

Aecosan retira de su web una alerta por la presencia de sulfitos en un lote de conservas de Bonduelle

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) ha retirado de su página web una alerta en la que denunciaba la presencia de sulfitos no declarados en el etiquetado de un lote de conserva de champiñones de la marca Bonduelle.

El fabricante de conservas ha explicado a FACUA-Consumidores en Acción que no existe ningún riesgo para la salud y que, tras la alerta publicada por la Aecosan, procedió a realizar dos análisis, uno de ellos bajo la supervisión de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, sobre muestras proporcionadas por el Instituto de Salud Pública Laboral de Navarra. En ambos casos, los análisis han concluido que los valores de sulfitos son correctos y se ajustan a la normativa vigente.

Los sulfitos se utilizan como antioxidantes o conservantes en productos como el vino, los alimentos envasados y precocinados o las conservas, entre otros. Bonduelle ha explicado que *"al ser dichos niveles inferiores a la cantidad de 10 ppm, Bonduelle Ibérica queda eximido, por tanto, de comunicarlo en el etiquetado, según indica la normativa europea"*.

Bonduelle recuerda que la normativa europea 1333/2008 autoriza la utilización de sulfitos como aditivos durante el proceso de fabricación de los champiñones. La empresa realiza análisis, de forma regular, de la presencia de sulfitos en todos los lotes de fabricación y sólo se valida el producto cuando los valores son inferiores a la cantidad fijada (0,01 gr/kilo) por la normativa 1169/2011.

FACUA ha pedido a la Aecosan que explique por qué motivo incluyó la alerta en su página web y por qué razón, asimismo, la ha retirado, pero hasta el momento no ha obtenido respuesta alguna de la Agencia.