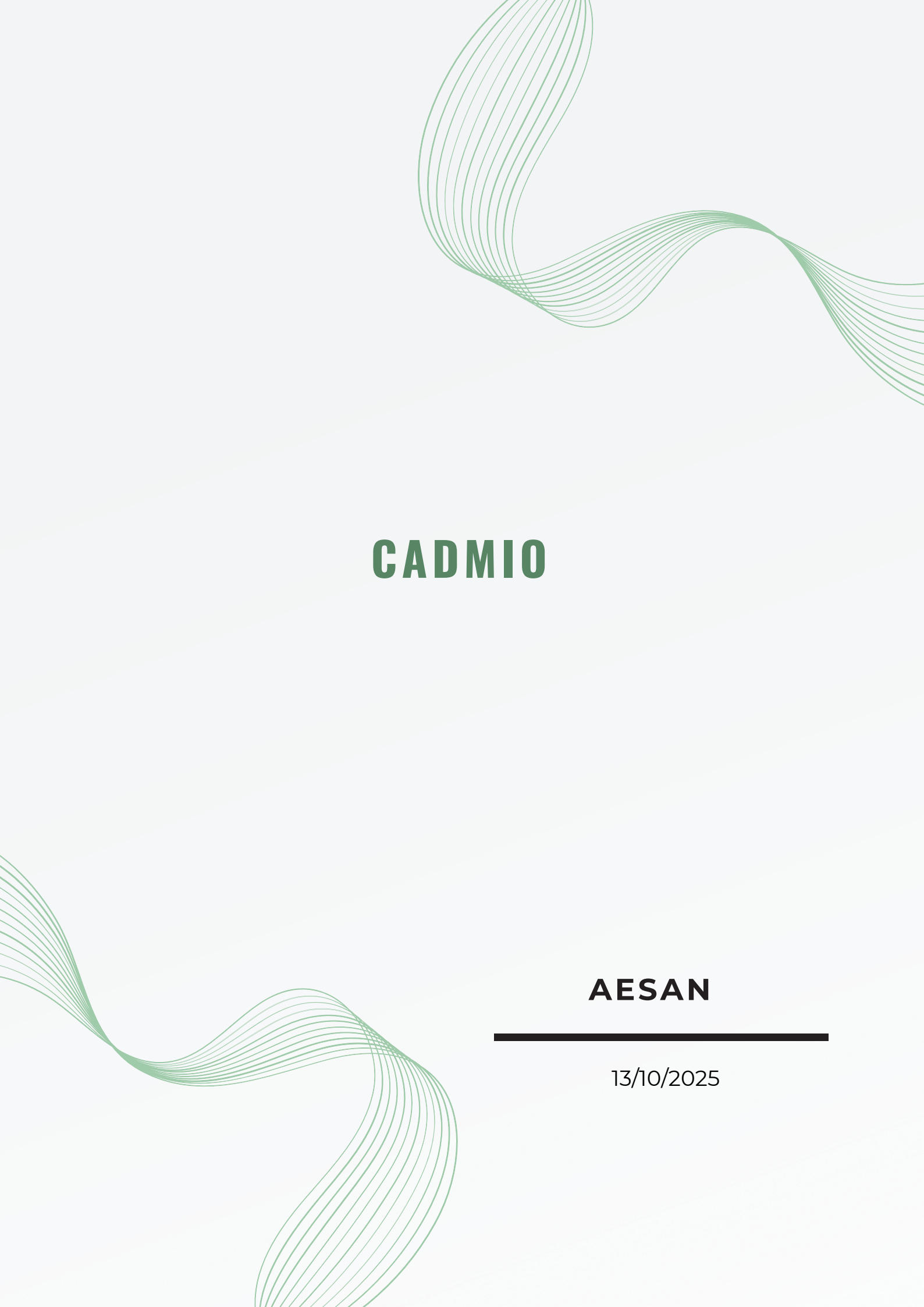




CADMIO

AESAN

13/10/2025



(barra de cadmio 99,9% de pureza imagen procedente de Alchemist-hp (talk) (www.pse-mendelejew.de))

cadmio (Cd) es un metal pesado que se encuentra en el medioambiente de forma natural asociado a minerales de cinc, cobre o plomo, por lo que es un subproducto inevitable en las actividades mineras relacionadas con estos metales. Tiene muchas aplicaciones industriales por lo que su liberación al medio ambiente se ve incrementada por la acción del hombre (quema de combustibles fósiles, metalurgia, incineración de basuras) y por el uso de fertilizantes a base de fosfatos y de lodos residuales. La Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC) ha clasificado el cadmio como un agente de la categoría 1 (cancerígeno para los humanos) por existir suficiente evidencia científica que lo avala.

