

Celíacosburgos

Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"
Paseo Comendadores s/n
09001 BURGOS
Telf 644 373 800 info@celiacosburgos.org



CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE BURGOS

LA MORCILLA DE BURGOS

LA MORCILLA DE BURGOS ¿SIN GLUTEN?

Celíacos Burgos, dentro de su plan de actividades destinadas a mejorar la calidad de vida del colectivo celiaco ha realizado un estudio sobre el contenido en gluten de nuestro producto más característico: La morcilla de arroz o **Morcilla de Burgos**. Este estudio se realiza con el objeto de conocer realmente sus características y si es un producto apto o no para los celiacos.

La morcilla de Burgos es junto con el Lechazo y el queso fresco uno de los productos típicos más populares de nuestra gastronomía; básicamente se elabora mediante la cocción embutida de una mezcla de cebolla, sangre y manteca de cerdo y arroz fundamentalmente, las distintas variantes aportarán según los casos, la sal, la pimienta, pimentón, orégano,...

Dado que se trata de un producto típicamente burgalés y su fabricación se extiende por toda la provincia, se ha pretendido abarcar el mayor número posible de muestras representativas de las distintas comarcas de la provincia ya que cada región incorpora sus peculiaridades a este producto.

En el mes de Mayo de 2011 se adquieren un total de 22 muestras de morcillas elaboradas en nuestra provincia, compradas directamente en los distintos puntos de venta para realizar el ensayo analítico. El muestrario se realiza de forma aleatoria, sin discriminación del etiquetado en el que figure o no la leyenda "Sin gluten" o de aquellas que ya estuvieran controladas por otras entidades del rango que fueran.

Las muestras seleccionadas son catalogadas y enviadas al laboratorio de análisis de alimentos Aquimisa, S.L. de Salamanca, laboratorio acreditado por ENAC Nº 221/LE451. Se analizan según su método analítico PEI2354 (límite de detección 3 mg/Kg). Siendo este el de mayor precisión en cuanto a gluten.

Celíacosburgos

Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"
Paseo Comendadores s/n
09001 BURGOS
Telf 644 373 800 info@celiacosburgos.org



La localización geográfica de la toma de muestras se recoge en el siguiente mapa:



La relación de tanto de fabricantes como de los resultados obtenidos de las muestras analizadas se muestran según el siguiente cuadro:

Nº Muestra	Nº Rgto Sanitario	Marca Comercial	Zona de producción	Razón Social del Fabricante	Resultado
1	10.02964/BU	EROSKI	Oña	JORGE MARTINEZ BUSTO	ND<3 ppm
2	10.05621/BU	RIOS	Villarcayo	EMBUTIDOS L. RIOS, S.L.	ND<3 ppm
3	10.00524/BU	Morcillas ORTEGA	Briviesca	JAVIER ORTEGA GOMEZ	ND<3 ppm
4	10.14591/BU	HERMANOS GONZALEZ	Sotopalacios	PEDRO MºGONZALEZ Y DOS MAS, C.B.	ND<3 ppm
5	10.03598/BU	MIGUEL GONZALEZ	Sotopalacios	FABRICA DE MORCILLAS MIGUEL Y CONCHI, S.L.	ND<3 ppm
6	10.02198/BU	CUEVAS	Arlanzón	EMBUTIDOS CUEVAS, S.A.	ND<3 ppm
7	NO CONSTA	EMBUTIDOS ANA	Belorado	JULIO SAEZ LOPEZ	ND<3 ppm
8	10.07121/BU	EMBUTIDOS BURGOS	Burgos	EMBUTIDOS BURGOS S.C.	ND<3 ppm
9	10.07816/BU	LA PRIMI	Villalbilla DE BURGOS	AUGUSTO RODRIGUEZ PEREZ	ND<3 ppm
10	10.11085/BU	EMBUTIDOS ARTESANOS	Rioseras - Valle de las Navas	EMBUTIDOS RIOSERAS, S.L.	ND<3 ppm
11	10.03152/BU	Morcillas TERE	Quintanilla Vivar	MORCILLAS TERE, S.L.	ND<3 ppm
12	10.12529/BU	La ESPINOSIEGA	Espinosa de los Monteros	LA ESPINOSIEGA, S.L.	ND<3 ppm
13	10.06442/BU	EI REVILLANO	Aranda de Duero	PRISCIANO MARTIN MIRAVALLES	ND<3 ppm
14	10.18382/BU	Embutidos Artesanos VILLAFUERTES	Villafuertes	EMBUTIDOS ARTESANOS DE VILLAFUERTES S.C.	ND<3 ppm
15	10.03824/BU	Embutidos JUANJE	Villarcayo	RODRIGUEZ GONZALEZ, JUAN JESUS	ND<3 ppm
16	10.11052/BU	Morcillas de CARDEÑA	Cardenadijo	Embutidos de Cardena S.L.	ND<3 ppm
17	10.03433/BU	Morcillas DEVILLA	Aranda de Duero	AGROALIMENTACION DE LA RIBERA, S.L.	ND<3 ppm
18	10.11052/BU	LA RASA DEL CID	Cardenadijo	Embutidos de Cardena S.L.	ND<3 ppm
19	10.13365/BU	LA CASTELLANA	Villarcayo	GUTIERREZ PEREDA, ANA MARIA	ND<3 ppm
20	10.00044/BU	EL POZANO	Poza de la Sal	JUAN MARTIN DE LA FUENTE CUESTA	ND<3 ppm
21	10.05581/BU	MORCILLAS DE SOTOPALACIOS	Sotopalacios	AGUEDA GONZALEZ RODRIGUEZ Y OTROS S.C.	ND<3 ppm
22	10.09344/BU	Morcillas La Ribera	Sotillo de la Ribera	MORCILLAS LA RIBERA,S.L.	ND<3 ppm

