



**FURANO**

**AESAN**

---

30/07/2026





El furano es un compuesto orgánico que se forma durante el tratamiento de los alimentos con calor y contribuye a las propiedades sensoriales del producto.

Tiene usos industriales, como intermedio en la producción de tetrahidrofurano o en la producción de lacas, como disolvente para resinas y en la síntesis de productos químicos para la agricultura (insecticidas), estabilizantes y productos farmacéuticos (química fina).

En estudios con animales de laboratorio, se ha observado que el furano tiene efecto carcinogénico (Grupo 2B de la IARC), aunque no se ha demostrado que sea carcinógeno para los seres humanos. La mayor exposición humana al furano se produce a través de la ingesta de alimentos, principalmente potitos en niños y café en adultos.

## **Formación de furano en los alimentos**

Reducir la formación de furano en alimentos parece ser más difícil en comparación con otros contaminantes del procesado, como la acrilamida, en particular porque la formación de furano es intrínseca al desarrollo de algunas propiedades organolépticas de los alimentos.

Tal como indica EFSA en su dictamen de 2017, el furano, 2-metilfurano, 3-metilfurano y 2,5-dimetilfurano son compuestos volátiles que se forman en los alimentos durante el procesamiento térmico. El furano se puede formar en los alimentos a partir de una variedad de precursores que incluyen ácido ascórbico, aminoácidos, carbohidratos, ácidos grasos insaturados y carotenoides. Las características de los alimentos, las condiciones de elaboración y cocción, y las pérdidas que se producen principalmente por evaporación en la preparación del alimento a nivel del consumidor, determinan la concentración final en el alimento consumido.

## Evaluación del riesgo del furano

### UE

EFSA elaboró en 2011 un informe incluyendo una estimación de la exposición para distintos grupos de población teniendo en cuenta los resultados sobre el control de los niveles de furano en alimentos determinados en los años previos. Para la estimación de la exposición se utilizó la información de la base de datos de consumo alimentario de EFSA, mostrando que para los adultos son contribuyentes claros de furano el café, en mayor medida, así como la cerveza y las sopas instantáneas. Por otra parte, la exposición al furano en los niños aumenta con la ingesta de potitos y zumos de frutas, entre otros. Los otros grupos de población, niños más mayores y adolescentes, están menos expuestos al furano por su alimentación. La estimación de exposición obtenida confirmaba la ya publicada en la literatura científica.

EFSA recomienda que los controles de furano que se realicen en el futuro se centren en productos tratados con calor para los que en la actualidad se dispone de pocos datos y que, siempre que sea posible, se analice la misma muestra tal y como se compra, y después de prepararla para su consumo, indicando el modo de preparación seguido (tiempo, temperatura e información de manipulación).

EFSA recomienda que los controles de furano que se realicen en el futuro se centren en productos tratados con calor para los que en la actualidad se dispone de pocos datos y que, siempre que sea posible, se analice la misma muestra tal y como se compra, y después de prepararla para su consumo, indicando el modo de preparación seguido (tiempo, temperatura e información de manipulación).



En 2017, EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos que la presencia de furano y metilfuranos en los alimentos supone para la salud pública. En él se llegaba a la conclusión de que los niveles actuales de exposición al furano son indicativos de un problema de salud. En cuanto a los metilfuranos, en el dictamen se llegaba a la conclusión de que pueden aumentar significativamente la exposición global al furano y a los alquilfuranos y, por lo tanto, intensificar el problema de salud. Sin embargo, ante la falta de datos sobre la presencia de metilfuranos en los alimentos, la EFSA recomendó la elaboración de datos adicionales en este ámbito.

El Panel CONTAM utilizó un enfoque del margen de exposición (MOE) para la caracterización del riesgo, considerando como Punto de Referencia un BMDL10 de 0,064 mg/kg de peso corporal (pc) por día para la incidencia de colangiofibrosis en la rata.

El Panel CONTAM señaló que, con la excepción de algunas encuestas, los MOE calculados para efectos neoplásicos de furano son menores de 10.000, que, de acuerdo con la guía dada por el Comité Científico, indicaría un problema de salud. Sin embargo, hay incertidumbre sobre el modo de acción cancerígeno del furano.

Por ello, y con el fin de instaurar medidas de gestión de riesgo para un posible futuro establecimiento de límites máximos sobre estos contaminantes, se publica la Recomendación (UE) 2022/495 de la Comisión de 25 de marzo de 2022 sobre el seguimiento de la presencia de furano y alquilfuranos en los alimentos, con el objeto de recomendar a los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, el seguimiento del furano y los alquilfuranos en los alimentos, en particular en el café, los alimentos infantiles en tarro (incluidos los alimentos infantiles en recipientes, tubos y bolsas), las sopas



listas para el consumo, los aperitivos crujientes a base de patata, los zumos de frutas, los cereales para el desayuno, las galletas, las galletas saladas y el pan tostado, así como el comunicar los datos a la EFSA a más tardar el 30 de junio de cada año, en consonancia con los requisitos de las Directrices de la EFSA.

## Internacional

El Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA), en su última evaluación de riesgo sobre furano de 2011, adoptó el margen de exposición (MOE) tomando como exposición media de furano 0,001 mg/kg p.c. al día para la población general y 0.002 mg/kg p.c. al día para personas consumidoras extremas (válido tanto para adultos como para niños). Para un BMDL10 de 0,96 mg/kg, se obtuvieron MOEs de 960 y 480 en exposición media y alta, respectivamente. Así, concluyó que el margen de exposición al furano representaba un riesgo sanitario y acordaba explorar medidas que permitieran reducir la exposición de las personas consumidoras.

## Gestión del Riesgo

La Comisión y los Estados miembros tomaron en consideración los resultados de la recomendación de seguimiento publicada en el año 2022, en la que se incluían valores para el furano en alimentos infantiles.



A la vista de estos resultados y de que, durante el año 2024, se produjeron varias notificaciones en el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) sobre la presencia de determinados niveles de furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano en alimentos infantiles, que revelaron una situación que podría ser preocupante para la salud. La Comisión y los estados miembros abrieron un debate ya que, teniendo en cuenta las conclusiones del dictamen científico de la Comisión Técnica CONTAM, la disponibilidad de los datos sobre la presencia y las notificaciones del RASFF, permitía establecer límites máximos relativos a la presencia de furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y en los alimentos infantiles.

Este proceso ha finalizado con la publicación del del Reglamento (UE) 2026/1890 de la Comisión, de 29 de julio de 2026, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos para la suma de furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y en los alimentos infantiles, con el fin de establecer nuevos límites máximos para la presencia de estos contaminantes en dichos alimentos.



MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición