



**ALERTAS Y NOTIFICACIONES DEL RASFF**  
**3. CUATRIMESTRE 2007**

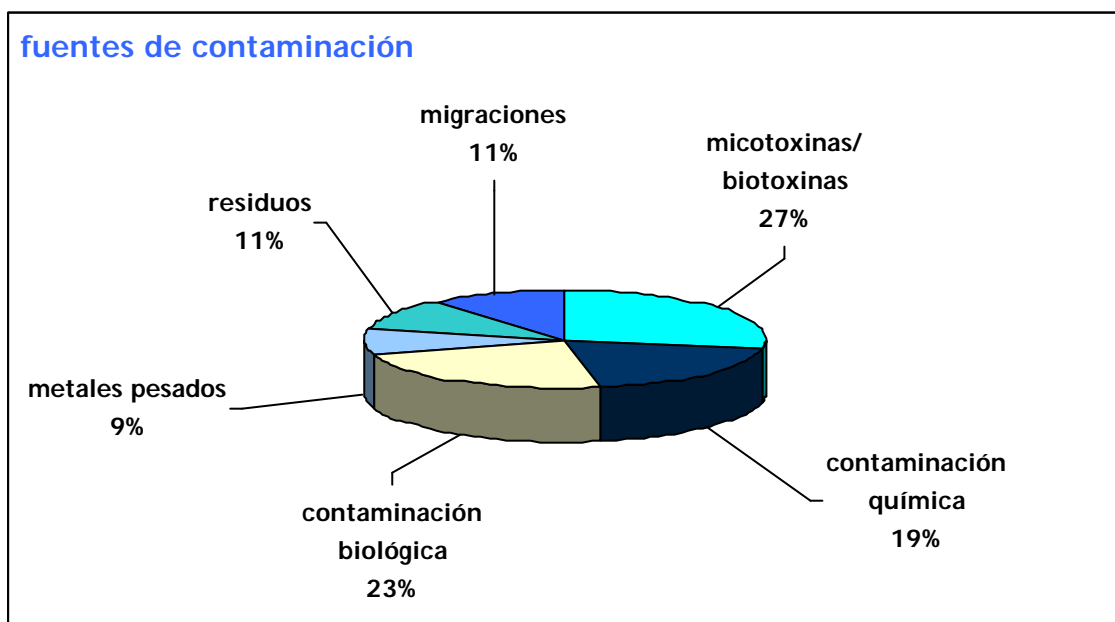
**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

Durante el tercer cuatrimestre del 2007, el Sistema de Información Rápida europeo (RASFF) ha notificado un total de **924 alertas y notificaciones alimentarias**. Del total de las notificaciones, los porcentajes referentes a las fuentes de contaminación son los siguientes:

<b>Fuentes de contaminación</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Micotoxinas / biotoxinas</b>	<b>26 %</b>
<b>Contaminación química</b>	<b>18 %</b>
<b>Contaminación biológica</b>	<b>21 %</b>
<b>Metales pesados</b>	<b>8 %</b>
<b>Residuos</b>	<b>10 %</b>
<b>Migraciones</b>	<b>10 %</b>
<b>Contaminación física</b>	<b>7 %</b>



Dentro de las contaminaciones por Micotoxinas, en el **92 %** de los casos, la contaminación ha sido causada por **Aflatoxinas**, siendo el **higo** el producto causante de un **22.5 %** de las mismas y en el **98 %** de los casos éstos provienen de **Turquía**. El segundo producto en importancia es el **cacahuete**, que supone el **18 %** de las contaminaciones por aflatoxinas, siendo su origen **China** en un **27%** de los casos.

