



**Circular núm. 35**

**Fecha: 26/02/2016**

**Asunto: Lenguado inmovilizado en toma de muestras**

Estimados compañeros:

Como sabéis el pasado 17 de febrero, en la jornada informativa sobre el plan de actuaciones de los Servicios Veterinarios del Ayuntamiento de Madrid, os informamos que Madrid Salud, inmovilizó una partida de lenguados en toma de muestras.

Os adjuntamos el documento remitido por el Servicio Veterinario de Madrid Salud, como respuesta a los escritos presentados por algunos de nuestros asociados, aclarándonos los motivos y su protocolo de actuación.

Tened en cuenta que en el futuro, este será su proceder ante cualquier amenaza de alerta alimentaria por productos de la pesca.

LA JUNTA DIRECTIVA

recogido: 25 febrero 2016



DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID

	<b>NOTIFICACIÓN</b>
<b>SIGSA</b>	

<b>NOTIFICACIÓN</b>	Fecha: <b>18.02.16</b>
---------------------	------------------------

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DE PESCADOS DE MADRID  
 MERCADO CENTRAL DE PESCADOS  
 MERCAMADRID

ASUNTO: Lenguado inmovilizado en toma de muestras

En respuesta a los escritos presentados por algunos de sus asociados en los que manifiestan que les indiquemos la forma de reclamar el perjuicio causado por la demora en el procedimiento como consecuencia de la toma de muestras reglamentaria de Lenguado en la que se inmovilizó la mercancía hasta obtención de los resultados, le informo de lo siguiente:

Este servicio de inspección constató que determinados operadores estaban distribuyendo a través de Mercamadrid lenguados inyectados en los que en su etiquetado declaraba la adición de E-330 y E-331 (cítrico y citratos), cuyo uso está autorizado en pescado sin elaborar.

Como bien saben sus asociados, dicho producto presenta un aspecto anormalmente hinchado que lo hace más atractivo para el consumidor a la vez que su precio es significativamente menor que el lenguado no tratado.

Bajo estas premisas, se decidió hacer un estudio prospectivo ante la sospecha de que se estuviese adicionado E-452 junto con los antioxidantes con el propósito de incrementar la retención de agua y mejorar la textura, ya que permanece en el producto final ejerciendo su efecto tecnológico. El efecto secundario producido es el incremento de peso por la retención de agua, lo que podría ser considerado un fraude al consumidor.

Este estudio se realizó de forma aleatoria entre julio y octubre de 2015 entre diferentes lenguados de diferentes orígenes, concluyéndose que considerando el contenido natural en fosfatos de las diferentes especies conforme a las tablas de composición de alimentos de la Red BEDCA y la incertidumbre de medida con una cobertura de probabilidad del 95 %, se determinó que el 47 % de las muestras eran **NO CONFORMES** por presencia intencionada de ácido fosfórico y sus sales, lo que evidenciaba que se está produciendo un fraude al consumidor.

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN MERCAMADRID  
 CITA. M-40 SALIDA 19-20, MERCAMADRID.  
 ZONA COMERCIAL, LOCAL 4-F/G + 28053 + MADRID  
 TELF.: 917866452 / 917850280 + FAX: 917854969 +  
 E-MAIL: mspmercamadrid@madrid.es



Madrid Salud  
 Organización acreditada  
 con el nivel de excelencia  
 en gestión CAF +500 puntos

	NOTIFICACIÓN
SIGSA	

Una vez comunicada esta circunstancia a la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud, se decidió comenzar la fase de tomar muestras reglamentarias dirigidas a los proveedores que sistemáticamente habían obtenido muestreos previos no conformes.

Así mismo, dada la alta probabilidad de que los productos fueran no aptos para el consumo, se decidió proceder a la inmovilización cautelar del lote/s muestreado/s hasta la obtención de los resultados analíticos en aplicación del principio de cautela establecido en el artículo 7 del Reglamento (CE) 178/2002 de 28 de enero por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; y del artículo 8 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Las muestras tomadas el 09.02.16 fueron recepcionadas en el Laboratorio de Salud Pública el 09.02.16, citando a la realización simultánea de análisis contradictorio al operador, que se inició el 10.02.16 y concluyó el 12.02.16

Los resultados, que fueron conformes, fueron comunicados telefónicamente el 12.02.16 a las 14.00 horas, momento en que no se pudo proceder a desinmovilizar lo retenido puesto que el Mercado estaba ya cerrado.

El sábado 13.02.16 el inspector de guardia procedió a desinmovilizar en cada uno de los establecimientos, que fueron:

CIAMAR S.A.

MOLUSCOS MADRID

FADRIBO S.L.

ENDER S.L.

JESUS CELORRIO S.L.

MERCAMARISCOS S.L.

En el momento de la desinmovilización el producto se encontraba dentro de su período de vida útil, puesto que presentaba fecha de caducidad de 15.02.16

Todas estas actuaciones han sido objeto de ratificación expresa por parte del Gerente de Madrid Salud.

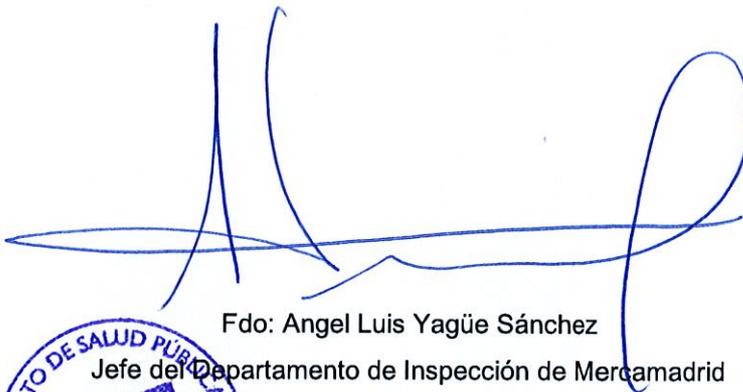
En consecuencia con todo lo expuesto, le informo que no se aprecia ninguna demora en el procedimiento ni desproporcionalidad en la acción realizada, ya que la coincidencia de que el día 14 fuera domingo no es un hecho imputable a la Administración

	NOTIFICACION
SIGSA	

En cualquier caso sus asociados pueden iniciar las acciones de reclamación que consideren oportunas por las vías legalmente establecidas.

Así mismo, le informo que este servicio de inspección seguirá realizando las actuaciones que considere necesarias en el futuro para garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores y le recuerdo la obligación de todos los operadores que intervienen en la distribución, de garantizar el suministro de alimentos que cumplan la legislación vigente conforme al artículo 17 del Reglamento CE 178/2002 ya citado.

Sin otro particular le salud atentamente



Fdo: Angel Luis Yagüe Sánchez  
Jefe del Departamento de Inspección de Mercamadrid





Fdo: Ana Pérez Fuentes  
Jefa de Servicio de Coordinación