



## UTILIZACIÓN DE AROMAS EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO CURADOS

Los aromas alimentarios están regulados por el Reglamento 1334/2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, que establece las condiciones de utilización de los aromas alimentarios así como la lista de la unión de sustancias aromáticas autorizadas (Anexo I aprobado por Reglamento 872/2012).

Los productos cárnicos crudo-curados se encuentran regulados específicamente por la Orden de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior. Asimismo, los aditivos e ingredientes que se podían ser utilizados en su elaboración se establecieron por la Orden de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficie de los mismos.

Con la entrada en vigor de la normativa comunitaria de aditivos quedan derogados todos los aspectos relativos al uso de estos ingredientes que estaban específicamente recogidos en estas normas. Algo similar pasaría con los aromas alimentarios, si bien, en esta norma no se recoge explícitamente la posibilidad de utilizarlos en estos productos.

Los aromas alimentarios se pueden adicionar a todas las categorías alimentarias siempre que se respeten las condiciones de uso y limitaciones, en su caso, establecidas en la normativa comunitaria. El Reglamento 872/2012 establece restricciones en la columna 7 por lo que, en algunas sustancias, las cantidades máximas añadidas se limitarán. En el caso específico de los productos cárnicos crudos-curados (grupo 8.- Carne), hay restricciones de uso para el ácido glicirrónico, el cloruro de amonio y la neohesperidina dihidrochalcona.

Por tanto, desde el punto de vista de seguridad alimentaria, siempre que se cumpla lo anteriormente mencionado, no existiría problema en la utilización de aromas en los cárnicos crudos-curados. Otra cuestión diferente son los aspectos de calidad, competencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.