

ANEXO 5 – >> ADITIVOS

¿Qué aditivos puedo utilizar y en qué tipo de productos?

Es necesario tener en cuenta toda la legislación vigente en este sentido, y revisarla cuidadosamente para conocer qué aditivos y con qué límites máximos, están permitidos en cada categoría de alimentos.

Actualmente la legislación sobre aditivos se ha recopilado en una serie de reglamentos europeos que son de aplicación directa en toda Europa.

Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

Las modificaciones posteriores que se han publicado de este Reglamento son las siguientes:

- Reglamento 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1130/2011 por el que se modifica el Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.

Consultar más modificaciones en:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1401287421856&uri=CELEX:02008R1333-20140213>

Aromas

Controles en los aromas y en algunos ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Es de aplicación el **Reglamento 1334/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento 1601/91 del Consejo, los Reglamentos 2232/962 y 110/20083 y la Directiva 2000/13/CE.

Reglamento 872/2012 por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión.

Reglamento 873/2012 sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento 545/2013 de la Comisión de 14 de junio de 2013, que modifica el anexo I del Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la sustancia aromatizante 3-acetil-2,5-dimetiltiofeno.

Reglamento 985/2013 de la Comisión de 14 de octubre de 2013, por el que se modifica y corrige el anexo I del Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.

Reglamento 246/2014 de la Comisión de 13 de marzo de 2014, por el que se modifica el anexo I del Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la retirada de diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión.

Enzimas

Controles en los enzimas que son añadidos a los alimentos con una función tecnológica en la fabricación, procesado, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenaje de los alimentos.

Reglamento 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento 258/97.

Reglamento 1056/2012 de la Comisión de 12 de noviembre de 2012, por el que se modifica el Reglamento 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre enzimas alimentarias en relación con las medidas transitorias.

Criterios de pureza

Los criterios de pureza de todos estos aditivos también están regulados, en este caso por directivas europeas que han sido traspuestas al ordenamiento jurídico español. Por tanto es necesario consultar la normativa nacional vigente.

Las directivas y sus correspondientes transposiciones son las que siguen:

Directiva 2008/60/CE de la Comisión, de 17 de junio de 2008 por la que se establecen los criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios.

Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Directiva 2010/37/UE de la Comisión de 17 de junio de 2010 que modifica la Directiva 2008/60/CE, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes.

Orden SPI/190/2011, de 1 de febrero, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 299/2009, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes usados en los productos alimenticios.

Directiva 2008/84/CE de la Comisión de 27 de agosto de 2008 por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

Directiva 2009/10/CE de la Comisión de 13 de febrero de 2009 que modifica la Directiva 2008/84/CE, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Directiva 2008/128/CE de la Comisión de 22 de diciembre de 2008 por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

Directiva 2010/67 de la Comisión, de 20 de octubre de 2010 , que modifica la Directiva 2008/84/CE, por la que

se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

Directiva 2011/3/UE de la Comisión de 17 de enero de 2011 que modifica la Directiva 2008/128/CE por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

Procedimiento de autorización común para los aditivos, enzimas y aromas

El Reglamento 1331/2008 establece un procedimiento común de evaluación y autorización para estas sustancias, contribuyendo así a la libre circulación de productos alimenticios en la Comunidad a un nivel elevado de protección de la salud y de los consumidores.

El procedimiento común establecido será el que regirá para la actualización de las listas de sustancias de los Reglamentos 1333/2008, 1332/2008 y 1334/2008.

Reglamento 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento 234/2011 de la Comisión de ejecución del Reglamento 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Más información: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm