

Uso de sorbatos como tratamiento de superficie de queso curado o madurado

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 estas categorías en las que se autoriza su uso, nos encontramos con los “quesos”:

Producto	Dosis máxima (mg/kg)
Queso en lonchas envasado	1.000
Queso fundido	2.000
Queso en capas Queso con otros alimentos añadidos Queso sin madurar	1.000
Tratamiento de superficie de queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando	Quantum satis

La dosis máxima en la masa de los quesos autorizados, parece que no presenta problema, no ocurre así cuando se adicionan los sorbatos en la superficie de los quesos. La normativa de aditivos no indica a cuántos mm de profundidad no debemos encontrar sorbatos, como ocurre, por ejemplo, en el caso de la natamicina, y además la dosis máxima autorizada es quantum satis.

Puede ocurrir que los sorbatos migren de la superficie de los quesos hacia la masa. Para discernir 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 queso a diferentes profundidades puesto que si nos encontramos, aproximadamente, la misma cantidad de aditivo, parece posible que se haya añadido a la masa, pero si lo que hayamos son diferentes resultados (más altos cuanto más cerca esté de la corteza la muestra), entonces podría deberse a una migración desde la corteza de los quesos curados y madurados. Hay que tener en cuenta, por otro lado, la posible contribución, mínima, a la aparición de sorbatos por parte del cuajo, en el que, según se dispone en la Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes destinados al mercado interior, están autorizados en una cantidad máxima de 0,5 por 100 m/m.

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 queso 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 queso en cantidades tales que pudieran tener un efecto tecnológico en el alimento final.

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

Finalmente, hay que recordar que, para que los sorbatos tengan efecto tecnológico en el producto final, habrían de encontrarse del orden de 1000 a 2000 mg/kg, teniendo como referencia lo aprobado para los otros tipos de quesos.