



Departamento de Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Informe

Número: Inf17135

Informe:

**Aditivos autorizados en
“Salchicha fresca madrileña”**

29/12/17

INFORME**FECHA:** 29/12/2017

Número:	
Inf17135	
Asunto:	
Aditivos autorizados en "Salchicha fresca madrileña"	

INFORME

Como consecuencia de la detección de Dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) en determinadas muestras analizadas de **"salchicha fresca"** y teniendo en cuenta que el artículo 5 de la Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid, en el que se indica que el preparado de carne tradicional de la Comunidad de Madrid, denominado **"salchicha fresca madrileña"**, compuesta por carne picada fresca, especias, aditivos autorizados, y embutida en tripa natural o artificial, tendrá la misma consideración que la **longaniza fresca**, y al objeto de aclarar que aditivos están autorizados para este tipo de producto (salchicha fresca y salchicha fresca madrileña), con fecha 24 de mayo de 2017, se remitió al servicio competente de la Comunidad de Madrid, la siguiente consulta:

"En relación con el preparado de carne tradicional de la Comunidad de Madrid, denominado salchicha fresca madrileña, contemplado en el artículo 5 de la Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid, en el que se indica que tendrá la misma consideración que la longaniza fresca y que estará compuesta por carne picada fresca, especias, aditivos autorizados, y embutida en tripa natural o artificial, se solicita que nos informen si dicho preparado de carne tradicional (salchicha fresca madrileña), puede contener los mismos aditivos que se autorizan para la longaniza fresca en el Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios".

En este sentido, se recibe la siguiente contestación de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid:

"En relación con la consulta relativa a aditivos autorizados en la "salchicha fresca madrileña", revisada la legislación de aplicación, entendemos que aun cuando la Orden 1531/2005 de la Comunidad de Madrid, indique que tendrá la misma consideración que la longaniza fresca, en el Reglamento (CE) 1333/2008, que es de rango superior, no se contempla esta posibilidad, describiendo claramente en su parte E, columna "restricciones o excepciones", aquellos productos donde se podrán usar los aditivos permitidos para los mismos. Revisada la parte

correspondiente a carne (08), Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) 853/2004 (08.2), se comprueba que se contemplan ambos productos, salchicha fresca y longaniza fresca, por lo que al ser una norma de rango superior, entendemos que en la salchicha fresca madrileña, solamente se podrán usar los aditivos permitidos en la salchicha fresca (que no los permitidos en la salsicha fresca, que es un producto tradicional portugués)".

CONCLUSIÓN

Por todo lo anterior y de acuerdo con la información recibida, se concluye que el Dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) son aditivos no autorizados para "salchicha fresca" y "salchicha fresca madrileña".