

Taula rodona: “Ús fraudulent d’additius en tonyina”.

La tonyina, des de sempre present en la nostra gastronomia, ha esdevingut un dels peixos més populars i àmpliament consumits a casa nostra, tant de forma tradicional o com arrel de la gran popularitat de la cuina japonesa.

Espanya ocupa un lloc important a nivell mundial en el negoci de la tonyina: setè país a nivell de captures, amb més de 180.000 tones de tonyina exportades i 200.000 tones importades anualment, a banda de de ser el segon productor mundial de conserves.

L’any passat, una intoxicació alimentària que va afectar més de 150 persones va donar a conèixer un frau alimentari basat en l’ús d’additius no autoritzats en la tonyina, un tema ja conegut en el sector de la pesca i perseguit per les autoritats de control oficial nacionals i europees.

Quin objectiu tenen aquestes pràctiques? Des de quan es fan servir? Hi ha un ús fraudulent en la denominació de venda d’aquests productes? Quins additius estan permesos i quins no? Quina ha de ser la feina de l’administració en aquest àmbit?

Aquestes i altres qüestions són les que us proposem debatre en la propera taula rodona organitzada per AVHiC (l’Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya) i a la qual us convidem a participar.

Hi intervindran:

Sra. Montserrat Ramoneda Montagut.

"Control oficial i riscos en tonyines tractades amb additius"

Servei de Control Alimentari de Mercats Centrals. Agència de Salut Pública de Barcelona. www.aspb.cat

Sra. Begonya Mèlich.

"Frau en l’ús d’additius en la tonyina. Visió des d’una empresa del sector"

Responsable de qualitat, I+D i medi ambient a Grup Balfegó. (www.grupbalfego.com)
Llicenciada en biologia, especialitzada en seguretat alimentària.

Sr. Albert Monferrer.

"Additius en el peix i productes de la pesca"

Director Tècnic de BDN Food Solutions (<http://bdnhome.com/>).

Llicenciat en Veterinària i professor associat pel grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la Universitat de Barcelona (UB).



Introducció i modera la taula rodona:

Sr. Raül Cervera.

Raw Materials Category Manager -- (Fish, Seafood, Meat & Vegetables) Davigel
Espanya – Brakes Group – Sysco Corp.

Llicenciat en Veterinària, especialista en productes del mar.

Lloc de realització:

Sala d'actes del Col·legi Oficial de Veterinaris de Barcelona (COVB)

Av. República Argentina, 21-25. 08023 – Barcelona

Data i horari: Dilluns 26 de Febrer de 18.30 a 20.30h.

Assistència gratuïta per als socis i col·legiats amb inscripció prèvia al web
www.avhic.com.

Preu per als no socis: 10€. La inscripció i el pagament es faran a través de la web
d'AVHIC. www.avhic.com.

Preferència d'inscripció per als socis d'AVHIC i els veterinaris col·legiats.

Dubtes i consultes: avhic@avhic.com

Twitter: [@avhic1993](https://twitter.com/avhic1993)