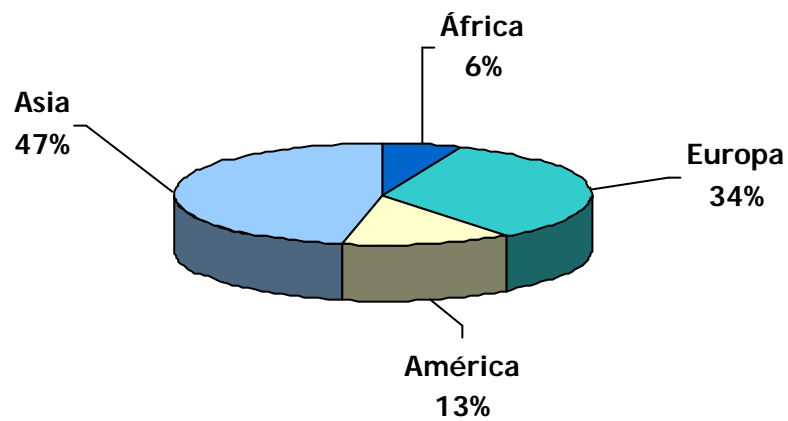
En el caso de las contaminaciones biológicas, la **Salmonella sp.** es la causante del **45%** de las mismas. De todas ellas, el **4.5 %** corresponde a *Salmonella enteritidis*, la cual tiene como producto implicado en el **75 %** de los casos al **huevo**, de origen europeo en un **100%**. La *Salmonella typhimurium* aparece en el **15%** de los casos, siendo el **cerdo** el implicado en el **46%** de los casos, siendo el origen **Europa** en el **100 %** de los casos. La *Salmonella sp.* es la principal protagonista del grupo, concretamente en el **80.5 %** de los casos, con las **carnes y sus productos derivados** como causantes de las alertas en el **46 %** de los casos, de origen europeo en el **84 %** de los mismos.

Respecto a la contaminación química, el **44 %** de los casos es responsabilidad de los **Colorantes y Aditivos**, siendo los productos implicados bastante variados y sin destacar ninguno de ellos con un porcentaje de casos más elevado respecto al resto. Los países de origen de los productos implicados son principalmente asiáticos. El grupo de los **Benzopirenos** y las **Dioxinas** es responsable del **25 %** de las contaminaciones químicas, siendo el **66 %** de las mismas a causa de **pescados en aceite o ahumados** de origen  **europeo** en un **78 %** en el caso de los primeros.

<b>Micotoxinas/Biotoxinas</b>	243	<b>Aflatoxinas</b>	225 (92%)	higos	50(22,5%)	Turquía	49 (98%)		
				cacahuetes	41 (18%)	China	11 (27%)		
<b>Contaminación biológica</b>	194	<b>Salmonella sp.</b>	87 (45%)						
				<i>S. enteritidis</i>	4 (4,5%)	huevos	3(75%)	Europa	4 (100%)
				<i>S. typhimurium</i>	13 (15%)	cerdo	6 (46%)	Europa	6 (100%)
				<i>Salmonella sp.</i>	70 (80,5%)	carnes y dvados.	32 (46%)	Europa	27 (84%)
<b>Contaminación química</b>	165	<b>Colorantes y aditivos</b>	73 (44%)	dulces, encurtidos	sin destacar ningún producto en porcentajes más altos				
				<b>Benzopirenos/diox.</b>	41 (25%)	pescados ahumados y en aceite	27 (66%)	Europa	21 (78%)
<b>Metales pesados</b>	75	<b>Mercurio</b>	36 (48%)	tiburón, pez espada	30 (83%)	España	11 (36%)		

El país de origen de los productos contaminados correspondía a

### Origen de las fuentes de contaminación



En el caso de **Asia**, el **35 %** de las contaminaciones tienen su origen en **China**, seguido de **Turquía** con el **25 %** de las mismas. En el caso de **Europa** los países que más notificaciones provocan son **España** con un **18 %** y **Francia** con un **16 %**. Finalmente, dentro del **continente africano** no hay ningún país que destaque por encima del resto y en el caso de **América**, destacan con diferencia los **EEUU** con el **52.5 %** de las notificaciones.

### COMPARATIVA CON EL CUATRIMESTRE ANTERIOR

Respecto al cuatrimestre anterior cabe destacar lo siguiente:

- El descenso de las notificaciones por mercurio, pasando de 64 notificaciones en el segundo cuatrimestre a las 36 del tercero, y volviendo a la tónica del primer cuatrimestre. Destacar que en el 83 % de ellas el producto implicado era el pez espada y el tiburón.
- La aparición del higo como primer producto en notificaciones por aflatoxinas, y cuyo origen es en un 98 % Turquía, y el paso del pistacho a un tercer lugar en importancia, continuando con el descenso progresivo de los últimos tiempos.
- La consolidación del grupo de los benzopirenos y las dioxinas como segundos en importancia dentro de la contaminación química, con los pescados tanto en aceite como ahumados como productos contaminados en su mayoría.