



Derivados cárnicos que les aplica el término “embutido” utilizado en el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios.

Aprobada en Comisión Institucional de 25/11/2015

Se recibió en esta Agencia una consulta acerca de la definición del término “embutido” del Reglamento 1333/2008. Dado que se trata de una cuestión de calidad, se ha elaborado esta nota interpretativa de forma consensuada con el MAGRAMA.

La categoría “08.3.2.- Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico” del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, permite el uso de determinados colorantes (E 100, E 120, E 150a-d, E 160a, E 160c y E 162), en “embutidos” (en la versión inglesa “sausages”).

La norma de calidad de derivados cárnicos, aprobada por el Real Decreto 474/2014, define “embutido” como “operación de introducción de un derivado cárnico en una tripa natural o en una envoltura artificial dando lugar a un embutido”.

La citada norma de calidad, en su capítulo I, regula los derivados cárnicos tratados por calor y, tanto en derivados cárnicos esterilizados, como en pasteurizados, como en los derivados cárnicos con tratamiento término incompleto, diferencia los constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos, en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, de aquellos elaborados a partir de carnes troceadas no identificables anatómicamente y sometidos a un proceso de picado más o menos grueso (carnes troceadas o picadas), y del grupo denominado “otros” elaborados a partir de carne, sangre, menudencias o una combinación.

En el caso de los derivados esterilizados y pasteurizados elaborados a partir de piezas, la norma de calidad define una fase de moldeado para darle la forma adecuada (ej: jamón cocido, paleta cocida, lomo cocido, pechuga de pavo cocido, lacón cocido).

En los derivados esterilizados y pasteurizados constituidos por carnes troceadas o picadas se describe una fase de embutición o envasado según definición de la norma (ej: salchichas enlatadas, chópéd enlatado, magro de cerdo en conserva, mortadelas, galantinas, chópéd, rouladas, lunch, magro de cerdo, butifarra, salchichas cocidas, budin de cerdo).

En la norma de calidad, el artículo 20 establece las reglas para denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor y diferencia los elaborados con piezas cárnicas de los demás.

Por todo ello, teniendo en consideración lo indicado anteriormente, para la aplicación de las condiciones de utilización de aditivos colorantes en productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico, se podrían excluir del término embutido aquellos derivados cárnicos elaborados a partir de piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, sometidos a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico o equivalente.



En cualquier caso, para aquellos productos que claramente queden excluidos de la definición de “embutido”, en los que exista una necesidad tecnológica de usar alguno de estos colorantes, se puede solicitar su uso teniendo en cuenta las instrucciones previstas en la página web de AECOSAN¹.

¹ http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/ingredientes_tecnologicos.shtml