

SUBDIRECCIÓN SEGURIDAD
ALIMENTARIA. DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA.

**PROGRAMA 12. ADITIVOS Y
OTROS INGREDIENTES
TECNOLÓGICOS: SULFITOS**

AÑO 2022

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL
4. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO
5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN
 - 5.1 PUNTO DE CONTROL
 - 5.2 MÉTODOS DE CONTROL
 - 5.3 DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
 - 5.4 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
 - 5.5 ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA
7. ANEXOS
8. LEGISLACIÓN

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS: SULFITOS

1. INTRODUCCIÓN

Como principio general, los ingredientes tecnológicos no deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error, y podrán utilizarse cuando exista una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios, ya sean económicos o tecnológicos. Deberán estar autorizados conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1331/2008, y su reglamento de ejecución, el Reglamento (UE) 234/2011.

Los **aditivos** son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con una finalidad tecnológica y organoléptica en distintas etapas de su fabricación, transporte o almacenamiento. Estos no se consumen como alimentos ni se usan como ingredientes característicos en la alimentación. Sin embargo, su utilización conduce a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, constituyendo un riesgo potencial que debe ser analizado de una manera eficaz, con el objeto de poder garantizar al consumidor la inocuidad de dichos alimentos.

Dentro de los innumerables aditivos que actualmente cuentan con autorización legal para su uso por la industria, resaltan los sulfitos por la importancia y trascendencia de su aplicación a la producción de muy distintos alimentos, independientemente de que también se encuentran naturalmente, si bien en bajas concentraciones, en la composición de aquellos que han sufrido un proceso de fermentación, tales como el vino, cerveza, sidra o el mismo pan, dado que las levaduras los originan como mecanismo para evitar el crecimiento de otros microorganismo competidores.

Los sulfitos son actualmente utilizados por la industria alimentaria como aditivos del grupo de los conservantes en preparados cárnicos, crustáceos, derivados de la uva y otras frutas y hortalizas procesadas e incluso en ciertos medicamentos. Se añaden a los alimentos con finalidad tecnológica, organoléptica y, obviamente, por razones económicas. En concreto son empleados por sus propiedades antimicrobianas, evitando el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras, y antioxidantes, previniendo la oxidación de aceites y grasas e inhibiendo reacciones de oscurecimiento o decoloración producidas por ciertos enzimas.

Sin embargo, su aplicación también conlleva efectos negativos, como la destrucción de la tiamina, motivo por el cual no pocas legislaciones la prohíben en alimentos ricos en esta vitamina, como es el caso de la carne o el pescado fresco. Pero además se plantea el problema de la sensibilidad de algunas personas a la ingesta de alimentos que los contienen, como acontece en quienes no sintetizan la enzima sulfato-oxidasa, encargada de su eliminación del organismo, de forma que, en función de sus características físicas y la cantidad de alimento ingerido, pueden llegar a sufrir efectos perjudiciales. Y aún más, pues personas asmáticas (en torno al 5% de los mismos) que además sean intolerantes a los sulfitos, las reacciones pueden ser muchos más intensas y graves.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Actualmente los sulfitos vienen regulados por el *Reglamento (CE) Nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios* en el que se hace referencia a los sulfitos autorizados para ser utilizados en la industria alimentaria en determinadas condiciones bajo la denominación E220 al E228. Además, de acuerdo con el *Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*, se establece que los productos listos para su consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante que contengan concentraciones superiores a 10 mg por kilogramo o litro (en términos de SO₂ total), deberán indicar esta circunstancia en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica que los diferencie del resto de componentes de forma clara. Por otro lado, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria fija un máximo de ingesta diaria acumulada de 0,7 mg/kg. de peso, aspecto a tener en consideración habida cuenta que muchos y muy diferentes alimentos pueden contenerlos en proporciones autorizadas y ocasionar eventuales efectos acumulativos con riesgo para la salud del consumidor.

