Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Participació

Informe sobre el resultado de la campaña de control de aditivos en preparados cárnicos y carne picada en las Illes Balears durante el año 2015

Introducción

El objetivo de esta campaña es, por un lado, verificar el uso correcto de los sulfitos en preparados de carne elaborados en el comercio minorista de la carne, y, por otro, comprobar que la carne picada no lleva sulfitos.

Los sulfitos son aditivos identificados con las letras E-220 a E-228 y se utilizan como conservantes y antioxidantes, pero también pueden actuar como alérgeno y causar graves problemas de salud en personas asmáticas.

Según la normativa vigente, el uso del sulfito está autorizado en los siguientes preparados cárnicos: *burger meat*, *breakfast sausages*, *longaniza fresca*, *butifarra fresca* y *salsicha fresca*.

La denominación de estos diferentes preparados cárnicos puede generar confusión a los consumidores.

En el caso del *burger meat* o *burguer meat* debe decirse que es un producto parecido a una hamburguesa, pero cuya composición es diferente, con un contenido mínimo de vegetales y/o cereales del 4 % mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de forma que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, y así se produce una emulsión de la fibra en la grasa).

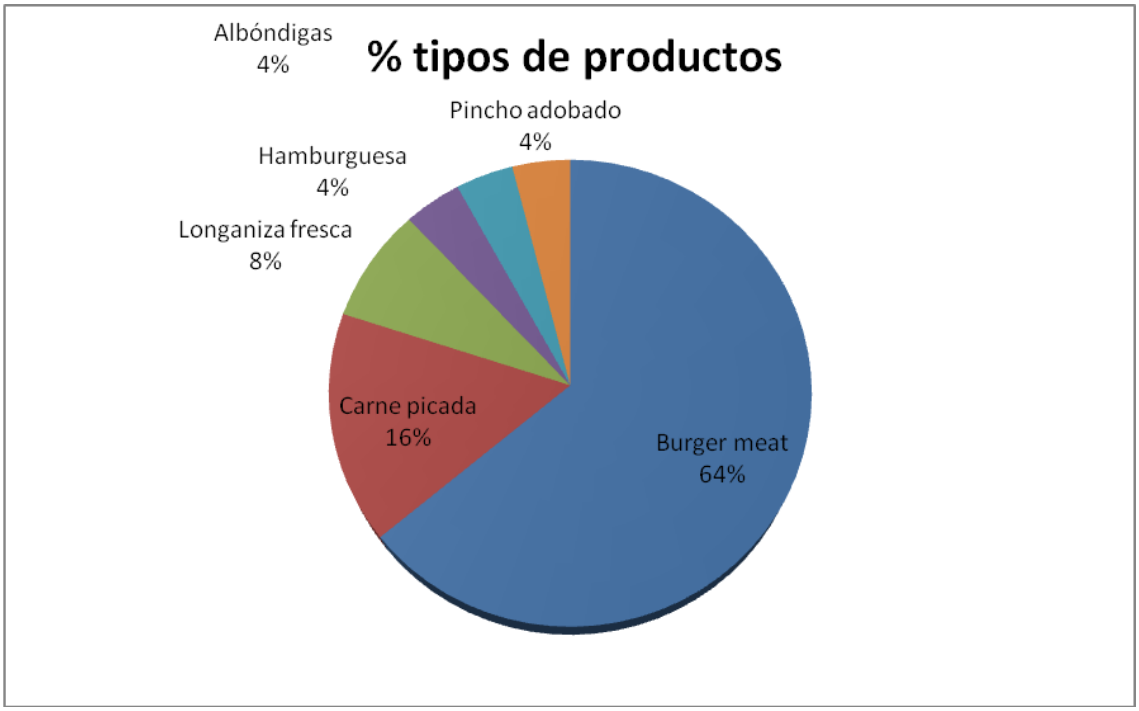
En el caso de las denominaciones *salchicha fresca* y *longaniza fresca*, se debe tener en cuenta el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de los derivados cárnicos, que incluye estos productos dentro del grupo de derivados cárnicos no sometidos a tratamiento y que se han elaborado con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos. La salchicha es un embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica y la longaniza fresca es un embutido de forma larga y angosta relleno de carne picada condimentada con especias.

Además, en la normativa europea figura la *salsicha fresca*, que es un preparado cárnico de origen portugués que no debe confundirse con la salchicha o *salsitxa*.

En el año 2015 se recogieron y analizaron 25 muestras en carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías de las Illes Balears. El número de muestras se repartió de forma proporcional al número de establecimientos registrados entre los diferentes sectores sanitarios. Conjuntamente con la toma de muestras, se verificó si el operador llevaba a cabo el control para garantizar una correcta dosificación de los aditivos.

Resultados

Los productos objeto de muestreo principalmente han sido *burger meat* en diferentes presentaciones (64 %), carne picada (16 %) y otros preparados cárnicos.



La tabla 1 recoge información detallada de los productos objeto de muestreo y se indican en esta los productos que pueden llevar sulfitos, el número de muestras analizadas y el número de muestras donde se detectó la presencia de sulfitos.

Denominación del producto	***¿Pueden llevar sulfitos?***	***Número de muestras analizadas***	***Número de muestras en las que se detectó sulfitos***
Burger meat	Sí	16	16
Carne picada	No	4	0
Hamburguesa	No	1	0
Albóndigas	No	1	0
Pincho adobado	No	1	1
Longaniza fresca	Sí	2	2

Tabla 1: muestras analizadas

Se detectaron 7 incumplimientos en 6 productos. La tabla 2 describe los productos implicados y el tipo de incumplimientos detectados.

Denominación del producto	***Número de muestras que incumplen***	***Tipos de incumplimientos***
Burger meat	1	Detección de sulfitos superior al límite máximo (LM) autorizado.
Burger meat	3	Denominación incorrecta del producto.
Burger meat	1	La etiqueta del producto no indica la presencia del sulfito.
Pincho adobado	1	Detección de sulfitos en productos para los cuales no está autorizado su uso.
Longaniza fresca	1	Denominación incorrecta del producto.

Tabla 2: tipos de incumplimientos

La tabla 3 recoge el porcentaje de tipos de incumplimientos detectados. Un 24 % (6/25) de las muestras presentan algún tipo de incumplimiento.

Tipos de incumplimientos	***Número de muestras con incumplimientos***	***Porcentaje de incumplimientos (%)***
Deficiencias de información al consumidor.	4	16,00
*Presencia de sulfitos en productos no autorizados.	1	14,29
**Presencia de sulfitos por encima del LM.	1	5,56
**No indica la presencia de sulfitos a la etiqueta.	1	5,56

Tabla 3: porcentaje de tipos de incumplimientos.

* Incluye en el universo los productos que no pueden llevar sulfitos
** Incluye en el universo los productos que pueden llevar sulfitos

Conclusiones

1. El *burger meat* fue el producto con más incumplimientos en su denominación o composición.

2. La longaniza fresca también presenta problemas en su denominación. Este hecho se debe a que la denominación *longaniza* también se utiliza para la longaniza tradicional de las Illes Balears.

3. La media de sulfitos detectada ha sido de **321,3 mg/kg**, con una desviación estándar de 325. El valor mínimo fue de 27,4 y el valor máximo, de 1.466.

4. Solo un producto ha presentado valores superiores al límite máximo establecido para los preparados (> 450 mg/kg) y los valores detectados han sido muy elevados (1.466 mg / kg).

5. Se ha detectado la presencia de sulfitos en un preparado cárnico no elaborado con carne picada (*pincho adobado de cerdo*), para el que no está autorizado el uso del sulfito.