Evaluación del riesgo:

Internacional

El principal efecto por exposición prolongada es la disfunción renal, debido a su capacidad de acumulación en el túbulo proximal. También puede provocar desmineralización de los huesos, por acción directa o como resultado del daño renal. Tras una exposición extrema, el daño tubular puede progresar en la reducción de la filtración glomerular y consecuentemente, fallo renal.



La absorción del cadmio en el aparato digestivo es baja (5-10%), sin embargo, el cadmio se acumula en el organismo, principalmente en el hígado y riñón, estando su vida media estimada en unos 10-30 años en humanos.

Por todo ello, la Comisión solicita al panel de contaminantes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) una opinión científica sobre el riesgo para la salud humana relacionado con la presencia de cadmio en los alimentos.

EFSA publica la opinión científica sobre cadmio en alimentos en 2009, en la cual realiza una completa evaluación toxicológica del cadmio además de un cálculo de exposición. El Panel de Contaminantes de EFSA llega a la conclusión que la ingesta semanal tolerable (IST) de este contaminante es de 2,5 µg/Kg de peso corporal, reduciendo unas 2,8 veces la ingesta que se utilizaba anteriormente como referencia (7 µg/Kg p.c./semana, con carácter temporal) y que fue establecida por el Comité de Expertos Conjunto FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA, en sus siglas en inglés) en el año 1988 y confirmada por el propio JECFA en 2003. Esta ingesta semanal tolerable temporal había sido adoptada a nivel europeo como referencia toxicológica por el Comité Científico de Alimentación Humana en 1995.

La conclusión de EFSA es que la exposición de cadmio en Europa está cerca de la IST e incluso puede rebasarla ligeramente (entre 1,9 y 3,0 µg/kg p.c. por semana y hasta 2,5-3,9 µg/kg pc. para consumidores extremos).



Por otra parte, el organismo de evaluación del riesgo a nivel internacional, el Comité de Expertos Conjunto FAO/OMS en aditivos alimentarios (JECFA), establece en 2010 una ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 25 µg/kg de peso corporal, lo que corresponde a un consumo semanal de 5,8 µg/kg de peso corporal. Esto difería de la opinión de EFSA de 2009, la cual establecía una IST de 2,5 µg/Kg p.c., por lo que la Comisión Europea solicita a la EFSA que reevaluara el valor de la actual ingesta semanal tolerable (IST) de cadmio.

Tras valorar los dos enfoques, el panel CONTAM de EFSA concluye en su dictamen que el enfoque adoptado en su opinión era correcto y que, por tanto, no se consideraba necesario modificar la actual ingesta semanal tolerable de cadmio de 2,5 µg /kg de peso corporal.

Posteriormente, en enero de 2012, EFSA emite otro informe basado en un estudio de exposición al cadmio incluyendo consumidores de corta edad, personas vegetarianas y personas que viven en zonas altamente contaminadas, a fin de garantizar un alto nivel de protección de las personas consumidoras.

En este informe se encontraron altos niveles de cadmio en complementos alimenticios a base de algas, productos a base de cacao, crustáceos, despojos, hongos, semillas oleaginosas, algas y moluscos. No obstante, aquellos alimentos consumidos en grandes cantidades tienen un mayor impacto en la exposición alimentaria al cadmio que aquellos alimentos con mayores contenidos de cadmio. Así ocurre para las categorías de alimentos generales de cereales y productos a base de cereales (26,9%), hortalizas y productos vegetales (16,0%) y, raíces y tubérculos (13,2%). En cuanto a las categorías de alimentos de forma más detallada, las patatas (13,2%), pan y bollos (11,7%), productos de panadería (5,1%), productos de chocolate (4,3%), hortalizas de hoja (3,9%) y moluscos (3,2%) son los que más contribuyen a la exposición dietética al cadmio.



Esta revisión confirma que, aunque los efectos adversos son poco probables en un individuo con la exposición alimentaria actual, es necesario reducir la exposición al cadmio a nivel de población. Tanto los niños como adultos en el percentil 95 pueden superar los valores de referencia toxicológicos actuales.

Nacional

En 2011, el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) elabora un informe con el objetivo de establecer conclusiones sobre los niveles encontrados y calcular la exposición de cadmio en la dieta de las personas consumidoras en España, llegando a la misma conclusión de EFSA al hacer una estimación de ingesta semanal de 2,03 $\mu\text{g/kg}$ p.c. para las personas consumidoras en nuestro país.

