

Aditivos bajo control

FUENTE: CONSUMA SEGURIDAD

www.consumaseguridad.com

FECHA: 17/07/08

Por MAITE PELAYO

Una nueva normativa europea simplifica y actualiza la vigente sobre aditivos e introduce un listado de sustancias permitidas y sus niveles máximos

El Parlamento Europeo ha aprobado nuevas normas que regularán de manera mucho más estricta el uso de aditivos, [enzimas](#) y aromas alimentarios. Esta nueva legislación establece un procedimiento común de autorización para los aditivos alimentarios, incluidos los que ya están en el mercado. Entre las medidas aprobadas se prohíbe el uso de colorantes y edulcorantes en la comida para bebés y niños.

El nuevo procedimiento uniforme de autorización contribuirá a un alto nivel de protección de la salud humana y de los intereses de los consumidores, además de al libre movimiento de alimentos en el territorio de la UE. La autorización única se expedirá de forma transparente y centralizada y toma como referencia la opinión científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas inglesas), que tendrá de plazo nueve meses para dar su opinión. Posteriormente, esta autorización se adoptará en forma de reglamento tras ser propuesto con la sustancia aprobada en la lista correspondiente.

Mayor rigor

Antes de ser aprobado, un aditivo alimentario debe pasar por estrictos exámenes sobre su seguridad

Una de las principales reclamaciones de la Eurocámara durante las negociaciones ha sido establecer la obligatoriedad de llevar a cabo un nuevo proceso de autorización, que incluya un examen sobre la seguridad de la nueva sustancia para la salud, en el caso de que el proceso de producción de un aditivo ya aprobado sufra transformaciones, por ejemplo, cambiando el tamaño de las partículas por medio de la [nanotecnología](#).

Además del procedimiento de autorización para los nuevos aditivos, enzimas y aromatizantes, se evaluará de forma gradual la situación de todas las sustancias que ya están en el mercado europeo -unos 300 aditivos y 2.600 aromatizantes. Los que ya están autorizados podrán permanecer a la venta, pero una vez que haya concluido el proceso de actualización se prohibirán todos los productos que no estén incluidos en la lista comunitaria.

Ámbito de actuación

Las nuevas normas afectarán a sustancias que se utilizan en la elaboración de muchos alimentos, como los [edulcorantes](#), colorantes, antioxidantes, agentes emulsionantes y gelificantes o los gases de envasado. La nueva legislación, que también se aplicará a los aditivos que ya estén en el mercado, establece que estas sustancias sólo serán autorizadas cuando su uso sea seguro, respondan a una necesidad tecnológica, no induzcan a engaño al consumidor y le aporten un beneficio. La Comisión Europea será la encargada de gestionar las listas de productos aprobados y fijará sus niveles máximos

utilizando como guía los controles de riesgo que llevará a cabo la EFSA. El uso de aditivos se prohibirá por completo en los alimentos no procesados.

Excepciones

Este paquete legislativo recién aprobado incluye cuatro reglamentaciones. La primera se refiere al nuevo procedimiento uniforme de autorización de aditivos, enzimas y aromas alimentarios, mientras que las otras tres tratan en detalle sobre cada una de estas categorías e introducen listas de productos autorizados que deberán cumplir determinadas condiciones de uso y normas de etiquetado. En la actualidad, los aditivos alimentarios están regulados por 12 normas comunitarias.

Las nuevas normas establecerán también niveles máximos de sustancias indeseables que podrían estar presentes en plantas utilizadas a menudo en la preparación de los alimentos o sus ingredientes. De lo que se trata es de buscar un equilibrio entre la necesidad de proteger la salud y la presencia inevitable de estas sustancias en los platos tradicionales. En ciertas sustancias no se aplicarán los niveles máximos si los ingredientes aromatizantes se añaden como [hierbas o especias](#) frescas, secas o congeladas. Esta excepción cubrirá, además de la comida preparada en restaurantes, las comidas industriales, tal y como solicitó el Parlamento.

Casos particulares

Mención aparte merecen los colorantes azoicos (E 110, E 104, E 122, E 129, E 102 y E 124), sobre los que se fijarán reglas más claras para su etiquetado. Recientes estudios científicos insisten en los riesgos que puede conllevar para la salud de los niños la exposición a los [colorantes azoicos](#). El compromiso incluye una enmienda presentada por el Parlamento Europeo que obliga a etiquetar los productos que contengan algunos de estos colorantes con una advertencia de que "pueden provocar efectos adversos en la actividad y la atención de los niños". En su labor de protección hacia los consumidores más pequeños se aprueba la prohibición de añadir colorantes y edulcorantes a la comida para bebés y niños, excepto en los casos en los que estas sustancias se usen exclusivamente para este fin.

Otra categoría de sustancias, las enzimas, cuyos componentes permiten mejorar la textura, la apariencia y el valor nutricional de algunos alimentos, no están cubiertas en la actualidad por la legislación comunitaria, mientras que las diferentes legislaciones nacionales son bien distintas. Las nuevas normas europeas introducirán criterios comunes de evaluación, aprobación y control de las enzimas. Así, el uso de las enzimas sólo se autorizará si no induce a confusión al consumidor sobre la frescura, la naturaleza y la calidad nutricional de los ingredientes utilizados en los productos.

Respecto a los aromatizantes, sólo se podrá clasificar como "aromatizante natural" en caso de que el 95% del elemento aromatizante sea de origen natural. La nueva reglamentación también pide que se tengan en cuenta las consecuencias negativas que los aromatizantes podrían tener en los grupos más vulnerables de consumidores.