



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf14066

Consulta:

**Utilización de aditivos conservadores (nitritos
y nitratos) en derivados cárnicos.**

08/09/14

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 08/09/2014

Número:	
Inf14066	
Asunto:	
<i>Criterios para la utilización de aditivos conservadores (nitritos y nitratos) en derivados cárnicos</i>	

TEXTO DE LA CONSULTA

“Desde los servicios de inspección se ha planteado una consulta sobre los criterios para la utilización de ciertos aditivos (nitritos y nitratos) en los derivados cárnicos, en relación con las últimas novedades legislativas que han aparecido regulando esta materia.”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Primero.- MODIFICACIONES LEGISLATIVAS

La normativa europea reguladora de los aditivos alimentarios se ha visto recientemente modificada por el Reglamento (UE) n.º 601/2014, *por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en lo que respecta a las categorías de carnes y a la utilización de aditivos alimentarios en preparados de carne.*

En relación con la consulta que se ha planteado, este Reglamento introduce tres novedades relevantes:

En primer lugar, modifica las categorías de la carne, estableciendo una relación clara entre las nuevas categorías y las definiciones que ya existían en las normas del paquete de higiene para la carne fresca, los preparados de carne y los productos cárnicos. Además, la consideración de derivados cárnicos elaborados no se restringe a los productos cárnicos, extendiéndose también a ciertos preparados de carne.

En segundo lugar, al incorporarse a la normativa de aditivos el concepto de preparados de carne elaborados, se han regulado también los usos de aditivos autorizados para esta categoría de productos, a la vista de las solicitudes de algunos Estados miembros y de la información proporcionada por los industriales. En este sentido y en relación con los aditivos conservadores, se admite ahora el uso de nitritos (E 249-250) en ciertos productos tradicionales, tales como el lomo adobado de cerdo, la careta adobada de cerdo, la costilla adobada de cerdo y el pincho moruno, entre otros.

Por último, en tercer lugar, otra novedad relevante del Reglamento (UE) n.º 601/2014 es que permite la presencia de aditivos en virtud del principio de transferencia

en los preparados de carne no elaborados, excepcionándolos de la prohibición general que existía para los alimentos no elaborados (definidos como aquellos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original; a estos efectos se considera que ninguna de las siguientes acciones da lugar a cambios sustanciales: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar).

Por otra parte, en nuestro ámbito nacional se han venido a regular los derivados cárnicos que se comercializan en España a través del Real Decreto 474/201, *de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos*. En él se han caracterizado estos productos en función de su tratamiento térmico, etiquetado, características físico-químicas y factores de composición y calidad. Esta norma recoge también una relación de derivados cárnicos, los cuales, teniendo características físico-químicas particulares y diferenciadas de las reguladas para otros derivados similares, se han convertido en productos tradicionales, con sus denominaciones consagradas por el uso (la relación descriptiva de estos productos tradicionales figura en el Anexo II).

Por último y a los efectos del presente informe, también es importante señalar que este Real Decreto define los derivados cárnicos como los productos alimenticios preparados totalmente con carne o menudencias de los animales indicados en el punto 1.1 del Anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Y añade a esta definición que *“serán preparados o productos cárnicos según lo establecido en la normativa de aplicación”*.

Segundo.- CATEGORIZACIÓN DE PRODUCTOS

Como es sabido, los preparados de carne y los productos cárnicos se definen en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004, *que establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*. Esas definiciones establecen la diferencia entre ambos, que viene determinada en función de que el alimento, en su superficie de corte, mantenga o no íntegras las características histológicas de las fibras musculares propias de la carne fresca; así, en los preparados de carne se mantienen esas características y en los productos cárnicos (como consecuencia de los procesos de transformación necesarios para elaborar el producto), se han modificado. No obstante, en la práctica no siempre es posible clasificar *a priori* un derivado cárnico en una u otra categoría.

En este sentido, el término transformación aparece en el Reglamento (CE) n.º 852/2004, *de higiene de los productos alimenticios*, como *“cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos”*. Esta definición incluye una lista de procesos que modifican sustancialmente el alimento, pero en el caso de los derivados cárnicos, esos procesos no determinan en sí mismos si el producto resultante es un preparado de carne o un producto cárnico.

Así, por ejemplo, el marinado—adobado consiste en un tratamiento de maceración de la carne con una mezcla de sales, condimentos y especias y, en su caso, agua,

grasa, vino, aceite u otros líquidos, que se realiza mediante inyección en el producto inicial, inmersión o aplicación en su superficie. El proceso comienza con la adición de la solución de marinado; desde ese momento, la carne podría considerarse un producto transformado. Pero la desnaturalización de las proteínas de las fibras musculares se produce durante la fase posterior de maceración, de cuya duración dependerá el grado de transformación del producto inicial: si la desnaturalización es completa (marinado hasta el centro de la pieza), se habrán eliminado las características de la carne fresca en la superficie de corte y el producto resultante será un producto cárnico y si la fase de maceración es corta (por lo que se mantendrán las características de la carne fresca en la superficie de corte), entonces se tratará de un preparado de carne.

En consecuencia y a los efectos del control oficial a realizar por la Administración, corresponderá al fabricante del derivado cárnico, como responsable de su elaboración y conecedor de los procesos de transformación utilizados, determinar si se trata de un preparado de carne o un producto cárnico y poner a disposición de los inspectores la información acreditativa de esa categorización, que es de gran importancia porque va a determinar los aditivos alimentarios autorizados en cada supuesto. Por lo tanto, en todo caso el fabricante viene obligado a acreditar la naturaleza del producto que elabora y le corresponde a él la carga de la prueba ante las autoridades de control.

