

Alerta per la presència d'hidrocarburs aromàtics policíclics en oli de sansa refinat

➤ Què és l'oli de sansa refinat ?

De les pinyolades d'oliva, es a dir de la polpa i pinyols d'oliva que han quedat després del premsat de les olives per extreure l'oli verge, mitjançant tècniques de refinació amb dissolvents autoritzats que no provoquen modificació de l'estructura glicerídica inicial, s'obté, l'oli de sansa refinat.

L'oli de sansa refinat es comercialitza barrejant-lo amb una petita proporció d'oli d'oliva verge, sota la denominació de "oli de sansa refinat i d'oliva" o "oli de sansa d'oliva".

➤ Què són els hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) ?

Els HAPs constitueixen una família de centenars de compostos orgànics, químicament caracteritzats per la fusió de tres a sis anells benzènics organitzats de diferents formes, eventualment amb substituents metil o cadenes més llargues de tipus alquil. La majoria solament contenen carboni i hidrogen, si bé alguns compostos aromàtics contenen nitrogen, sofre o oxigen. En general, s'originen durant els processos de piròlisi, en combustions incompletes de matèria orgànica, en processos de cocció, en certs tractaments dels aliments com ara el fumat, així com en combustions naturals (incendis), o fruit de l'activitat humana (producció d'energia industrial, calefaccions domèstiques, tubs d'escapament dels automòbils, etc).

Són compostos de caràcter lipofílic, per la qual cosa es concentren en greixos i olis.

Els principals HAPs inclouen els següents compostos:

Benzo(a)antraceno
Benzo(a)pireno
Benzo(e)pireno
Benzo(b)fluoranteno
Benzo(j)fluoranteno
Benzo(k)fluoranteno
Benzo(a)fluoreno
Benzo(b)fluoreno
Benzo(g,h,i)perileno
Dibenzo(a,h)antraceno
Dibenzo(a,i)pireno
Dibenzo(a,h)acridina
Dibenzo(a,j)acridina
7H-dibenzo(c,g)carbazol
7,12-dimetilbenzo(a)antraceno
Indeno(1,2,2-c,d)pireno
Perileno
Pireno
Dimetilnaftaleno
Criseno
Fluoranteno

Amb caràcter general, alguns d'aquests compostos són substàncies d'efectes tòxics demostrats en animals d'experimentació, bàsicament amb efectes cancerígens. No s'ha pogut establir un nivell d'ingesta segur, per la qual cosa, la OMS, mitjançant el Joint Expert Committee for Food Additives and Contaminants aconsella que es minimitzi l'exposició humana tant com sigui possible.

➤ **Què ha motivat l'alerta sobre HAPs en olis de sansa ?**

En el marc de les activitats habituals de prospecció i control dutes a terme per l'Administració Central, s'ha detectat la presència de HAP, entre ells alfa-benzopireno en olis de sansa. Aquests compostos poden haver-hi aparegut com a conseqüència d'una determinada pràctica tecnològica d'elaboració d'aquests olis de sansa, alternativa a mètodes tradicionals rebutjats pel seu impacte mediambiental.

➤ **Quines mesures s'han adoptat ?**

En data 03/07/01 mitjançant el Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació (SCIRI), el Ministeri de Sanitat i Consum ha comunicat als punts de contacte del SCIRI aquesta alerta, aconsellant l'immobilització cautelar i transitòria dels productes comercialitzats sota les denominacions "oli de sansa refinat i d'oliva" i "oli de sansa d'oliva", condicionant l'aixecament de la mesura a l'absència de detecció d'aquests compostos per un mètode analític adequadament validat i amb un límit de determinació que en cap cas sigui més gran de 1 ppb. Aquests controls analítics seran efectuats pels centres elaboradors d'oli de sansa.

En data 04/07/01, el Departament de Sanitat i Seguretat Social de la Generalitat de Catalunya ha activat l'alerta alimentària i ha ordenat que es procedeixi a la immobilització cautelar de les partides existents. Aquesta immobilització no afecta, en cap cas, ni a l'oli d'oliva, ni a l'oli d'oliva verge.

L'Institut Municipal de Salut Pública, en l'àmbit territorial de la ciutat de Barcelona, s'ha adreçat als establiments distribuïdors instant-los a la retirada de la venda d'aquests productes, verificant posteriorment el compliment de la mesura adoptada.

Barcelona, 4 de juliol de 2001