Por todo ello, resulta conveniente el establecimiento de programas que incidan en la investigación acerca de la utilización de estos aditivos y el grado de cumplimiento de las especificaciones normativas establecidas y, en tal sentido, se aprueba el presente Programa.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL:

Reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de SULFITOS en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

2.2. OBJETIVOS OPERATIVOS:

2.2.1. Objetivo operativo 1: Realizar controles de la presencia y del contenido en SULFITOS en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo, así como para comprobar que cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

2.2.2. Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de SULFITOS en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los mismos.

2.2.3. Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

3. TAREAS, RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DEL PERSONAL

3.1 Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública (SGSA):

- ✓ Le corresponde la planificación, programación general, coordinación y evaluación de la programación en el ámbito de la Comunidad Autónoma. Para gestionar el reparto de muestras entre las distintas Direcciones de Salud, se contará con la aplicación JARA-SP en su módulo toma de muestras.

3.2 Gerencias de las Áreas de Salud, a través de las Direcciones de Salud de Áreas (DSA):

- ✓ La difusión, coordinación, programación operativa y evaluación dentro de su ámbito territorial, siendo el Director de Salud el responsable de garantizar el cumplimiento de la programación dentro de su Área de Salud.
- ✓ La programación y reparto de las tomas de muestras a los establecimientos ubicados en su ámbito territorial, a través del aplicativo JARA-SP estableciendo unos criterios de priorización.
- ✓ La validación y envío de los resultados analíticos, en su caso junto con su correspondiente dictamen.
- ✓ La propuesta y/o revisión de las medidas adoptadas y, en caso necesario, llevar a efecto las actuaciones administrativas necesarias.

3.3 Facultativos Veterinarios y Farmacéuticos:

- ✓ La realización de las actividades de control programadas, así como el resto de las actuaciones derivadas, en base a lo descrito en el subprograma y a la programación operativa efectuada por su Área de Salud.
- ✓ El uso del aplicativo JARA-SP para la anotación de las tomas de muestras realizadas y los controles efectuados.
- ✓ La propuesta de las medidas adecuadas ante los posibles incumplimientos detectados.

3.4. Laboratorio de Salud Pública de Badajoz y de Cáceres

- ✓ La realización de los análisis de las muestras indicativas tomadas en el presente subprograma.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

- ✓ La introducción de los resultados analíticos obtenidos en el sistema informático operativo utilizado por el Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).¹

4. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

Para los ingredientes tecnológicos no existe normativa europea específica que fije un número de controles a realizar ni directrices para realizar la programación, por lo que para priorizar los controles a realizar en base al riesgo se tendrá en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de detección de incumplimientos de la normativa sobre los ingredientes tecnológicos.

Para ello se obtiene información a partir de diferentes fuentes:

- Legislación existente e interpretaciones normativas realizadas por AESAN o la UE: valorando especialmente los usos no autorizados en ciertos alimentos y límites máximos.
- Productos e ingredientes tecnológicos objeto de alertas anteriores.
- Evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos (EFSA, Comisión Europea, Comité Científico de AESAN, etc.).
- Volumen de producción y/o consumo de determinados productos en el territorio.
- Gravedad de los efectos producidos, teniendo en cuenta que los *sulfitos* son alérgenos.
- Resultados de controles oficiales de años precedentes, teniendo en cuenta los alimentos e ingredientes tecnológicos donde mayor número de incumplimientos se hayan detectado.
- Poblaciones de riesgo, etc.

Mediante una combinación de estos u otros factores, se establecen unos patrones de muestras a tomar para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y los ingredientes tecnológicos a investigar. En este programa, se determina la investigación de sulfitos.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, que suelen estar asociados a la sospecha de incumplimiento, debido, por ejemplo, a alertas alimentarias, denuncias, etc., y que se describen en el punto 5.2.

✓ ¹ El LSP de Badajoz introducirá los resultados en ORALIMS y éstos se volcarán directamente JARA pero sin pdf. El LSP de Badajoz firmará y remitirá los boletines de análisis a las **Áreas de Salud** en la forma que considere más adecuada en función del resultado analítico obtenido

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa podrán realizarse en los alimentos que figuren descritos en la normativa de aplicación de los ingredientes tecnológicos (sulfitos) para los que se les aplican prohibiciones (no autorizados) o restricciones de uso y límites máximos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios).

5.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en los establecimientos alimentarios de todas las fases de la cadena: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas. Además, se realizan controles a los establecimientos fabricantes que elaboren sulfitos, para comprobar que cumplen los criterios de identidad y pureza establecidos en la normativa.

El control del contenido y presencia de ingredientes tecnológicos como los sulfitos, es más indicado en:

- ✓ Establecimientos fabricantes de alimentos procesados, lo que facilita en caso de detectarse incumplimientos, la investigación de la causa y la adopción de medidas correctoras destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.
- ✓ Establecimientos minoristas: por un lado, porque pueden emplearse para la elaboración de sus propios alimentos, e incluso pueden añadirse en alimentos no elaborados para aumentar la conservación o su atractivo visual; por otro lado, porque en estos establecimientos, como los supermercados, existe una amplia variedad de alimentos procesados envasados y puestos a disposición de los consumidores, lo que facilita la selección de las muestras.

5.2. Métodos de control

Las actividades a realizar se **programarán en base al riesgo** de acuerdo con el apartado 4, irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

1. Actividades programadas:

- La **vigilancia*** de los niveles de sulfitos en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos, y de la presencia de los mismos en alimentos donde no está autorizado su uso, así como las normas de identidad y pureza. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a los sulfitos presentes en los alimentos y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

Nota*: Las tomas de muestras realizadas en una actividad de vigilancia son las programadas en Jara S.P.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de ingrediente tecnológico de que se trate.

- El **control oficial****, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la presencia y contenidos de sulfitos en alimentos y las normas de identidad y pureza de los mismos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Nota***: las muestras de control oficial son muestras reglamentarias tomadas conforme al R.D. 1945/83.

2. Actividades no programadas:

- Además, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:
 - ✓ A consecuencia de una alerta o denuncia
 - ✓ Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia
 - ✓ Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Instrucciones para la Toma de Muestras y Análisis

1. *Metodología de la toma de muestras:*

- ✓ Número de muestras: el número de muestras a tomar por cada Área de Salud, el tipo de producto/matriz y la fecha de recepción en los laboratorios correspondientes, se indican en los calendarios del **Anexo C**.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

✓ Criterios de selección: las muestras serán tomadas siguiendo el siguiente criterio (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP)

- **Establecimientos de las fases de fabricación, elaborador, transformador.**
- **Envasador.**

- **Distribución /Almacenamiento.**
- **Cocederos de mariscos.**
- En aquellos casos que no resulte posible realizar la toma de muestra en estos establecimientos, se tomarán en la fase de **Comercios Minoristas**, sin que en ningún caso se reduzca el número total de muestras.

✓ Documentación a cumplimentar:

A. Acta: la toma de muestras se realizará con levantamiento de Acta en la que deberá reflejarse los siguientes datos:

- En su caso, criterio empleado para la selección del establecimiento (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP).
- Sector del establecimiento.
- Punto de muestreo/ punto de control (fabricante/ elaborador...).
- Sustancia a investigar.
- En su caso, datos necesarios para asegurar la trazabilidad hacia atrás del producto, y/o datos que aparezcan en el etiquetado o en cualquier otro documento que refleje el origen del producto.