Al igual que concluye la AESAN, EFSA indica que entre los grupos de alimentos que contribuyen en mayor medida a la ingesta del cadmio están los cereales y productos a base de cereales. EFSA también cita como fuente de exposición los frutos secos, los tubérculos y la carne y productos cárnicos. Asimismo, coincide que tanto en España como en el conjunto de la UE, se encuentran los mayores niveles de cadmio en despojos, mariscos y pescados, además del chocolate, complementos alimenticios, setas y semillas oleaginosas citadas por la EFSA.

Algunos subgrupos poblacionales como los vegetarianos, los niños, fumadores o personas que vivan en zonas contaminadas, podrían doblar la IST. Aunque es improbable que se produzcan efectos adversos en riñón a nivel individual, EFSA concluye con que la exposición de la población al cadmio se debería reducir.



En 2021, El Comité Científico de la AESAN publica un nuevo Informe en relación a la evaluación del riesgo de la exposición de la población española a cadmio a través de la dieta, tomando en consideración nuevos datos de presencia de cadmio en distintas categorías de alimentos recopilados en España entre los años 2014 y 2017.

Se observa una reducción de la exposición dietética a cadmio de la población adulta española desde 2010, si bien las diferencias en los límites de cuantificación y en los datos de consumo de los estudios podrían influir en estos resultados. Para todos los grupos de población, el consumo extremo de moluscos es la principal fuente dietética de cadmio.

Gestión del riesgo:

Unión Europea

En 2014, se publica una Recomendación sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios (Recomendación 2014/193/UE, de 4 de Abril de 2014, de la Comisión), indicándose que debe hacerse un seguimiento periódico de los efectos de las medidas adoptadas para disminuir la presencia de cadmio en los alimentos y recogerse más datos sobre la presencia de cadmio, que han de ser comunicados periódicamente a la EFSA para que la Comisión pueda reevaluar la situación a más tardar el 31 de diciembre de 2018, a fin de decidir sobre más medidas adecuadas.

Aplicando estas premisas que indica la recomendación, la Comisión y los Estados miembros estudian los datos actualizados, publicando en 2021 nuevos límites máximos de presencia de cadmio mediante el Reglamento (UE) 2021/1323, de 10 de agosto de 2021 de la Comisión, que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.



El establecimiento de límites máximos en la legislación es la medida de gestión más eficaz para reducir la exposición a un contaminante en la población general. Estos límites máximos son revisados periódicamente adaptándose a la evidencia científica.

Actualmente, en la UE el marco legislativo sobre límites máximos en contaminantes lo establece el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006, donde se disponen para el cadmio los límites máximos fijados mediante el mencionado Reglamento (UE) 2021/1323.

Por otra parte, como medida de gestión del riesgo adicional en España para proteger a los consumidores extremos de crustáceos, AESAN publica en abril de 2011 una recomendación de consumo de crustáceos para reducir la exposición de cadmio. Esta recomendación se basa en una nota informativa sobre “Cadmio en crustáceos” emitida por la DG SANTE de la Comisión Europea, en la que instaba a los Estados miembros donde hay un consumo elevado de este marisco entero a hacer recomendaciones de consumo debido al elevado contenido de este metal pesado en ciertas partes del animal. Concretamente en España, además de consumir la parte “blanca” de los crustáceos tipo cangrejo (cuyo contenido máximo de cadmio sí que está establecido en el Reglamento 1881/2006), también es típico el consumo de la cabeza de gambas y langostinos, entre otros, y el cuerpo de crustáceos braquiuros y anomuros – vulgarmente “crustáceos tipo cangrejo”- (como centollo, nécoras, buey de mar, cangrejo de mar, etc.). Estas partes contienen altos niveles de cadmio por ser el hepatopáncreas su principal reservorio.



También actualmente, en la revisión actual del Informe del Comité Científico de la AESAN de 2021 en relación a la evaluación del riesgo de la exposición de la población española a cadmio a través de la dieta, se indica que se considera oportuno mantener la recomendación de limitar el consumo de la carne oscura de los crustáceos emitida por AESAN en su Recomendación sobre el consumo de crustáceos.

Internacional

En el año 2022, el Codex Alimentarius publica el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por Cadmio en los granos de Cacao con el fin de orientar a los países y a la industria de la producción de cacao en la prevención y la reducción de la contaminación de cadmio (Cd) en los granos de cacao durante la producción y el procesamiento en la fase de poscosecha: fermentación, secado, almacenamiento y transporte.

OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS:

En la página web de AESAN puede encontrar más información sobre contaminantes y su legislación.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición