



# Retiren del mercat uns populars gelats amb substàncies cancerígenes

[inicentrareport]Nestlé ha hagut de retirar dels supermercats i els bars gelats que contenien més **òxid d'etilè** del permès, una substància química que s'ha demostrat que és cancerígena.

En concret són els cons **Extreme de nata i maduixa i de vainilla i caramel** que duïen aquest estabilitzant procedent de Turquia als gelats. Nestlé ho va anunciar després que França assegurés la retirada de diverses marques de gelats del mercat.

Fa cosa d'un mes, la marca, que és la companyia alimentària més gran del món, va reconèixer en un document intern que **més del 60% dels productes que ven no són saludables**. L'anàlisi d'aquest document deixa fora els productes de nutrició infantil, menjar per animals, cafè i nutrició mèdica.

Un dels fets d'aquest informe que crida més l'atenció a les professionals del sector és la mala nota que reben les begudes d'aquesta marca, els productes de confiteria i gelats, que són dels productes més venuts. Però també sorprèn que el **18% de les aigües tampoc siguin saludables**.

L'OCU va detectar fa unes setmanes residus tòxics en estabilitzants per a gelats i va demanar a Consum que clarifiqués **quins lots, marques i sabors** s'haurien vist afectats. Ara se sap que **Nestlé** és una d'aquestes marques.

Les restes d'aquest òxid d'etilè es trobaven en un additiu E410, goma de garrofi o garrofa, un producte molt utilitzat com estabilitzant en gelats.

## Què és l'òxid d'etilè?

Es tracta d'un plaguicida, una substància classificada com a **mutagènica i carcinogènica i tòxica** per la reproducció. A la Unió Europea ja s'està retirant del mercat els productes fitosanitaris que el duïen. Tot i això, ara s'ha trobat en un additiu E410.

## Què és l'E410?

La goma de garrofi o farina de garrofa és un agent de textura d'ús autoritzat. **El problema en aquest cas no és l'additiu** sinó la seva contaminació amb una substància tan perillosa, que és el que ha provocat la retirada del mercat dels gelats.

## Els gelats no són l'únic producte que en podria portar

De fet els gelats no són l'únic producte que portaria aquesta substància, l'òxid d'etilè, que és present en **pans, brioixeria, pastissos, salses, plats preparats o formatges**.

[facentrereport]