B. Solicitud al laboratorio de S.P. de Badajoz (Aplicativo JARA).

NOTA: El original del acta y una copia de la solicitud del laboratorio deberá enviarse a la Dirección de Salud correspondiente quien deberá revisar esta documentación, con el fin de comprobar que se cumplen las directrices marcadas en este programa o cualquier otra incidencia que pudiera darse.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

✓ Requisitos específicos de la toma de muestras:

CRUSTÁCEOS:

- Las muestras serán de crustáceos cocidos, frescos o congelados, debiendo ser enviados al LSP SIEMPRE congelados.
- El facultativo debe indicar el número de unidades que contiene cada Kg.
- La cantidad mínima a tomar será de 500g
- El resultado se va a expresar siempre en parte comestible.

VINOS:

- En cuanto a las muestras de vino se tendrán en cuenta las definiciones que recoge el Reglamento 1333/2008.
- La muestra se compondrá de 1 envase, 1 unidad de venta aproximadamente 1 litro.

MOSTAZA:

- Se deberá especificar si se trata de mostaza de DIJON o NO de DIJON en el apartado de “descripción del producto”.
- La muestra se compondrá de 1 envase/ 1 unidad de venta.

HORTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA:

- Se deberá especificar el producto concreto de que se trata (pepinillos, banderillas de encurtidos variadas...) en el apartado de “descripción del producto”.
- La muestra se compondrá de 1 envase/ 1 unidad de venta.

Los facultativos indicarán en el apartado de “otra información” de la solicitud de análisis y en el Acta de inspección, si en el etiquetado se hace mención a la presencia de sulfitos.”

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

- ✓ Acondicionamiento de las muestras: Las muestras deberán llegar al laboratorio en bolsas o recipientes adecuados, perfectamente identificadas y en las mismas condiciones que indica el fabricante en la etiqueta (temperatura) excepto en el caso de los crustáceos que deberán llegar al laboratorio congelados.

- ✓ Entrega en el laboratorio: las muestras deberán llegar al **laboratorio de Salud pública de Badajoz lo antes posible** desde su recogida en horario de 8:30 a 14:30 en las semanas indicadas en los calendarios adjuntos.

- ✓ Documentación que acompaña a las muestras al laboratorio:
 - **Una copia del Acta** de toma de muestras.
 - **Dos copias de la solicitud de análisis:** ésta deberá ser la misma que se haya sacado del aplicativo JARA SP-Toma de Muestras. Una vez cumplimentado el modelo de solicitud en soporte electrónico se imprimirá para acompañar a la muestra y se marcará la pestaña “enviar” para que la solicitud se reciba adecuadamente en el Laboratorio y la muestra pueda ser procesada.

- ✓ Rechazo de muestras: serán objeto de rechazo en el laboratorio, aquellas muestras que presenten alguna de las siguientes incidencias:
 - Muestras no identificadas.
 - Muestras no acompañadas de documentación.
 - Muestras deterioradas.
 - Muestras entradas en el laboratorio en fechas distintas a las indicadas en lo calendarios.

5.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Como norma general, tras la toma de muestras y análisis, a la hora de interpretar los resultados proporcionados por el laboratorio, se considerará **resultado analítico no conforme** la detección de un parámetro por encima de los límites establecidos, el hecho de que no se ajuste a los criterios establecidos en la normativa (p.e. criterios microbiológicos) o la detección de una sustancia o ingrediente no autorizado en la normativa comunitaria.

Cuando en el curso de una actividad de vigilancia se obtenga un resultado analítico no conforme, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** de acuerdo con lo establecido en el artículo 137 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y deberá llevarse a cabo una

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

investigación **con el fin de confirmar o descartar esta sospecha**, que en este caso consiste en la **realización de una toma de muestras de control oficial**.

Si en el curso de un control oficial se obtiene un resultado analítico no conforme, se considerará que existe un **incumplimiento, ahora confirmado**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Por tanto, en el marco de este programa, se considerará sospecha de incumplimiento o incumplimiento cuando en el curso de una actividad de vigilancia o de un control oficial respectivamente, se detecten:

1. Alimentos con presencia de sulfitos en alimentos donde no está autorizado su uso.
2. Alimentos con presencia de sulfitos que sobrepasan los límites máximos permitidos.
3. Sulfitos que no cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

CRUSTÁCEOS

La interpretación de los resultados se realizará siguiendo lo establecido en el **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (Reglamento (UE) n o 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011)**.

Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg /Kg)	
Dióxido de azufre y sulfitos	50	Solo crustáceos y cefalópodos cocidos
Dióxido de azufre y sulfitos	135	Solo crustáceos cocidos de las familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae hasta 80 unidades.
Dióxido de azufre y sulfitos		solo crustáceos cocidos de las familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

	180	entre 80 y 120 unidades
Dióxido de azufre y sulfitos	270	solo crustáceos cocidos de las familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae de más 120 unidades

Algunos ejemplos de matrices:

- Crustáceos de la familia Penaeidae: langostino tigre ([Penaeus monodon](#)), el camarón patiblanco ([Litopenaeus vannamei](#)), el camarón blanco del Atlántico ([Litopenaeus setiferus](#)), la gamba blanca ([Parapenaeus longirostris](#)) y el camarón de la India ([Fenneropenaeus indicus](#)).
- Crustáceos de la familia Solenoceridae: langostinos rojos (*Pleoticus* o pleoticos), también denominados comúnmente gambones rojos.
- Crustáceos de la familia Aristeidae: carabinero o gamba carabinero (*Aristaeopsis edwardsiana*).

VINOS

El Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios no establece límites de sulfitos en vinos pero autoriza su uso con arreglo al **Reglamento (CE) 606/2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables**. Por tanto, para la interpretación de los resultados seguiremos lo establecido en dicho Reglamento en su **Anexo I B Límites del contenido de anhídrido sulfuroso en los vinos**.

Para esta campaña se tomarán muestras de vinos tintos, blancos y rosados distintos de los indicados en el punto 2 A-Contenido de Anhídrido Sulfuroso de los Vinos del Anexo I B del Reglamento 606/2009.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg /Kg)	
Anhídrido Sulfuroso	150	Vinos tintos
Anhídrido Sulfuroso	200	Vinos Blancos y Rosados

MOSTAZA

La interpretación de los resultados se realizará siguiendo lo establecido en el **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (Reglamento (UE) n o 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011).**

Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg /Kg)	
Dióxido de azufre y sulfitos	250	Excepto mostaza de Dijon
	500	Solo mostaza de Dijon

(*) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO₂ inferior o igual a 10 mg/kg o a 10 mg/l.

HORTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA:

La interpretación de los resultados se realizará siguiendo lo establecido en el **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (Reglamento (UE) n o 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011).**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg /Kg)	
Dióxido de azufre y sulfitos	100	Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera: (Excepto aceitunas y pimientos amarillos en salmuera)

(*) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO₂ inferior o igual a 10 mg/kg o a 10 mg/l.

5.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En el Reglamento (UE) 2017/625, se describen las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de la normativa por parte de las autoridades competentes, para lo cual se tendrá en cuenta:

- ✓ la fase en la que se realiza el control.
- ✓ la naturaleza del incumplimiento detectado.
- ✓ el historial de incumplimientos del explotador.
- ✓ el origen del producto
- ✓ la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional.

Las medidas a adoptar ante una sospecha de incumplimiento (resultado no conforme en el curso de una actividad de vigilancia) **será la realización de una muestra de control oficial (muestra reglamentaria).**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Las medidas a adoptar ante un incumplimiento (resultado no conforme en el curso de una actividad de control oficial) **podrán ser actuaciones sobre el establecimiento y/o sobre el producto muestreado:**

Actuación sobre el establecimiento:

Se llevará a cabo en aquellos casos en los que el establecimiento es responsable de los incumplimientos ligados al producto. Las medidas a adoptar pueden ser:

- ✓ Incoación Expediente sancionador.
- ✓ Suspensión de actividad.
- ✓ Revisión APPCC.
- ✓ Requerimiento de corrección de Incumplimientos.

Actuación sobre el producto:

Las medidas a adoptar sobre el producto pueden ser:

- ✓ Retirada del mercado del producto afectado.
- ✓ Retirada del canal comercialización
- ✓ Propuesta de una alerta a través del SCIRI.
- ✓ Nuevo muestreo
- ✓ Otras medidas

5.5. Actuaciones consecutivas a los controles

Finalizadas las actuaciones de control a los establecimientos, y una vez conocidos los resultados analíticos de las muestras, las actuaciones consecutivas a los controles son las siguientes:

Por parte de los Laboratorios Oficiales:

- ✓ Serán los encargados de la introducción de los resultados analíticos obtenidos en sistema informático operativo utilizado por el correspondiente Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).
- ✓ Enviarán a la DGSP (a través de la SGSA), una tabla resumen donde se relacionen las muestras rechazadas a lo largo del año, indicando el Área a la que corresponde la muestra, el origen y el motivo del rechazo, junto con el número de acta de toma de muestra, **antes del 31 de diciembre del año en curso.**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Por parte de las Direcciones de Salud:

- ✓ Procederán a la revisión de los resultados de los análisis, evaluando si el resultado es satisfactorio o insatisfactorio, en base a la normativa de aplicación.
- ✓ Remitirán los resultados analíticos a los facultativos veterinarios y/o farmacéuticos correspondientes de cada Zona Básica de Salud, junto con la evaluación del resultado analítico y las medidas a adoptar, utilizando para ello la aplicación JARA SP, sin perjuicio de que se remitan en formato papel cuando no esté como documentación adjunta en el aplicativo.
- ✓ En caso de resultado insatisfactorio de la muestra, donde se superen los límites reglamentariamente establecidos, se deberá realizar las siguientes actuaciones dependiendo de la ubicación del fabricante/envasador del alimento objeto de la toma de muestra:
 - Si el establecimiento elaborador se encuentra ubicado en el mismo Área de Salud donde se ha tomado la muestra, será la misma la que determine la medida a adoptar de acuerdo al apartado siguiente de “Medidas Adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos” por la autoridad competente. En el caso de que el fabricante/envasador pertenezca a otra Área de Salud, la Dirección de Salud comunicará los resultados a la DSA que corresponda para que proceda a iniciar las actuaciones que correspondan.
 - Si el producto procede de otra Comunidad Autónoma, la Dirección de Salud comunicará la información a la SGSA, siendo ésta última la encargada de trasladar a la Comunidad Autónoma de origen el resultado analítico junto con toda la información establecida en el “Procedimiento de Atención de las Alertas y Prealertas Alimentarias en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.
- ✓ En todo caso, comunicarán, a la mayor brevedad posible, a la DGSP (a través de la SGSA) todos los resultados insatisfactorios, y remitirán las medidas adoptadas al respecto.
- ✓ Al finalizar las actuaciones de este Subprograma, deberán remitir cumplimentada a la DGSP (a través de la SGSA) el **ANEXO B, antes del 31 de diciembre del año en curso, SÓLO CON LAS MUESTRAS CON INCUMPLIMIENTOS.**

Por parte de los Servicios Veterinarios y/o farmacéuticos de las Zonas de Salud

- ✓ Procederán a comunicar dichos resultados a los operadores económicos de los establecimientos objeto de muestreo.
- ✓ Procederán a anotar en los ítems correspondientes del protocolo Jara SP (verificación de requisitos fisicoquímicos o verificación de requisitos microbiológicos), la valoración final del resultado del acto de toma de muestras. *

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

- ✓ Elaborarán un informe de cada control efectuado, dirigido al operador económico, en el que se describa la finalidad del control, el método de control aplicado, los resultados analíticos, y en su caso, las medidas que éste deberá adoptar.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para cada alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.		
NÚMERO	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y del contenido en sulfitos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo, así como para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de sulfitos en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los aditivos	- Nº de incumplimientos/ resultados no conformes
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	- Nº de medidas adoptadas

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

7. ANEXOS

- Anexo B: Tabla a remitir por la DSA a la DGSP sólo con los incumplimientos.
- Anexo C: Planificación.

8. LEGISLACIÓN

- **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (Reglamento (UE) n o 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011).**
- **Reglamento (CE) 606/2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ANEXO B. REMITIR POR LA DIRECCIÓN DE SALUD DEL ÁREA. Sólo para las muestras con INCUMPLIMIENTOS

AREA DE SALUD DE:.....PROGRAMA:.....AÑO:.....

Nº DE ACTA	SECTOR DEL ESTABLECIMIENTO2 DONDE SE HA REALIZADO LA TOMA DE MUESTRA	PUNTO DE MUESTREO/PUNTO DE CONTROL3	SUSTANCIA A INVESTIGAR (PARÁMETRO)	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA DE TOMA DE MUESTRA	DICTÁMEN (pos/neg)	MEDIDAS (SEÑALAR X)										TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS (DATOS DEL PROVEEDOR)	OBSERVACIONES4
							G E N E R A C I O N D E U N A A L E R T A	I N C O A C I O N E X P E D I E N T E S A N C I O N A D O R	R E Q U E R I M I E N T O C O R R E C C I O N I N C U M P L I , I E N T O	R E V I S I O N A P P C C	N U E V O M U E S T R E O	R E T I R A D A C A N A L C O M E R C I A L I Z A C I O N	R E T I R A D A M E R C A D O D E P R O D U C T O S	S U S P E N S I O N A C T I V I D A D	O T R A S M E D O D A S *			
	DETALLES OTRAS MEDIDAS																	

² Ver sectores en tabla adjunta

³ (F) Fabricante, Elaborador, envasador (E), Almacenista/distribuidor (A), Distribuidor sin depósito (D), Minorista (M), Otros (Mataderos, lonjas, mercados mayoristas y centros de recogida de caza silvestre (O)

⁴ Indicar menciones del etiquetado

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	01/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ANEXO C

LABORATORIO SALUD PÚBLICA BADAJOZ

	MATRIZ (PRODUCTO)	CARACT. DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS	CARACT. DE LA MUESTRA	FECHA ENTRADA LABORATORIO
SULFITOS	CRUSTÁCEOS	Indicativas según Rgto. 1333/2008	8	Mínimo 500gr.	15-30 MARZO
	HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		8	1 envase	
	MOSTAZA		8	1 envase	
	VINO	Indicativas Reglamento (CE) 606/2009	8	1 Envase, 1 Unidad de venta aprox. 1 Litro.	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ	DIRECCIONES DE SALUD							
			Cáceres	Coria	Plasencia	Navalmoral	Badajoz	Llerena	D.Benito	Mérida
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	1	1	1	1	1	1	1	1
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA	1	1	1	1	1	1	1	1
		MOSTAZA	1	1	1	1	1	1	1	1
		VINO	1	1	1	1	1	1	1	1

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ÁREA SANITARIA DE BADAJOZ

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

ÁREA SANITARIA DE LLERENA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ÁREA SANITARIA DE DON BENITO

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

ÁREA SANITARIA DE MÉRIDA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ÁREA SANITARIA DE PLASENCIA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

ÁREA SANITARIA DE NAVALMORAL

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

ÁREA SANITARIA DE CÁCERES

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

ÁREA SANITARIA DE CORIA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SULFITOS	CRUSTÁCEOS	15-30 MARZO	1	Mínimo 500gr.
		HOTALIZAS EN VINAGRE, ACEITE O SALMUERA		1	1 envase
		MOSTAZA		1	1 envase
		VINO		1	1 envase, 1 unidad de venta aprox. 1 Litro.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	014/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: SULFITOS.2022	

Mérida, a 4 de Enero de 2022
DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Fdo: Pilar Guijarro Gonzalo