

Uso de sorbatos como tratamiento de superficie en productos cárnicos

Los sorbatos son un grupo de aditivos conservadores, recogidos en el anexo III del **Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.**

Dentro de este grupo, se encuentran autorizados el ácido sórbico (E-200), el sorbato potásico (E-202) y el sorbato cálcico (E-203), por su efecto contra mohos y levaduras, dentro de unas categorías de alimentos y como grupo completo, es decir, la cantidad máxima permitida se refiere a la suma de los tres aditivos, en su caso (Sa).

Dentro de las categorías en las que se autoriza su uso, se encuentran los “productos cárnicos”:

Producto	Dosis máxima (mg/kg)
Pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne	1.000
Tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados	Quantum satis
Tratamiento de superficie de embutidos crudos-curados	Quantum satis
Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (crudos-curados o cocidos)	1.000

La normativa de aditivos permite el uso de sorbatos para el tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados y embutidos crudos-curados con una dosis máxima autorizada “quantum satis”, sin embargo, no indica a cuántos mm de profundidad no se deben encontrar sorbatos, como ocurre, por ejemplo, en el caso de la natamicina.

Puede ocurrir que exista una migración desde la superficie de los productos cárnicos hacia la masa. Para diferenciar entre una migración natural y una adición intencionada y no permitida, se podría proponer, a realizar por parte del operador, el análisis de la masa del producto a diferentes profundidades. En el caso de que la aplicación sea en superficie, tal y como está autorizado, existirá un gradiente de concentración entre la capa externa y el centro de la pieza. En caso contrario, si la aplicación se ha realizado en la masa del producto, los niveles de sorbatos serán homogéneos.

Contando entonces con todas estas premisas, existe una gran dificultad para establecer un nivel máximo a partir del cual podamos decidir cuál de las dos circunstancias se han dado, por lo que, como solución, se instará al operador a controlar la producción de productos cárnicos crudos-curados por medio del establecimiento de un sistema fiable y documentado de control de puntos críticos en la cadena de producción, el cual asegure la no presencia de sorbatos en el interior del producto en cantidades tales que pudieran tener un efecto tecnológico en el alimento final.

Finalmente, hay que recordar que, para que los sorbatos tengan efecto tecnológico en el producto final, habrían de encontrarse del orden de 1000 mg/kg, teniendo como referencia lo aprobado para los otros tipos de productos cárnicos.