



ADITIVOS EN BACALAO DESALADO

El anexo II del Reglamento 1333/2008, dispone que los sorbatos y benzoatos están autorizados en pescado salado y seco, en cantidad de 200 ppm (solos o en combinación), y los sulfitos en pescado salado seco de la familia *Gadidae*, también en cantidad de 200 ppm (grupo 09.2. – Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos).

Por tanto, podremos encontrarnos estos aditivos en el bacalao desalado, no porque estén autorizados añadirlos directamente, sino por principio de transferencia en el producto final, puesto que uno de los ingredientes del mismo es el bacalao salado. Y la cantidad del aditivo en el producto final dependerá de la proporción de bacalao salado como ingrediente (que entendemos que será muy alta) que hay en el desalado.

La segunda cuestión viene referida al tema del etiquetado de estos aditivos en el pescado desecado. Si estos aditivos siguen ejerciendo efecto en el bacalao desalado, tendrán que ser etiquetados según lo dispuesto en el artículo 3.3.b) del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que establece que “no se considerarán ingredientes los aditivos y enzimas cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado”.