

CIRCULAR N° 2.237

Ref : Análisis microbiológicos de superficies y ascorbatos en lomos de atún.

Estimado agremiado :

La Comisión Sanitaria del Gremio ha convenido que se realice una comprobación y demostración de **la eficacia de la limpieza y desinfección** aplicada en las empresas del Mercado para cumplir con la obligación de validar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección que se aplican en las instalaciones donde se manipulan alimentos.

Para realizar esta determinación se cogerán 2 muestras de cada casilla de las instalaciones para hacer análisis microbiológicos de manera **puntual y programada**.

El protocolo que se aplicará es :

1º. Las empresas realizarán una limpieza y desinfección en profundidad de las instalaciones, equipos y utensilios de trabajo.

2º. Se programará el día que el laboratorio vendrá a recoger **2 muestras por casilla**. (Microorganismos que se analizan son : Aerobios a 37 °C, Enterobacterias y Listeria monocytogenes).

3º. Los resultados llegarán a través del Gremio quien los comunicará a las empresas y en caso necesario recomendará las medidas a aplicar.

Hemos pedido presupuesto a un Laboratorio de análisis y el precio por muestra es de 14,88 euros +IVA que irá a cargo de cada empresa.

La veterinaria del Gremio pasará por cada una de las empresas para detallar el protocolo y aclarar posibles dudas.

Ref : Ascorbatos en lomos de atún sin elaborar.

Les adjuntamos nota publicada por la AESAN en la que se ha revisado la **dosis máxima de uso recomendada revisada de ascorbatos en lomos de atún sin elaborar** pasando de 300 mg/Kg a **900 mg/Kg**.

Atentamente,

Barcelona, a 1 de Octubre de 2.020.



Gremio de Mayoristas de Pescado

Fdo. : MARIA PASTOR DURAN
SECRETARIA

CIRCULAR N^{úm.} 2.237

Ref : Anàlisis microbiològiques de superfícies i ascorbats en lloms de tonyina.

Benvolgut agremiat :

La Comissió Sanitària del Gremi ha convingut que es faci una comprovació i demostració de **l'eficàcia de la neteja i desinfecció** aplicada a les empreses del Mercat per tal de complir amb l'obligació de validar l'eficàcia dels programes de neteja i desinfecció que s'apliquen en les instal·lacions on es manipulen aliments.

Per fer aquesta determinació s'agafaran 2 mostres de cada casella de les instal·lacions per tal de fer anàlisis microbiològiques de manera **puntual i programada**.

El protocol que s'aplicarà és :

1er. Les empreses realitzaran una neteja i desinfecció en profunditat de les instal·lacions, equipaments i utensilis de treball.

2n. Es programarà el dia que el laboratori vindrà a recollir **2 mostres per casella**. (Microorganismes que s'analitzen són : Aerobis a 37 °C, Enterobacteris i Listeria monocytogenes).

3er. Els resultats arribaran a través del Gremi qui els comunicarà a les empreses i en cas necessari recomanarà les mesures a aplicar.

Hem demanat pressupost a un Laboratori d'anàlisis i el preu per mostra es de 14,88 euros +IVA que anirà a càrrec de cada empresa.

La veterinària del Gremi passarà per cada una de les empreses per detallar el protocol i aclarir possibles dubtes.

Ref : Ascorbats en lloms de tonyina sense elaborar.

Els adjuntem nota publicada per l'AESAN en la que s'ha revisat la **dosi màxima d'us recomanada revisada d'ascorbats en lloms de tonyina sense elaborar** passant de 300 mg/Kg a **900 mg/Kg**.

Atentament,

Barcelona, a 1 d'Octubre de 2020 .



Gremi de Majoristes de Peix

Signat : MARIA PASTOR DURAN
SECRETARIA



**Revisión de la dosis máxima de uso recomendada de ascorbatos en lomos de atún
sin elaborar**

Aprobado en la Comisión Institucional del 18/09/2020

Como consecuencia de diversas comunicaciones en las que se ponía de manifiesto el uso de concentraciones elevadas de determinados aditivos antioxidantes (básicamente ascorbatos y citratos), en las que se cuestionaba la aplicación adecuada por parte de operadores del principio *quantum satis*, que figura como criterio de uso autorizado para tales aditivos en pescado y productos de la pesca sin elaborar (categoría 09.1. del *Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios*), y con la intención de establecer un criterio uniforme que fuese aplicado en todo el territorio de la Unión, en el año 2018, el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea publicó la declaración ["Uso de cantidades excesivas de antioxidantes"](#) en la que se refleja que, para el caso concreto de ácido ascórbico y ascorbatos (E 300-302) en lomos de atún, se consideran suficientes 300 mg/kg para alcanzar el efecto antioxidante deseado.

Este valor estaba recogido en la [opinión científica de EFSA](#) de reevaluación de este grupo de aditivos a partir de un estudio realizado entre empresas del sector en la que sólo una, radicada en Reino Unido, comunicó dicho nivel de uso.

Sin embargo, desde entonces han sido varias las ocasiones en las que, bien Comunidades Autónomas o bien operadores, se ha cuestionado dicha dosis máxima recomendada de uso al no responder a la necesidad tecnológica precisada.

Para disponer de más información al respecto, durante el año 2019, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición organizó un [estudio prospectivo](#) para la determinación de citratos, ascorbatos e histamina en productos de la pesca que se desarrolló gracias a la colaboración de varias Comunidades Autónomas, las cuales, participaron mediante la toma de muestra y/o el análisis correspondiente de las mismas (128 muestras).

A las conclusiones del estudio hay que añadir la presentación, a través de la autoridad competente de una Comunidad Autónoma, de un expediente procedente una empresa del sector pesquero. En dicho documento se justifica la necesidad tecnológica del uso de ascorbatos para alcanzar el efecto antioxidante en lomos de atún (con una vida útil media de 10 días) en una dosis de 767 ± 115 mg/kg.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, mediante esta nota se propone una **DOSIS MÁXIMA DE USO RECOMENDADA REVISADA** de **ASCORBATOS** en **LOMOS DE ATÚN SIN ELABORAR** DE **900 mg/kg**.



Este procedimiento es acorde a lo acordado en la "[Guía](#) con criterios de orientación para las autoridades competentes en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano".

El nuevo criterio se comunicará a la Comisión Europea para su información y efectos oportunos.

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, de Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, de Ciencia e Innovación y de Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.