Para concluir este apartado conviene señalar que, en la nueva normativa europea, aparece el término “fresco” asociado a ciertos productos (chorizo fresco, butifarra fresca, salchicha fresca, etc.). En este caso se tratará de derivados cárnicos no sometidos a tratamiento y cuya naturaleza será siempre la de preparados de carne, puesto que los productos cárnicos, por definición, son aquellos en los cuales la superficie de corte ha dejado de poseer las características propias de la carne fresca.

Tercero.- UTILIZACIÓN DE NITRITOS Y NITRATOS

Con la actual redacción del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se permite la adición de nitritos (E-249-250) en algunos preparados de carne elaborados y solo en ellos (la normativa utiliza expresamente el término “solo”), por lo que la lista positiva de productos es cerrada. Por tanto, se podrán utilizar nitritos en las dosis máximas indicadas solo en los siguientes productos tradicionales con denominación española: **lomo adobado de cerdo, pincho moruno, careta de cerdo adobada y costilla de cerdo adobada** y solo en los siguientes productos con otras denominaciones: *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, saslokk, ahjupraad, kielbasa, surowa biala, kielbasa surowa metka y tatar wolowy (danie tatarskie).*

Por otra parte y como se ha indicado anteriormente, la modificación legislativa ha afectado también a las categorías de la carne, estableciendo en relación con los productos cárnicos (**categoría 08. 3**) unas denominaciones más concretas, aunque sin presentar cambios en cuanto al uso de aditivos.

La **categoría 08. 3. 1** incluye los *productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico.*

La **categoría 08. 3. 2** comprende los *productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico.*

La **categoría 08. 3. 3** se refiere las *tripas, recubrimientos y decoraciones para carne*.

La **categoría 08. 3. 4** corresponde a los *productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos*. Esta categoría incluye a su vez tres categorías de productos:

La **categoría 08. 3. 4. 1**, de *productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (productos cárnicos curados por inmersión en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes)*.

La **categoría 08. 3. 4. 2**, de *productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes, seguido de un periodo de estabilización y maduración)*.

La **categoría 08. 3. 4. 3**, de *otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)*.

Por último, es importante señalar que en las listas positivas de algunos productos cárnicos (los de la categoría 08. 3. 4) aparece la mención "y *productos similares*". Por lo tanto, existe la posibilidad de que la adición del aditivo correspondiente se autorice en otros productos (sin especificar cuáles), siempre y cuando sus ingredientes y tecnología de elaboración sean idénticos a los de los productos indicados en el apartado donde aparece la mención. En consecuencia, en estos casos las listas positivas no son cerradas, como sucedía con las de los preparados de carne.

Por todo lo expuesto y a los efectos del control oficial de la cadena alimentaria, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- En el ámbito de la Unión Europea, las recientes modificaciones legislativas en materia de aditivos alimentarios han venido a armonizar las normas sobre criterios de comercialización, aditivos y etiquetado de la carne, estableciéndose así una nueva clasificación de ésta en consonancia con las definiciones que aparecían en el paquete de higiene. Por otra parte, en lo referente a nuestro ámbito nacional, los derivados cárnicos se regulan ahora mediante una nueva norma de calidad en la cual se describen, sin carácter exhaustivo, los productos españoles tradicionales con sus denominaciones consagradas por el uso.

2.- La categorización de los derivados cárnicos en preparados de carne o productos cárnicos depende del grado de modificación de las fibras musculares de la carne, como consecuencia del proceso de elaboración llevado a cabo. Así, cuando la superficie de corte muestre que el producto final ha dejado de poseer las características de la carne fresca, se tratará de un producto cárnico. En cambio, si los productos añadidos a la carne fresca (alimentos, condimentos o aditivos) o los procesos de transformación no bastan para alterar la estructura interna de las fibras musculares y, por tanto, se mantienen las características de la carne fresca, entonces el producto final será un preparado cárnico. En consecuencia y como conecedor de los procesos industriales, será siempre el fabricante el responsable de una adecuada categorización de los alimentos que elabore, correspondiéndole a él en todo caso acreditar la verdadera naturaleza de sus productos ante la autoridad competente.

3.- Una novedad legislativa importante en materia de aditivos se refiere a la autorización para el uso de estos ingredientes en ciertos productos en los que anteriormente no se permitía. Así, en algunos preparados de carne elaborados (y solo en ellos) se acepta ahora la utilización de nitritos; en concreto, los que disponen de denominación española en la normativa europea son: “*lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada y costilla de cerdo adobada*”.

4.- Los productos cárnicos en los que se pueden utilizar nitritos (nunca nitratos) son los sometidos a tratamiento térmico (categoría 08. 3. 2), con las restricciones y excepciones descritas en el Reglamento de aplicación.

5.- Los productos cárnicos en los que se pueden utilizar nitritos y/o nitratos son los no sometidos a tratamiento térmico (categoría 08. 3. 1) y, en general, todos aquellos productos tradicionales incluidos en las categorías 08. 3. 4. 1, 08. 3. 4. 2 y 08. 3. 4. 3, así como los productos tradicionales similares a ellos, siempre y cuando se cumplan las restricciones y excepciones legalmente establecidas en cada caso.

6.- Por último, hay que señalar que el principio de transferencia, definido en el art. 18 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, se aplica ahora a los preparados de carne no elaborados, excluyéndolos así de la prohibición general que existía para los alimentos no elaborados.