



Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: Inf18032

Consulta:

**Dextrosa y dextrosa fermentada en preparados  
de carne picada fresca**

05/04/18

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 05/04/2018

<b>Número:</b>	
Inf18032	
<b>Asunto:</b>	
Dextrosa y dextrosa fermentada en preparados de carne picada fresca	

**TEXTO CONSULTA**

*“Como consecuencia de una pregunta hecha a través de correo electrónico, tras detectar que un producto envasado etiquetado como PREP. CARNE PICADA utilizan como ingredientes dextrosa y dextrosa fermentada, con fecha 31/01/2018 se publicó por el Servicio de Coordinación, el informe 18009 “Uso de Dextrosa y Dextrosa fermentada en carne picada”. En este informe se dice:*

*“En relación a la primera consulta planteada, de acuerdo con la interpretación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), cuando se habla de un “preparado envasado de carne picada fresca” se está hablando de “carne picada envasada”, criterio basado en informe del 26/09/2005.*

*Revisada la documentación publicada en AYRE, el documento de fecha 4/10/2012, “Preparados envasados de carne picada fresca” de la Subdirección General de Gestión de Riesgos alimentarios de la AECOSAN, dice:*

*“La carne picada fresca, por tanto, y sus derivados como salchichas, hamburguesas, etc., se consideran alimentos no elaborados, pero en el anexo II de este Real Decreto está autorizada la adición de acetatos, ascorbatos, lactatos y citratos, en quantum satis, a los “preparados envasados de carne picada fresca”, entendiéndose como tal, no solamente la carne picada comercializada preenvasada, sino los derivados elaborados con esta carne.”*

*De este último informe se deduce que no solo es asimilable “preparado envasado de carne picada fresca” (denominación que figura en el producto objeto de la consulta) a carne picada envasada, sino también a los derivados de carne picada.*

*Si tenemos en cuenta que el REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios dispone en su artículo 3, punto 2, letra a:*

*a) No se considerarán aditivos alimentarios:*

*i) los monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, ni los alimentos que los contengan.*

*El elaborador podría haber añadido dextrosa (monosacárido) para edulcorar su producto, para hacerlo más apetecible y considerarlo un derivado de la carne, “preparado de carne picada” que podría encuadrarse, según el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, como un derivado cárneo, no tratado por el calor y clasificado como 5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. (Artículo 10) y definido en el Artículo 15. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. Como:*

*“Se entiende por «derivados cárnicos no sometidos a tratamiento» aquel que no perteneciendo a los grupos anteriores, ha sido elaborado con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos.*

*Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, los figatells, el flamenquín cordobés, la hamburguesa, el «burguer meat» (producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %), el «steak tartare» (producto fresco destinado a consumirse crudo, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidas las salsas y los aditivos), el relleno de Huéscar, la longaniza, la salchicha, la butifarra y el chorizo frescos”.*

*Teniendo en cuenta lo anterior, ruego informen si un producto envasado, etiquetado como PREP. CARNE PICADA puede añadirse como ingredientes “dextrosa” y “dextrosa fermentada” y considerarlo un producto distinto de la carne picada como “derivado cárneo no sometido a tratamiento”.*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

### Primero.-

El documento de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de fecha 22/07/2014 sobre el “Uso de Aditivos en derivados cárnicos”, (se puede consultar en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE), indica:

#### “1. Antecedentes:

*El Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios establecía los usos autorizados en los derivados cárnicos, agrupándolos en dos subcategorías: carnes no elaboradas y carnes elaboradas. Dentro de la subcategoría de carnes no elaboradas se encontraban los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004.*

*El Grupo de Expertos de Higiene preparó un «Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal» en el que establece, en su apartado 5.9, orientaciones aplicables a los preparados de carne y a los productos cárnicos.*

*En este documento se reconoce que los preparados de carne pueden incluirse en la definición de «productos sin transformar» o en la de «productos transformados», dependiendo del grado de «transformación» que se ha aplicado a la carne. En consecuencia, la clasificación del Reglamento 1333/2008 no estaba en consonancia con las definiciones aplicables en el Reglamento 853/2004, de ahí que la Comisión Europea aprobase un cambio radical de esta clasificación alineándola con las definiciones del paquete de higiene, incluyendo algunas aclaraciones sobre preparados de carne recogidas en el documento de orientaciones. De esta*

forma se consigue una armonización de la aplicación de las normas sobre criterios de comercialización, aditivos y etiquetados.

## 2. Nueva clasificación de los derivados cárnicos establecida en el Reglamento 1333/2008:

El grupo 8. Carnes queda estructurado en 3 subcategorías:

8.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.2	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.3	Productos cárnicos

*De esta manera, el criterio principal que debe tenerse en cuenta a la hora de utilizar aditivos alimentarios en los derivados cárnicos viene determinado por su consideración como preparados de carne o productos cárnicos tal y como se definen en el Reglamento 853/2004. Por su parte, la carne fresca (subcategoría 8.1) solo tiene autorizado el uso de 3 colorantes a efectos de marcado veterinario”.*

De acuerdo con este criterio expuesto por la AECOSAN, el operador debe resolver, en relación a la aplicación del Reglamento 1333/2008, si el producto se categoriza como preparado de carne o producto cárneo.

