



Uso de aditivos en productos cárnicos tradicionales curados

Aprobado en la Comisión Institucional del 18/09/2020

En la Unión Europea las condiciones de uso de los aditivos en alimentos se establecen en el [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios](#) en cuya parte E del anexo II se detallan los aditivos alimentarios que se autorizan para, entre otras, las subcategorías alimentarias incluidas en la categoría 08.3, correspondiente a los productos cárnicos.

Una de dichas subcategorías es la 08.3.4 referida a *“Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos”*, en la cual se recogen los productos cárnicos tradicionales curados y las distintas dosis máximas de uso de nitratos (E 251 – 252) y nitritos (E 249 – 250) que para ellos se establecen en función de los diferentes métodos y condiciones de curación. En algunos productos la dosis máxima se expresa como *“Cantidad máxima añadida, expresada como NaNO₂ o NaNO₃”* (nota 7), y en otros como *“Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como NaNO₂ o NaNO₃”* (nota 39).

En relación a la citada categoría alimentaria 08.3.4, han ido surgiendo una serie de dudas a los operadores del sector cárnico, las cuales, han sido trasladadas al Grupo de trabajo de expertos sobre aditivos alimentarios de la Comisión Europea. A continuación, se detallan las mismas y las consideraciones realizadas para cada una de ellas por parte del citado grupo de trabajo en el que participa esta Agencia.

- Posibilidad de emplear otros aditivos alimentarios distintos a los nitratos y nitritos, en los productos cárnicos que cumplen con las distintas condiciones de curado establecidas en la categoría 08.3.4.

En dicha categoría únicamente se identifican niveles de uso específicos para los nitratos y nitritos en los productos tradicionales. Sin embargo, esto **no excluye** el empleo de otros aditivos contemplados en cada una de las subcategorías correspondientes dentro de la genérica 08.3 (08.3.1 para productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico y 08.3.2 para productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico).

Sirva como aclaración el siguiente ejemplo: un jamón curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de cuarenta y cinco días como mínimo, se encontraría clasificado en la subcategoría 08.3.4.2 (*“Productos tradicionales curados en seco”*) pudiéndose emplear nitratos y nitritos en las condiciones establecidas en dicha subcategoría, y además estaría autorizado el empleo de los aditivos indicados para la subcategoría 08.3.1 (*“Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico”*).

- Posibilidad de elegir entre las opciones que se presentan para el empleo de nitratos y nitritos en la subcategoría 08.3.4 y las indicadas para la subcategoría correspondiente dentro de la genérica 08.3, teniendo en cuenta que en esta última categoría se expresa el límite máximo como *“Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración,*



expresada como NaNO_2 o NaNO_3 ”, y en la subcategoría 08.3.4 puede venir expresada de igual forma o como *“Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 ”*, según los productos.

La subcategoría 08.3.4 se creó con el fin de ofrecer mayor permisividad en el empleo de los nitratos y nitritos para el tipo de alimentos incluidos en la misma, ya que se trataba de alimentos tradicionales. En consecuencia, a priori y de manera general, se espera que si el producto cumple lo establecido para la categoría 08.3 también cumplirá con lo autorizado para la subcategoría 08.3.4 en cuanto a dosis máximas de nitratos y nitritos se refiere.

A falta de acuerdo expreso en la reunión europea sobre la posibilidad de elección arriba mencionada, el criterio de esta Agencia es que en el caso planteado **ambas opciones son elegibles**, y por lo tanto correctas, por el operador como referencia legal sobre la dosis de empleo de nitratos y nitritos: la especificada para la subcategoría 08.3.4 u otra de las indicadas en la 08.3.1 o en la 08.3.2 (según el producto cárnico en cuestión).

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, de Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, de Ciencia e Innovación y de Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.
