



## Aditivos en productos a base de bacalao

*Aprobado en la Comisión Institucional del 12/06/2024*

El objetivo de la presente nota es aclarar el uso de aditivos en dos tipos de productos a base de bacalao, comercializados como bacalao desalado o bacalao al punto de sal, en función del origen de la materia prima:

### 1. Obtenido a partir de bacalao salado seco:

El bacalao salado seco se trata de un producto de la pesca elaborado que, de acuerdo con el [Reglamento \(CE\) Nº1333/2008](#), sobre aditivos alimentarios, se clasifica en la categoría alimentaria 9.2, correspondiente a “Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos” para la cual se permite el uso de sorbatos y benzoatos (E 200-213, ácido sórbico y sorbato potásico; ácido benzoico y benzoatos) en pescado salado y seco, en una dosis máxima de 200 mg/kg (solos o en combinación), y de sulfitos (E 220-228) en pescado salado seco de la familia *Gadidae* (en la que se encuentra incluido el bacalao) también en una dosis máxima de 200 mg/kg.

Por tanto, en el bacalao desalado elaborado a partir de bacalao salado seco estaría permitida la presencia de sorbatos, benzoatos y sulfitos en virtud del artículo 18, sobre el principio de transferencia, del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, debido a su uso en la materia prima. La presencia de estos aditivos en este bacalao desalado no sólo no será superior a 200 mg/kg sino que, como consecuencia del tratamiento de desalado en el que el bacalao seco pierde sal y absorbe agua, la cantidad esperable será inferior a 200 mg/kg.

Sin embargo, no está permitida la adición de sorbatos, benzoatos o sulfitos al bacalao desalado.

Esta información es la que se proporcionó en una nota publicada en la página web de la AESAN el 26 de marzo de 2014.

### 2. Obtenido a partir de bacalao (fresco o congelado):

Este bacalao se trata de un producto de la pesca no elaborado (bacalao fresco, refrigerado o congelado, al que se ha inyectado una solución de salmuera) que, de acuerdo con el [Reglamento \(CE\) Nº1333/2008](#), sobre aditivos alimentarios, se clasifica en la categoría alimentaria 9.1.1, correspondiente a “Pescado sin elaborar” para la cual no se permite el uso de sorbatos, benzoatos ni sulfitos.

Se han planteado dudas sobre si sería aplicable a estos productos la entrada del [Reglamento \(CE\) Nº1333/2008](#) que hay en la categoría alimentaria 9.2, correspondiente a “Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos”, del aditivo E 200-213 (ácido sórbico y sorbato potásico; ácido benzoico y benzoatos), que autoriza el uso de 2000 mg/kg en semiconservas de pescado y productos de la pesca, incluso crustáceos, moluscos, surimi y pasta de pescado o de crustáceos; crustáceos y moluscos cocidos.

Para aclarar las dudas que puedan existir al respecto, en ningún caso sería aplicable esta entrada a estos productos a base de bacalao, ya que para que un producto pueda considerarse una semiconserva de pescado debe haber sido sometido a un tratamiento adecuado para estabilizarlo microbiológicamente por un tiempo limitado y mantenerse en frío en recipientes



impermeables a presión normal y generalmente en un líquido de gobierno o cobertura. La estabilización temporal del producto se alcanzaría mediante diversas técnicas (encurtido, marinado, cocción parcial, etc.) entre las que no se encontraría la mera adición de aditivos alimentarios.

Estos productos no cumplen con estas condiciones para que se puedan considerar semiconservas, sino que se trataría de productos envasados, habitualmente en formato retractilado, que no tienen autorizado el uso de sorbatos ni benzoatos.

Este criterio es extrapolable a otros productos de la pesca distintos del bacalao para los que se pretenda dar la consideración de semiconserva con los mismos fines.



**La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición informa que en los productos a base de bacalao, comercializados como bacalao desalado o bacalao al punto de sal, no está autorizado el uso de los aditivos E 200-213 (ácido sórbico y sorbato potásico; ácido benzoico y benzoatos) ni E 220-228 (dióxido de azufre y sulfitos) y, por lo tanto, no pueden figurar como ingredientes de estos productos**

**Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.**