



## Utilización de BHT en sobrasada.

Una Comunidad Autónoma comunicó, tras una visita de inspección a un centro elaborador de sobrasada, que detectó la presencia de un preparado en cuya composición figuraban los siguientes ingredientes: pimentón, sal, proteína de soja, antioxidantes E 331iii, E 316 y E 321, azúcar, especias, emulgente E 452i, dextrosa, hortaliza deshidratada, potenciador del sabor E 621 y conservador E 252.

La adición de BHT (E-321) no está autorizada en la categoría “8.3.1.- Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico”, pero sí en tocino (categoría “2.1.- Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)”), en dosis máximas de 100 mg/kg.

Por tanto, si el tocino forma parte de la composición de la sobrasada, podremos encontrar este aditivo en el producto final, no porque se pueda adicionar directamente a la masa, sino porque forme parte del tocino y se aplique el Principio de Transferencia, según lo dispuesto en el artículo 18.1.a) del Reglamento 1333/2008 (“se permitirá la presencia de un aditivo alimentario en un alimento compuesto cuando el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del mismo”).

La concentración de BHT en la sobrasada dependerá de la proporción de tocino y de la merma que sufra el producto durante la fase de maduración. A modo de ejemplo, una sobrasada que contenga el 60% de tocino con el máximo de BHT permitido (100 mg/kg), tendría un nivel de 60 mg/kg en el producto fresco. Si sufre una merma del 20% de humedad durante la fase de maduración, el contenido final de BHT que podríamos encontrar en la sobrasada sería de 75 mg/kg.

Finalmente, el BHT se debe etiquetar en la sobrasada, como aditivo del ingrediente tocino, no de la sobrasada, ya que sigue teniendo efecto tecnológico como antioxidante en el producto final.