



INFORME SOBRE ELS RESULTATS DEL PROGRAMA DUT A TERME AL MERCAT CENTRAL DEL PEIX EN RELACIÓ AMB L'ÚS DELS SULFITS EN ELS CRUSTACIS QUE S'HI COMERCIALIZZEN.

RESULTATS ANY 2007

INTRODUCCIÓ

Aquests darrers anys els diferents organismes del món de la protecció de la salut han donat una importància cada cop més gran al problema de les al·lèrgies alimentàries. Les reaccions adverses als aliments, tant les al·lèrgies com les intoleràncies, són cada cop més freqüents en la nostra societat. Això ha portat els poders públics a adoptar mesures de protecció encaminades bàsicament a donar una informació completa al consumidor dels possibles ingredients al·lergògens dels aliments, a través d'un rigorós etiquetatge d'aquests.

La norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, ja ha patit diverses modificacions en el seu articulat i annexes, a fi de considerar la informació que obligatòriament ha de constar en les etiquetes en relació amb determinats tipus d'ingredients pel seu potencial al·lergogen. Un d'aquests ingredients són els sulfits, quan aquests es poden trobar en l'aliment en concentracions superiors als 10 mg/kg.

La utilització dels sulfits com a conservants en determinats aliments és una pràctica molt antiga (a l'antic Egipte i a l'Imperi romà ja era ampliament utilitzat) i molt estesa. A banda de les propietats conservants i anitoxidants, els sulfits tenen la capacitat d'inhibir el pardejament enzimàtic i no enzimàtic. En el cas concret dels crustacis, la utilització dels sulfits persegueix la inhibició del pardejament enzimàtic o melanosi, la qual es manifesta amb l'aparició de taques fosques i ennegriment del cefalotòrax.

Des del Servei d'Inspecció sanitària de Mercats Centrals, s'ha volgut iniciar un programa per conèixer quins són els nivells de compliment en quant a l'ús d'aquest additiu en els crustacis i a la informació que d'ell se'n fa en l'etiquetatge d'aquests productes. A continuació se'n detallen els resultats d'aquest programa l'any 2007.

OBJECTIUS DEL PROGRAMA

El programa contemplava dues actuacions de control ben diferenciades:

- D'una banda la regularització d'aquelles caselles que estiguessin interessades en addicionar sulfits als crustacis que comercialitzen. Tot i que inicialment 3 caselles van mostrar el seu interès, finalment només dues d'elles van arribar a presentar la memòria descriptiva corresponent en relació amb l'ús d'aquest additiu. No obstant, cap d'elles ha iniciat aquesta activitat. Per tant, i fins al moment, cap casella del Mercat del Peix està addicionant sulfits de manera autoritzada als seus productes.
- Mostres prospectives per analitzar la presència i/o nivells de sulfits, tant en partides de crustacis amb l'additiu declarat a l'etiqueta del producte com partides sense sulfits declarats.

RESULTATS DE LES DIFERENTS MOSTRES ANALITZADES

S'han pres un total de 30 mostres a 18 consignataris diferents del Mercat Central del Peix. De les 30 mostres, 7 corresponien a crustacis amb la declaració de sulfits en l'etiqueta, mentre que 23 mostres corresponien a crustacis sense la declaració d'ús d'aquest additiu.

Pel que fa a l'estat físic, només 2 de les partides eren producte congelat. La resta de partides mostrejades eren presentades per a la venda a temperatura de refrigeració, conservades en gel, si bé en 3 de les partides constava la llegenda de producte descongelat. En 2 de les partides, a més, es va poder comprovar que el producte presentat també era descongelat, tot i no constar aquesta indicació en l'etiqueta. Tenint en compte aquestes dades, es van analitzar 23 partides de crustacis frescos, 5 de crustacis descongelats i 2 de crustacis congelats.

