



USO DE SORBATOS EN CUAJADA

Una Comunidad Autónoma hizo llegar una consulta sobre el uso de sorbatos en la cuajada.

La norma de calidad de la cuajada (Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio) la define como el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida a tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado.

La categoría “01.3.- Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación” del anexo II del Reglamento 1333/2008, incluye la “leche cuajada” (curdled milk), con una dosis máxima permitida de sorbatos de 1000 ppm, pero por las características de esta categoría, entendemos que no se corresponde con nuestra “cuajada”, puesto que la norma de calidad de la misma (Real Decreto 1070/2007) no permite la adición de fermentos lácticos para la obtención de la misma, por tanto, no existirá una fermentación, condición que ha de darse en esta categoría de productos, en base al documento de descriptores del anexo II que define fermentación como una acción llevada a cabo por bacterias, bien de forma espontánea o por inoculación de las mismas:

“Fermented milk products are produced by fermentation, either by spontaneous souring by the action of lactic acid-forming bacteria or flavour-forming bacteria, or by inoculation of lactic acid-forming or flavour-forming bacteria.”

Entendemos, por tanto, que una fermentación espontánea no se dará tampoco puesto que la norma de calidad dispone que la leche se ha de someter a tratamiento térmico.

Visto lo anterior, la cuajada solamente podría encuadrarse en la categoría “16.- Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4”, donde nos encontramos una entrada que permite la adición de ácido sórbico y sorbatos, y ácido benzoico y benzoatos, en dosis de 300 ppm, para postres lácteos no tratados térmicamente.

La categoría 16 se define en el documento de descriptores como “productos habitualmente aromatizados y dulces. Incluye productos a base de leche, grasa, frutas y vegetales, cereales, huevos y agua”, con una serie de ejemplos (no es una lista cerrada), y excluye los productos lácteos y análogos ya incluidos en la categoría 01. La norma de calidad de la cuajada recoge como tipos de cuajada, la azucarada, la edulcorada y la aromatizada, entre otros.

La cuestión es que la anterior normativa de aditivos alimentarios (Directiva 95/2/CE, transpuesta a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 142/2002), permitía la adición de sorbatos en “leche cuajada” (1000 ppm), por lo que hemos preguntado al sector si ha habido un error en la transferencia de aditivos de la Directiva 95/2/CE al Reglamento 1333/2008 y la “leche cuajada” tendría que haberse incluido en la categoría 16 con la adición permitida de sorbatos en dosis de 1000 ppm, o la transferencia ha sido correcta y nuestra “cuajada” no debería haberse asimilado nunca con la “leche cuajada”, y estaría permitida la adición de ácido sórbico y sorbatos, y ácido benzoico y benzoatos, en dosis de 300 ppm, ya que se asimilaría a un postre lácteo no tratado térmicamente.

El sector ha considerado que la cuajada se debe encuadrar bajo la categoría “16.- Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4”, del anexo II del reglamento de



aditivos alimentarios, por lo que tendría permitido la cantidad de 300 mg/kg de ácido sórbico/sorbato para postres lácteos no tratados térmicamente.