A la vista de los resultados expuestos se concluye:

1. No se evidencia presencia de gluten en **ninguna** de las muestras analizadas, siendo el resultado obtenido < 3 mg/Kg, cumpliendo el Reglamento (CE) Nº 41/2009, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
2. Las diferencias intrínsecas propias de las muestras analizadas (distinto fabricante, origen y proveedor de materias primas, zona de fabricación, etc.) no han sido significativas en la determinación analítica, obteniendo el mismo resultado en todas ellas.
3. De las veintidós muestras, veintiuna se corresponden con fabricantes mayoristas, con el número de registro sanitario correspondiente y una de ellas está adquirida a un minorista de venta en la propia carnicería (Embutidos Ana), por lo que no se acredita el mismo.
4. Aunque se ha procurado tomar muestra de fabricantes distintos, se da la circunstancia que la marca comercial "La Rasa del Cid", está elaborada por Embutidos de Cardeña, s.l., según consta en el etiquetado por su número de registro sanitario.
5. Varios de los fabricantes analizados, lo son también de otras diversas marcas minoritarias o de menor producción del mismo producto; En su conjunto está representado más del 80% de la producción industrializada de morcilla de Burgos, sin considerar los numerosos establecimientos minoristas que fabrican para su propio despacho.
6. Del conjunto de las muestra analizadas, nueve de ellas ya indican en el etiquetado "sin gluten", por lo que se correspondería con un 45% de las marcas comerciales

Celiacosburgos

Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"

Paseo Comendadores s/n

09001 BURGOS

Telf 644 373 800 info@celiacosburgos.org



7. Por Comarcas, y de una forma generalizada se puede decir que tanto por los resultados de los análisis como por la información recopilada, en prácticamente todas se utiliza la misma formulación, aunque difiera el proceso, con la salvedad de alguna especia. En este sentido es de destacar la comarca de Villadiego, de donde consta que se utiliza como ingrediente "migas de pan", por lo que pasa a ser un producto "no apto" para los celíacos.

Considerando que los resultados obtenidos corresponden a una toma de muestra aleatoria y puntual, sería recomendable la repetición de los ensayos de forma periódica para verificar su valor, no obstante el objeto de Celiacosburgos, no es la acreditación de ningún tipo de resultado, sino tener una visión global del estado en cuanto a composición y a etiquetado, correspondiéndoles a los fabricantes realizar sus propios seguimientos, acorde con el etiquetado que identifica al producto

Se ha hecho partícipe de los resultados obtenidos a los fabricantes objeto de estudio, con el propósito, no solo de facilitarles una información global, sino de invitar a aquellos que aún no realizan un control de gluten, a que inicien este proceso. A todos ellos se les brinda la oportunidad desde CB de ampliar sus conocimientos sobre la enfermedad celíaca y recibir la formación necesaria para etiquetar sus productos con la leyenda "SIN GLUTEN" siempre y cuando comprendan y acepten los requisitos que dicho etiquetado conlleva.

