



Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo.

Rev. 1

Aprobada en Comisión Institucional de 25/11/2015

Se ha planteado en esta Agencia una cuestión relativa a la denominación de un “chorizo de pavo”, cuyos ingredientes son, entre otros, un producto cárnico (carne de pavo previamente transformada mediante un marinado completo) y los aditivos E-250 y E-252, cuya apariencia externa es de un preparado de carne fresco.

Debido a que se trata de un asunto que afecta a la calidad, se remitió al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), como Departamento competente en la materia, enviándonos su opinión al respecto. La clasificación de este derivado cárnico en preparado o producto cárnico, determina el uso de los aditivos.

Las conclusiones son las que se recogen a continuación:

A.- El uso de un ingrediente marinado no siempre da lugar a la obtención de un producto cárnico.

De acuerdo con el documento que consensuamos conjuntamente, marinado no implica necesariamente que sea un producto cárnico (ver apartado 3) (http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_riesgos_quimicos/Notas_interpretativas/Aditivos_en_derivados_carnicos_Cadena_alimentaria.pdf)

B.- No se puede denominar “chorizo” a un producto en el que uno de los ingredientes es un producto cárnico y no carne.

El artículo 11, apartado 2, letra b), punto 1º del RD 474/2014 define el “chorizo” como: *embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.*

El artículo 16 del citado Real Decreto, establece que los derivados cárnicos deben tener como ingrediente esencial alguno de los siguientes:

- a) Carne.
- b) Tocino o grasa.
- c) Sangre o sus componentes o ambos.
- d) Menudencias.
- e) Tripas naturales.

Por consiguiente, no se podrá denominar como “chorizo” un producto que lleve como ingrediente esencial, en lugar de carne, un producto cárnico.



El artículo 17 del Real Decreto establece los ingredientes facultativos de los derivados cárnicos y factores de calidad mínima:

- a) Especies y condimentos, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación.
- b) Agua.
- c) Vinos y licores.
- d) Grasas y aceites comestibles.
- e) Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expresado en glucosa: máximo 10 %, salvo en el caso de que el ingrediente caracterizante sea rico en estos elementos.
- f) Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal: máximo 3 %.
- g) Azúcares solubles totales expresados en glucosa: máximo 5 %.
- h) Gelatinas comestibles.
- i) Otros productos alimenticios y alimentarios autorizados.

El uso de un producto cárnico en la elaboración de un chorizo, podría considerarse como un ingrediente incluido dentro de la categoría de “*otros productos alimenticios y alimentarios autorizados*”, pero siempre como un ingrediente facultativo y no como un ingrediente esencial.