### Segundo.-

En relación a la carne picada fresca, tal y como se expuso en la consulta 18009, de acuerdo con el Reglamento 1333/2008, solo se autorizan los siguientes aditivos:

- E-262i y E-262ii (Acetato sódico y Acetato ácido de sodio)
- E-325 (Lactato sódico)
- E-326 (Lactato potásico)
- E-330 a E-302 (A. ascórbico y ascorbatos)
- E-330, E-331, E-332 y E-333 (A. cítrico y citratos)

### Tercero.-

En la consulta se plantea la posibilidad de que el operador podría utilizar dextrosa (monosacárido) en un preparado de carne picada por sus propiedades edulcorantes, para hacer el producto más apetecible al conferirle dulzor y considerar al alimento como un derivado cárneo no sometido a tratamiento, “preparado de carne picada”, que podría encuadrarse, según el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, como un derivado cárneo, no tratado por el calor y clasificado como 5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. (Artículo 10) y definidos en el Artículo 15. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento y habida cuenta que de acuerdo con el Reglamento 1333/2008 los monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, no son considerados aditivos ni los alimentos que los contengan.

La dextrosa y la dextrosa fermentada no figuran en el Anexo II: "Lista comunitaria de aditivos cuyo uso está autorizado en alimentos, y condiciones de uso" del Reglamento 1333/2008. Sólo se encuentra descrita en el citado Reglamento la polidextrosa (E1200).

Para calificar el producto objeto de la consulta, podemos acudir al Real Decreto 474/2014 y al Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

El Capítulo II del Real Decreto 474/2014 clasifica a los derivados cárnicos no tratados por calor en:

1. Derivados cárnicos curado-madurados.
2. Derivados cárnicos oreados.
3. Derivados cárnicos marinado-adobados.
4. Derivados cárnicos salmuerizados.
5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.

Tal y como se indica en el texto de la consulta, el artículo 15 del Real Decreto 474/2014 define a los derivados cárnicos no sometidos a tratamiento de la siguiente manera:

*"se entiende por «derivados cárnicos no sometidos a tratamiento» aquel que no perteneciendo a los grupos anteriores, ha sido elaborado con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros **productos alimenticios, condimentos o aditivos**.*

*Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, los figatells, el flamenquín cordobés, la hamburguesa, el «burguer meat» (producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %), el «steak tartare» (producto fresco destinado a consumirse crudo, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidas las salsas y los aditivos), el relleno de Huéscar, la longaniza, la salchicha, la butifarra y el chorizo frescos.*

El artículo 2.3 del Real Decreto 1376/2003 define a los preparados de carne como:

*"los productos elaborados con las carnes o las carnes picadas, definidas en los apartados 1 y 2, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca. Se entenderán aquí incluidos, entre otros:*

*1º. Los preparados cárnicos frescos. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no".*

De acuerdo con el artículo 2 del Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento y del Consejo

de 28 de enero de 2002, se define el producto alimenticio o alimento como:

*"cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.*

*De esta definición han de ser excluidos:*

- a) los piensos
- b) los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano
- c) las plantas antes de la cosecha
- d) los medicamentos
- e) los cosméticos
- f) el tabaco y los productos del tabaco
- g) las sustancias estupefacientes o psicotrópicas
- h) los residuos y contaminantes

La dextrosa y la dextrosa fermentada en carne picada podrían considerarse productos alimenticios y como tales, **ingredientes del alimento** y por ello se podría calificar a una carne picada a la que se le añade dextrosa como:

- un derivado cárnico no sometido a tratamiento, según el Real Decreto 474/2014.
- un preparado cárnico fresco, según el Real Decreto 1376/2003.

En cualquier caso debe significarse, que el operador con el fin de no inducir a error al consumidor, deberá dejar claro en el etiquetado la calificación del producto y cumplir de forma general con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y de forma particular con lo establecido en el artículo 7.1 y 17.1:

Artículo 7.1: "la información alimentaria no inducirá a error, en particular:

- a) *Sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención".*

Artículo 17.1: "la denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento".

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

1.- La carne picada a la que se le añade dextrosa o dextrosa fermentada puede calificarse como:

- un derivado cárnico no sometido a tratamiento, según el Real Decreto 474/2014.
- un preparado cárnico fresco, según el Real Decreto 1376/2003.

2.- Un producto envasado etiquetado como “preparado de carne picada” puede contener como ingredientes “dextrosa” y/o “dextrosa fermentada”.

3.- El etiquetado deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.