



## Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut  
Direcció General de Salut Pública i Participació

### **Informe sobre el resultat de la campanya de control d'additius en preparats carnis i carn picada a les Illes Balears durant l'any 2015**

#### **Introducció**

L'objectiu d'aquesta campanya és, d'una banda, verificar l'ús correcte dels sulfits en preparats de carn elaborats al comerç detallista de la carn, i, de l'altra, comprovar que la carn picada no porta sulfits.

Els sulfits són additius identificats amb les lletres E-220 a E-228 i s'utilitzen com a conservants i antioxidants, però també poden actuar com a al·lergen i causar greus problemes de salut a persones asmàtiques.

Segons la normativa vigent, l'ús del sulfit està autoritzat en els preparats carnis següents: *burger meat*, *breakfast sausages*, *longaniza fresca*, *butifarra fresca* i *salsicha fresca*.

La denominació d'aquests diferents preparats carnis pot generar confusió als consumidors.

En el cas del *burger meat* o *burguer meat* cal dir que és un producte semblant a una hamburguesa, però la composició és diferent, amb un contingut mínim de vegetals i/o cereals del 4 % mesclats amb la carn (en aquests productes, la carn es pica de manera que el múscul i el greix estiguin totalment dispersos, i així es produeix una emulsió de la fibra en el greix).

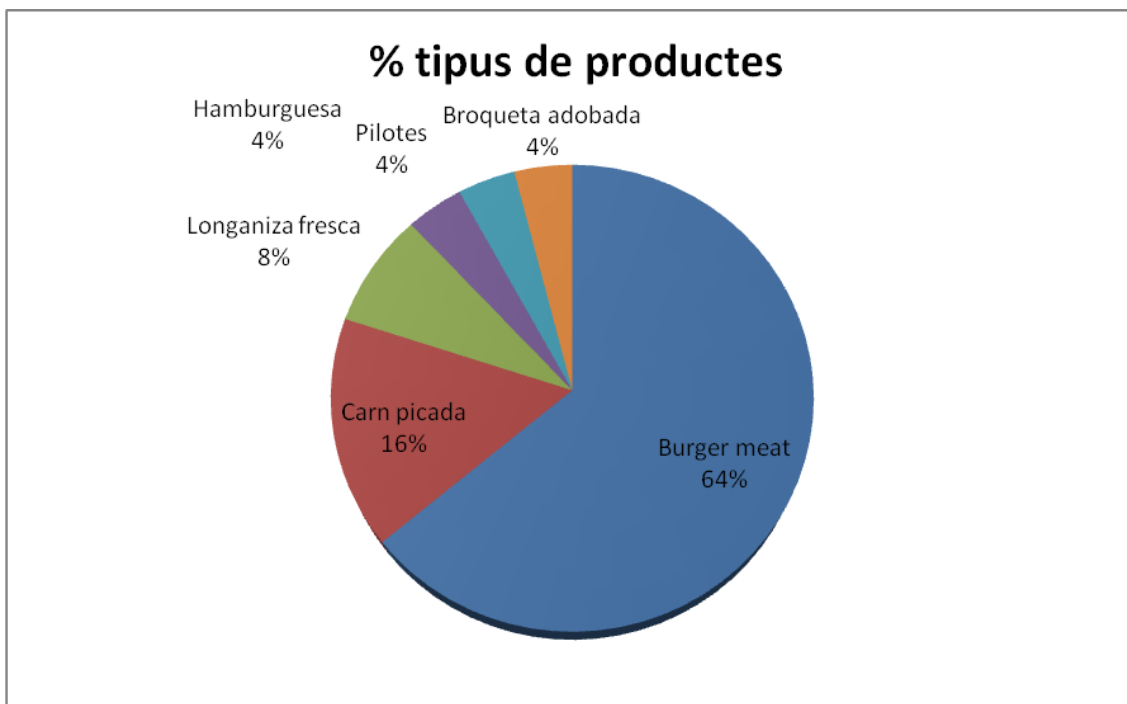
En el cas de les denominacions *salchicha fresca* i *longaniza fresca*, s'ha de tenir en compte el Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat dels derivats carnis, que inclou aquests productes en el grup de derivats carnis no sotmesos a tractament i que s'han elaborat amb carn fresca, inclosa la carn que ha estat trosdejada o picada, a la qual s'han afegit altres productes alimentaris, condiments o additius. La *salchicha* és un embotit elaborat a base de carn picada, amb forma allargada i cilíndrica, i la *longaniza fresca* és un embotit de forma llarga i angosta farcit de carn picada condimentada amb espècies.