Espècies mostrejades

La relació d'espècies mostrejades ha estat la següent:

- Caraviner (1)
- Cranc de mar (3)
- Escamarlà (4)
- Galera (1)
- Gamba blanca (3)
- Gamba panxuda (2)

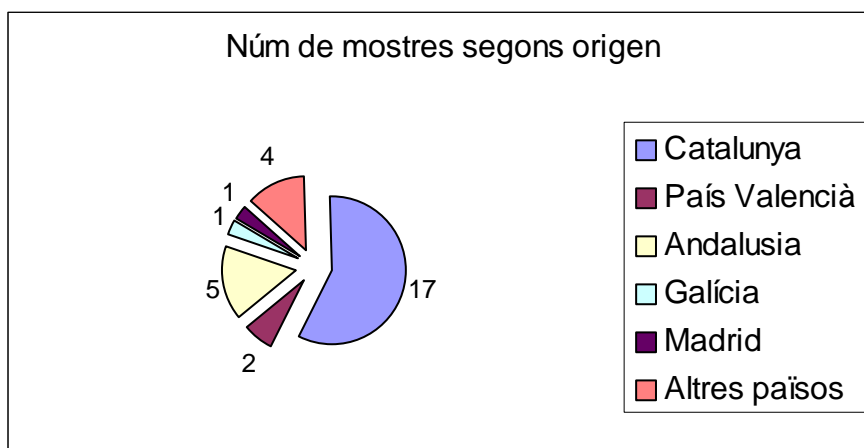
- Gamba pelada (2)
- Gamba rosada (7)
- Llagostí (6)
- Quisquilla (1)

Origen dels crustacis

El producte que ha estat més mostrejat ha sigut el procedent de les llotges catalanes, amb un total de 17 mostres (7 de Barcelona, 5 de Girona i 5 de Tarragona).

L'origen dels productes mostrejats, per comunitats:

Comunitat autònoma	Núm de mostres
Catalunya	17
País Valencià	2
Andalusia	5
Galícia	1
Madrid	1
Altres països	4



Resultats de les mostres amb sulfits declarats a l'etiqueta

El producte mostrejat, en tots els casos, era producte al qual s'havia addicionat sulfits des de l'establiment d'origen. No vam detectar, per tant, cap cas en que l'addició i declaració a l'etiqueta de l'additiu s'hagués produït al propi Mercat. De les 7 mostres analitzades només 1 d'elles presentava nivells de sulfits per sobre dels valors admesos per la normativa.

Només en una de les mostres la declaració de l'additiu que constava en l'etiqueta es feia d'acord amb el que estableix la normativa d'etiquetatge per aquells productes que continguin sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg. Les diferents llegendes que constaven a les etiquetes dels productes en relació al contingut de sulfits :

Acta	Elaborador	Llegenda	Altres additius
43102	Madrid	Conservante: Metabisulfito de sodio (E-223)	No
43103	Barcelona	Conservante E-223 Contiene sulfitos	No
43086	Huelva	E-223	E-300 E-330 E-504
41132	Huelva	Conservantes autorizados: Melacide Fresh Aditivo: Fixadex D.M.C.	
40729	Barcelona	Conservante E-223	No
41242	Barcelona	Anioxidantes E-223	No
41229	Cadis	E-223	E-451 E-301 E-330 Sacarosa

Resultats de les mostres sense additius declarats a l'etiqueta

Es van agafar un total de 23 mostres, de les quals en 8 es van detectar sulfits en l'analítica practicada. En un elevat percentatge de mostres (un 34,8 %), per tant, es van detectar nivells de sulfits sense que aquests figuressin en l'etiqueta del producte. A continuació es detallen els orígens i tipus de crustaci de les mostres positives.



Acta	Crustaci	Origen	Nivells detectats
45248 mostra 1	Gamba rosada	Grècia	47 mg/kg
45248 mostra 2	Gamba rosada	Grècia	36 mg/kg
45139	Escamarlà	Tarragona	39 mg/kg
40608 mostra 1	Llagostí	Mauritània	238 mg/kg
40608 mostra 2	Llagostí	Tunísia	62 mg/kg
41157	Cranc de mar	Castelló	94 mg/kg
41242	Llagostí	Barcelona	64 mg/kg
41230	Gamba panxuda	La Corunya	83 mg/kg

En tots els casos es va fer la corresponent notificació de la irregularitat detectada a les autoritats sanitàries de l'establiment d'origen/procedència del producte i es va instar als propietaris del producte a assegurar, a través dels seus autocontrols, que els crustacis sense sulfits declarats a l'etiqueta que comercialitzen estan lliures d'aquest additiu.

INDICADORS DEL PROGRAMA

- Número de caselles que han sol·licitat autorització per realitzar l'activitat d'addició de sulfits als crustacis que comercialitzen.....3
- Número de caselles que se'ls ha autoritzat aquesta activitat: només 1 casella va aportar la memòria descriptiva per a la realització d'aquesta activitat, tot i que finalment no l'ha iniciat.
- Número de mostres prospectives.....30
 - Amb sulfits declarats a l'etiqueta.....7
 - Sense sulfits declarats a l'etiqueta.....23
- Número de mostres oficials.....0
- Comunicacions a origen realitzades.....11
A banda de les comunicacions realitzades per la detecció de sulfits no declarats o amb nivells per sobre els establerts a la normativa en el cas dels productes amb sulfits declarats a l'etiqueta, també s'han notificat algunes irregularitats en relació amb els etiquetatges del producte.



- Número d'expedients iniciats.....1
S'ha iniciat un expedient sancionador derivat d'una de les actuacions. El motiu, però, no ha estat l'addició o nivell d'additiu sinó el subministrament d'informació falsificada en relació amb la traçabilitat del producte.

AVALUACIÓ DEL PROGRAMA

El programa ha posat de manifest l'ús irregular dels sulfits en la conservació dels crustacis és una pràctica força estesa. Al tractar-se de productes que es comercialitzen en envàs obert i en la distribució dels quals sovint hi intervenen intermediaris, resulta difícil arribar a conèixer en quina o quines fases de la cadena de distribució s'ha afegit l'additiu.

L'elevada interacció comercial que hi ha entre els diferents operadors del Mercat ens ha comportat, també, diferents actuacions derivades de l'actuació inicial, ja que sovint el producte mostrejat havia estat adquirit a un altre consignatari. Així, a banda de les actes aixecades amb motiu de la presa de mostres, s'han aixecat 14 actes i 4 informes per actuacions de seguiment.

Tenint en compte els resultats obtinguts el 2007, es fa necessari mantenir el programa per al 2008, continuant amb la presa de mostres aleatòries i intentant fer el seguiment previst en el programa per aquelles caselles en les quals s'hagin detectat irregularitats en la campanya del 2007.

ANNEX

S'annexa a l'informe un quadre resum en el qual consten la relació de mostres analitzades durant l'any 2007 amb les dades més significatives.

DATA	PRODUCTE	ORIGEN	SO2 DECLARAT	RESULTATS	OBSERVACIONS	COMUNICAT A ORIGEN
11/04/2007	GAMBA PANXUDA	Alacant	No	62 mg/kg	S'ha aixecat acta a la casella i s'ha fet una comunicació de la irregularitat a origen.	SI
11/04/2007	ESCAMARLA	La Corunya	Sí	83 mg/kg	Additius declarats: E-223. També citrats i ascorbats (E-330 i E-301) i trifosfats (E-451). Tot i tractar-se de resultats dins els límits legals s'ha fet una comunicació a origen, ja que el trifosfat s'usa en productes congelats i no frescos	SI
25/04/2007	GAMBA PELADA	Barcelona	Sí	22 mg/kg	Additiu declarat E-223. És cua de gamba pelada descongelada	NO
25/04/2007	LLAGOSTI	Barcelona	No	64 mg/kg	S'ha aixecat acta a la casella i s'ha comunicat la irregularitat a origen.	SI
03/05/2007	CRANC DE MAR	Castelló	No	94 mg/kg	S'ha aixecat acta a la casella i s'ha comunicat la irregularitat a origen.	SI
03/05/2007	ESCAMARLA	Girona	No	< 20 mg/kg		NO
18/04/2007	GAMBA ROSADA	Girona	No	< 20 mg/kg		NO

