

# CIRCULAR N° 2.294

Apreciado agremiado,

Nos consta que en las últimas semanas han habido inspecciones por parte de los Mossos d'Esquadra en el Mercado del Pescado para la comercialización de atún.

Es por eso que queremos recordar a todas las empresas que comercializan y/o elaboran atún en el Mercado del Pescado que tienen que disponer de la documentación sanitaria y de comercialización del atún siguiente:

- Análisis de histamina y **registro diario de control de temperatura del atún** en las empresas que cortan atún.
- **Trazabilidad** del atún (origen, destinación...).
- Para el atún rojo (*Thunnus thynnus*) **certificado ICCAT** necesario para la comercialización.
- Las empresas que comercializan atún elaborado recordar que el nivel de **ácido ascórbico (E-300)** y de **ascorbato sódico (E-301)** fijado por la Comunidad Europea es **300 mg/Kg** y que niveles superiores son causa de alerta alimentaria.

Aprovechamos para recordar que durante los días **25, 26 y 27 de abril** tendrá lugar la feria Seafood de Barcelona y muchos asistentes a la feria vendrán a visitar las instalaciones del Mercado del Pescado, por lo que proponemos que se tenga un **especial cuidado en la limpieza y orden de las casillas** y se evite al máximo la presencia de **residuos de envases y embalajes** tanto durante las horas de funcionamiento del Mercado como cuando ya haya finalizado la actividad.

Para cualquier aclaración pueden contactar con el servicio veterinario del Gremio:

Laura Caldentey: Tel: **93 556 77 24**

e-mail: [sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)

Reciba un cordial saludo.



Barcelona, 13 de Abril de 2.023.

Fdo.: POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARIO

# CIRCULAR N<sup>úm.</sup> 2.294

Benvolgut agremiat,

Ens consta que en les darreres setmanes han hagut inspeccions per part dels Mossos d'Esquadra al Mercat del Peix per la comercialització de tonyina.

Es per això que volem recordar a totes les empreses que comercialitzen i/o elaboren tonyina al Mercat del Peix que han de disposar de la documentació sanitària i de comercialització de la tonyina següent:

- Anàlisis d'histamina i **registre diari de control de temperatura de la tonyina** en les empreses que tallen tonyina.
- **Traçabilitat** de la tonyina (origen, destinació...).
- Per la tonyina vermella (*Thunnus thynnus*) **certificat ICCAT** necessari per la comercialització.
- Les empreses que comercialitzen tonyina elaborada recordar que el nivell **d'àcid ascòrbic (E-300) i d'ascorbat sòdic (E-301)** fixat per la Comunitat Europea és **300 mg/Kg** i que nivells superiors son causa d'alerta alimentària.

Aprofitem per recordar que durant els dies **25, 26 i 27 d'abril** tindrà lloc la fira Seafood de Barcelona i molts assistents a la fira vindran a visitar les instal·lacions del Mercat del Peix, per la qual cosa proposem que es tingui una **especial cura en la neteja i ordre de les caselles** i s'eviti al màxim la presència de **residus d'envasos i embalatges** tant durant les hores de funcionament del Mercat com quan ja hagi finalitzat l'activitat.

Per a qualsevol aclariment poden contactar amb el servei veterinari del Gremi:

Laura Caldentey: Tel: **93 556 77 24**

email: [sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)

Rebeu una cordial salutació.



Barcelona, 13 d'abril de 2023.

Signat: POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARI