



Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos.

Aprobada en Comisión Institucional de 14/07/2016

1. Antecedentes:

En el marco de las actividades de control de una Comunidad Autónoma se ha detectado la presencia de ácido sórbico y sorbatos en productos cárnicos en niveles cercanos a los 300 mg/kg y no figuraban en la etiqueta. El operador alega que usa el ácido sórbico en calidad de coadyuvante tecnológico y no como aditivo alimentario, basándose en que las cantidades que se han detectado en el producto final no tienen efecto tecnológico; que el efecto del ácido sórbico sólo es necesario durante los primeros días de maduración, antes de que el producto se envase, y que es la ausencia de oxígeno la que garantiza que no se desarrollen hongos en el chorizo. Por ello sostiene que, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011, el ácido sórbico no debe constar en el etiquetado de sus productos.

2. Cuestiones planteadas:

Se plantean tres cuestiones para aclarar

- Consideración que recibe el uso del ácido sórbico (y sorbatos) para el tratamiento de superficie de los embutidos crudos curados en el caso expuesto,
- Obligatoriedad de incluir el aditivo en el etiquetado del embutido crudo curado, elaborado con tripa natural comestible (ingrediente),
- En el caso de aditivos autorizados para el tratamiento de superficie, ¿a qué se refiere el término *efecto tecnológico en el producto final*: a la tripa tratada o a la masa del embutido crudo curado?

3. Base legal:

El uso de ácido sórbico y sorbatos está autorizado en el [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre aditivos alimentarios para el tratamiento de superficie de productos cárnicos secos (categoría 08.3.1 *Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico*) con una dosis máxima autorizada “quantum satis”¹.

4. Necesidad tecnológica:

Esta adición en la superficie de los productos cárnicos secos está justificada tecnológicamente ya que evita que durante su maduración puedan crecer, por efecto de la humedad, mohos o levaduras, y tiene como consecuencia que parte del ácido sórbico pueda migrar desde la superficie de los productos cárnicos hacia el interior de la masa. Hay que señalar que el uso de estos aditivos no está autorizado en la masa, por lo que su presencia en el interior de los productos cárnicos únicamente puede deberse a migración desde la superficie.

¹ Se entiende por «quantum satis» que no se especifica un nivel numérico máximo y las sustancias se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor. Art. 3.2.h) Reglamento 1333/2008.



Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

En el año 2011 ya se planteó esta cuestión y se concluyó que la presencia de ácido sórbico en el interior del producto cárnico deberá ser muy inferior a la dosis que presentaría una función tecnológica y además deberá estar distribuida en gradiente, siendo mayor en la superficie que en el centro de la pieza y, por supuesto, mayor en el producto entero que en el producto sin piel. Dada la dificultad que existe en fijar esta cantidad, ya que no se dispone de información, el operador deberá justificar el uso adecuado de este aditivo en sus productos, en el caso de que exista alguna duda por parte de las Autoridades competentes de control oficial.

5. Conclusiones:

- 1) *Consideración que recibe el uso del ácido sórbico (y sorbatos) para el tratamiento de superficie de los embutidos crudos curados en el caso expuesto:*

El uso de sórbico y sorbatos está justificado como conservador de “productos cárnicos secos” y el objetivo es proteger la pieza entera, no solo la tripa, y como consecuencia de su uso la sustancia y sus subproductos se incorporan al producto cárnico y está presente en el mismo en el momento de su comercialización, ya que el operador no lleva a cabo ninguna acción encaminada a eliminarlos, por lo que encaja plenamente en la definición de aditivo alimentario² prevista en el Art. 3.2.a) del Reglamento 1333/2008. Además, al quedar sorbatos en la superficie en el momento de la comercialización continúan ejerciendo un efecto tecnológico en el producto.

Se trata pues de un uso como “aditivo alimentario”, que se encuentra autorizado para el tratamiento de superficie de productos cárnicos secos (categoría 08.3.1 *Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico*) con una dosis máxima autorizada “quantum satis”.

Las tripas naturales comestibles forman parte de la composición de los productos cárnicos, por lo que no se puede utilizar como argumento para justificar su uso como «coadyuvante tecnológico»³ que el consumidor puede quitarlas a la hora de su consumo.

- 2) *Obligatoriedad de incluir el aditivo en el etiquetado del embutido crudo curado, elaborado con tripa natural comestible (ingrediente):*

El Reglamento 1169/2011 establece en su Anexo VII las normas técnicas para aplicar los apartados 1 y 2 del artículo 18 (lista de ingredientes). En la parte C del Anexo VII se determina que los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el artículo 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a

² «Aditivo alimentario», toda sustancia que normalmente no se consume como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada – con un propósito tecnológico – a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento.

³ Toda sustancia que:

- i) no se consume como alimento en sí misma,
- ii) se utilice intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y
- iii) pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final;



Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

En consecuencia, se deberá indicar en el etiquetado de los productos cárnicos secos que contengan este aditivo lo siguiente: Conservante (ácido sórbico/sorbato potásico/sorbato cálcico) o conservante (E200/202/203),

- 3) *En el caso de aditivos autorizados para el tratamiento de superficie, ¿a qué se refiere el término efecto tecnológico en el producto final: a la tripa tratada o a la masa del embutido crudo curado?*

El efecto tecnológico que se pretende es evitar el crecimiento, por efecto de la humedad, de mohos o levaduras en la superficie que terminarían por estropear el producto cárnico. Finalmente, el aditivo migrará en parte al interior, pero permanecerá principalmente sobre la superficie del mismo.

Una vez que se reduzca la actividad de agua del producto cárnico, el efecto tecnológico dejará de tener tanta importancia como al principio, pero el aditivo seguirá formando parte del producto y, obviamente, seguirá siendo activo.

6. Aplicación a quesos:

En el caso de los quesos sucede lo mismo que en los productos cárnicos secos, ya que se autoriza el uso de E 200-203 (Ácido sórbico y sorbatos) en queso curado (categoría 01.7.2.) con una dosis máxima autorizada “quantum satis”.

La necesidad tecnológica es la misma y, al igual que sucede con los productos cárnicos secos, finalmente se integra el aditivo al producto (queso curado). El hecho de que el fabricante etiquete la corteza como “no comestible” no exime de la inclusión del aditivo en la lista de ingredientes.