Celíacosburgos

Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"
Paseo Comendadores s/n
09001 BURGOS
Telf 644 373 800 info@celiacosburgos.org



ANEXO I

Relación de Muestras y Fabricantes

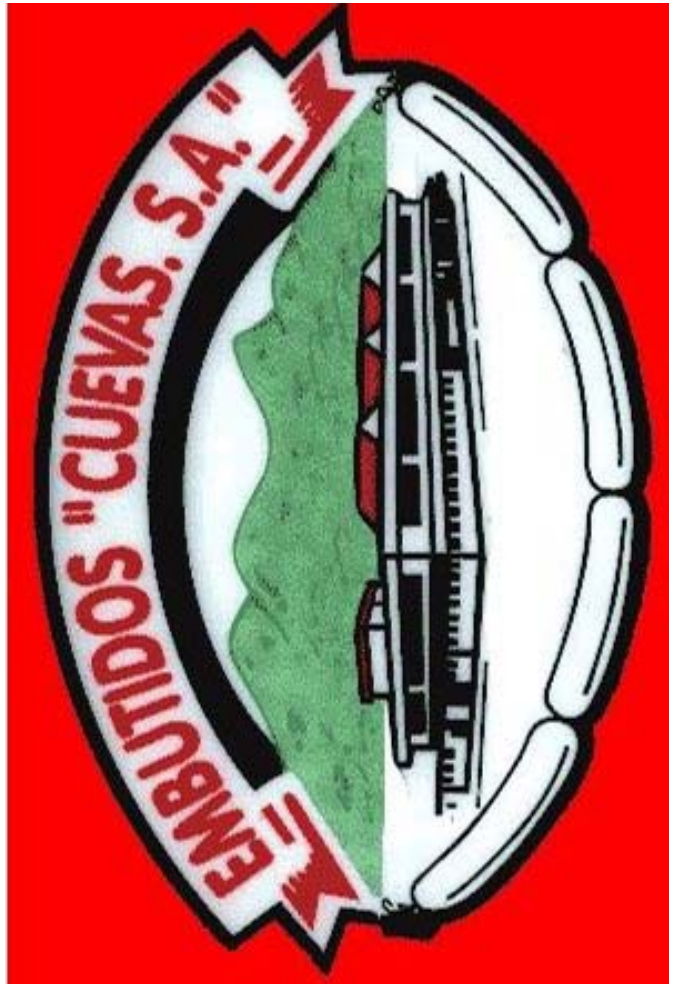


























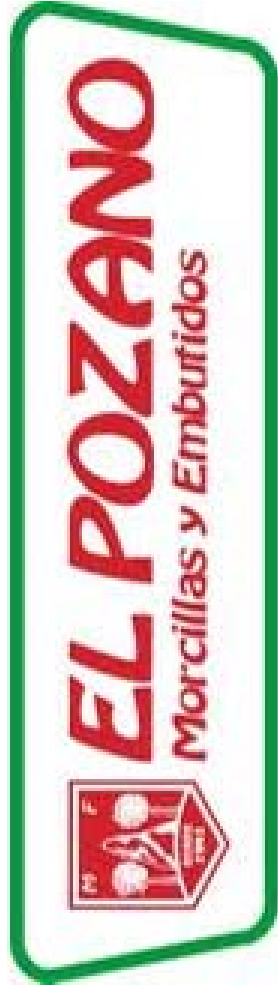












JUAN MARTÍN DE LA FUENTE CUESTA
POZA DE LA SAL (BURGOS) / 947 305 003
www.elpozano.com







Celíacosburgos

Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"
Paseo Comendadores s/n
09001 BURGOS
Telf 644 373 800 info@celiacosburgos.org



ANEXO II

Copia de los Resultados Análíticos