A més a més, en la normativa europea figura la *salsicha fresca*, que és un preparat carni d'origen portuguès que no s'ha de confondre amb la *salchicha* o *salsitxa*.

L'any 2015 es varen recollir i analitzar 25 mostres a carnisseries salsitxeries i carnisseries xarcuteries de les Illes Balears. El nombre de mostres es va repartir de manera proporcional al nombre d'establiments registrats entre els diferents sectors sanitaris. Conjuntament amb la presa de mostres, es va verificar si l'operador duia a terme el control per garantir una dosificació correcta dels additius.

## Resultats

Els productes objecte de mostreig principalment han estat *burger meat* en diferents presentacions (64 %), carn picada (16 %) i altres preparats carnis.



La taula 1 recull informació detallada dels productes objecte de mostreig i s'hi indiquen els productes que poden dur sulfits, el nombre de mostres analitzades i el nombre de mostres en què es va detectar la presència de sulfits.

<b>Denominació del producte</b>	<b>Poden portar sulfits?</b>	<b>Nombre de mostres analitzades</b>	<b>Nombre de mostres en què es varen detectar sulfits</b>
<i>Burger meat</i>	Sí	16	16
Carn picada	No	4	0
Hamburguesa	No	1	0
Pilotes	No	1	0
Broqueta adobada	No	1	1
<i>Longaniza fresca</i>	Sí	2	2

Taula 1: mostres analitzades

Es varen detectar 7 incompliments en 6 productes. La taula 2 descriu els productes implicats i el tipus d'incompliments detectats.

<i>Denominació del producte</i>	<i>Nombre de mostres que compleixen</i>	<i>Tipus d'incompliment</i>
<i>Burger meat</i>	1	Detecció de sulfits superior al límit màxim (LM) autoritzat.
<i>Burger meat</i>	3	Denominació incorrecta del producte.
<i>Burger meat</i>	1	L'etiqueta del producte no indica la presència dels sulfits.
Broqueta adobada	1	Detecció de sulfits en productes per als qual no n'està autoritzat l'ús.
<i>Longaniza fresca</i>	1	Denominació incorrecta del producte.

Taula 2: tipus d'incompliments

La taula 3 recull el percentatge de tipus d'incompliments detectats. Un 24 % (6/25) de les mostres presenten algun tipus d'incompliment.

<i>Tipus d'incompliment</i>	<i>Nombre de mostres amb incompliments</i>	<i>Percentatge d'incompliments (%)</i>
Deficiències d'informació al consumidor.	4	16,00
* Presència de sulfits en productes no autoritzats.	1	14,29
** Presència de sulfits per sobre de l'LM.	1	5,56
** No se n'indica la presència en l'etiqueta.	1	5,56

Taula 3: percentatge de tipus d'incompliments.

\* S'inclouen en l'univers els productes que no poden portar sulfits.

\*\* S'inclouen en l'univers els productes que poden dur sulfits.

## Conclusions

1. El *burger meat* va ser el producte amb més incompliments en la denominació o composició.
2. La *longaniza fresca* també presenta problemes en la denominació. Això és degut al fet que la denominació *longaniza* també s'utilitza per a la llonganissa tradicional de les Illes Balears.
3. La mitjana de sulfits detectada ha estat de **321,3 mg/kg**, amb una desviació estàndard de 325. El valor mínim va ser de 27,4 i el valor màxim, de 1.466.
4. Només un producte ha presentat valors superiors al límit màxim establert per als preparats (>450 mg/kg) i els valors detectats han estat molt elevats (1.466 mg/kg).
5. S'ha detectat la presència de sulfits en un preparat carni no elaborat amb carn picada (*pincho adobado de cerdo*), per al qual no està autoritzat l'ús del sulfit.