DATA	PRODUCTE	ORIGEN	SO2 DECLARAT	RESULTATS	OBSERVACIONS	COMUNICAT A ORIGEN
18/04/2007	CRANC DE MAR	Tarragona	No	< 20 mg/kg		NO
09/05/2007	GAMBA PANXUDA	Barcelona	Sí	149 mg/kg	Additiu declarat: E-223. S'ha fet inspecció a l'elaborador demanant-los que facin constar la llegenda correcta en l'etiqueta en relació amb l'SO2.	SI
15/05/2007	GAMBA ROSADA	Barcelona	No	< 20 mg/kg		NO
16/05/2007	GAMBA ROSADA	Barcelona	No	< 20 mg/kg		NO
16/05/2007	ESCAMARLA	Girona	No	< 20 mg/kg		NO
24/05/2007	LLAGOSTI	MAURITANIA (intermediari Girona)	No	238 mg/kg	Resultat 238 mg/kg. Els llagostins havien estat adquirits a un distribuïdor de Girona. S'ha aixecat acta a la casella per comunicar la irregularitat i s'ha comunicat la irregularitat a origen.	SI
24/05/2007	LLAGOSTI	TUNÍSSIA (via França)	No	62 mg/kg	A l'etiqueta consten dades de l'importador francès. Producte adquirit a una altra casella del Mercat. Això ha donat peu a una nova inspecció per demanar traçabilitat del producte i comunicació d'irregularitats (també comunicat a origen)	SI

DATA	PRODUCTE	ORIGEN	SO2 DECLARAT	RESULTATS	OBSERVACIONS	COMUNICAT A ORIGEN
01/06/2007	QUISQUILLA CUITA	Sevilla	No	< 20 mg/kg	En aquest cas concret ("camaron de la isla") s'ha demanat al laboratori sulfits totals (ja que tot el crustaci es consumís sencer, amb closca i tot). No s'han detectat sulfits.	NO
01/06/2007	LLAGOSTI	Huelva	Sí	82 mg/kg	Additius declarats: FIXADEX . A més a més, hi havia una irregularitat en l'etiquetatge (constava en algunes etiquetes gamba en comptes de llagostí). S'ha comunicat aquestes irregularitats a origen.	SI
07/06/2007	GAMBA BLANCA	Almeria	No	< 20 mg/kg		NO
07/06/2007	CRANC DE MAR	Tarragona	No	< 20 mg/kg		NO
23/06/2007	CARAVINERO	Huelva	Sí	92 mg/kg	Additius declarats: E-223, ascorbats i citrats (E-300 i E-330) i E-504 (carbonat magnèsic?)	NO
14/07/2007	GAMBA PELADA	Barcelona	Sí	< 20 mg/kg		NO
20/07/2007	LLAGOSTI	Madrid	Sí	198 mg/kg	S'ha aixecat acta a la casella i s'ha comunicat irregularitat a origen per els sulfits i també per la sospita que es tracta d'un producte descongelat.	SI

DATA	PRODUCTE	ORIGEN	SO2 DECLARAT	RESULTATS	OBSERVACIONS	COMUNICAT A ORIGEN
12/09/2007	GALERA	Tarragona	No	< 20 mg/kg	En l'etiqueta consta la llegenda "producte sense additius"	NO
20/09/2007	GAMBA ROSADA	Tarragona	No	< 20 mg/kg		NO
11/10/2007	GAMBA BLANCA	Girona	No	< 20 mg/kg		NO
05/10/2007	LLAGOSTI	Castelló	No	< 20 mg/kg		NO
11/10/2007	GAMBA BLANCA	Girona	No	< 20 mg/kg		NO
24/10/2007	GAMBA ROSADA	Barcelona	No	< 20 mg/kg		NO
07/11/2007	ESCAMARLA	Tarragona	No	30 mg/kg	S'ha fet la notificació a l'elaborador.	SI

DATA	PRODUCTE	ORIGEN	SO2 DECLARAT	RESULTATS	OBSERVACIONS	COMUNICAT A ORIGEN
30/11/2007	GAMBA ROSADA (producte congelat)	Grècia	No	36 mg/kg	Notificació irregularitat al distribuïdor i reetiquetatge del producte.	SI
30/11/2007	GAMBA ROSADA (producte congelat)	Grècia	No	47 mg/kg	Notificació irregularitat al distribuïdor i reetiquetatge del producte.	SI