



ADITIVOS ALIMENTARIOS



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



¿SABÍAS QUE...?

Los aditivos alimentarios son sustancias que, aunque no se consumen como alimentos por sí mismas, añadidos a estos durante su fabricación cumplen una importante función tecnológica colaborando en la crucial tarea de obtener alimentos seguros y de calidad.



Desde la antigüedad se han ideado métodos de conservación para los alimentos. Los griegos y los romanos sabían que las frutas y algunas

verduras se conservaban bien aislándolas del aire y por ello las cubrían con cera o resinas o añadían vinagre con el fin de conservarlas un mayor tiempo antes de su consumo, y los chinos utilizaban ya el dióxido de azufre en su elaboración.

En el siglo XIII se desarrollaron más técnicas como el escabechado, utilizado como método de conservación para carnes y pescados.

El caso es que, de un modo empírico, todas las civilizaciones han intentado, aplicando tratamientos y/o añadiendo sustancias, embellecer, endulzar y conservar en la medida de lo posible los alimentos.

Hoy en día, en parte gracias a ese conocimiento adquirido de las generaciones anteriores y al avance científico y tecnológico, se han desarrollado métodos de conservación eficaces y a la vez sintetizado nuevas sustancias que, añadidas a los alimentos, los preservan, edulcoran o colorean. Todo ello con un claro objetivo: ***mantener los alimentos en unas condiciones óptimas hasta su consumo.***

Un aditivo alimentario es un buen aliado de los alimentos siempre que:

- Mantenga la calidad nutricional del alimento.
- Proporcione ingredientes necesarios en alimentación destinada a poblaciones especiales.
- Mejore su estabilidad, conservación y sus propiedades de sabor, color, olor pero siempre sin confundir al consumidor.
- Ayude en su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado y transporte.



AUTORIZACIÓN DE ADITIVOS

“El uso de los aditivos alimentarios debe ser siempre seguro, responder a una necesidad tecnológica, y no sólo no inducir a error al consumidor sino que debe aportarle un beneficio. Los aditivos alimentarios solo se autorizan si cumplen estos criterios establecidos en la legislación alimentaria, común para toda la UE.

Está claro que no todas las sustancias pueden ser consideradas aditivos alimentarios. Para que una sustancia obtenga luz verde para poder ser utilizada en la fabricación de alimentos ha de pasar por un procedimiento de autorización que se dispone en el [Reglamento \(CE\) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#).

A la hora de autorizar aditivos alimentarios, hay que tener en cuenta: factores sociales, económicos, tradicionales, éticos y ambientales, así como el principio de precaución y la viabilidad de efectuar controles. La seguridad para el consumidor es siempre el FACTOR CLAVE.

El hecho de que contemos con un procedimiento común garantiza las mismas “reglas de juego” para los operadores en toda la Unión Europea. Éstas aseguran un sistema de evaluación y de autorización eficaz, limitada en el tiempo y transparente.



Son funciones del procedimiento:

- ✓ Inclusión de nuevos aditivos.
- ✓ Retirada de aditivos.
- ✓ Inclusión, supresión o modificación de las condiciones, las especificaciones o las restricciones que están vinculadas a la presencia de un aditivo en la Lista positiva.

El procedimiento cuenta con dos pilares fundamentales: evaluación (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, EFSA) y gestión del riesgo (Comisión Europea). Una vez que la EFSA ha emitido su dictamen en cuanto a la seguridad del aditivo (en los nueve meses siguientes a la presentación de la solicitud), la Comisión estudia la posible autorización, junto con expertos en aditivos alimentarios de todos los Estados miembros. Por parte de España asisten expertos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.



¿SON SEGUROS LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS? EFSA Y LA EVALUACIÓN DEL RIESGO



La base científica y técnica de la legislación europea relativa a la seguridad de los alimentos y los piensos debe contribuir a alcanzar un nivel elevado de protección de la salud entre los consumidores de la UE

Sólo puede conseguirse la libre circulación de

alimentos y piensos dentro de la Comunidad si los requisitos de seguridad alimentaria y de los piensos no difieren significativamente de un Estado miembro a otro.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ([EFSA](#)) se encarga de evaluar, a partir de un expediente, la seguridad de los aditivos alimentarios. Este expediente debe incluir:

- Datos sobre la identidad y caracterización del aditivo.
- Descripción del proceso de fabricación.
- Estabilidad del aditivo en los alimentos.
- Justificación de la necesidad y los usos propuestos.
- Autorizaciones ya existentes.
- Evaluación de la exposición prevista de la población al aditivo.
- Datos biológicos y toxicológicos.

Según estos datos, la EFSA determina el nivel por debajo del cual puede considerarse que el consumo de esta sustancia es seguro para la salud humana, la denominada ingesta diaria admisible (IDA). Al mismo tiempo, la ya mencionada Autoridad Europea también hace estimaciones de si se sobrepasa esta IDA a partir de los usos en los distintos productos alimenticios que se proponen en la solicitud.

Los aditivos alimentarios deben cumplir unas especificaciones aprobadas, las cuales deben contener información que permita identificarlos adecuadamente, en especial su origen, así como describir sus criterios de pureza aceptables.

La seguridad de todos los aditivos alimentarios que están autorizados hoy en día ha sido evaluada por el Comité Científico de la Alimentación Humana (SCF) o la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). En la [lista de la Unión Europea](#) solo figuran los aditivos cuyos usos propuestos se han considerado seguros.



USOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

La legislación europea establece normas sobre los aditivos alimentarios usados en los alimentos a fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado interior y un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores. El uso de aditivos alimentarios, no debe enmascarar en modo alguno las malas prácticas higiénicas y/o fabricación del producto.

No descubrimos nada nuevo si afirmamos que se pueden preparar alimentos sin necesidad de añadir aditivos. Lo que sucede es que algunos alimentos dependiendo del proceso empleado en la elaboración, de los ingredientes utilizados, del aspecto final del producto, de la conservación que requiera, de la necesidad de proteger el alimento contra un posible ataque de bacterias nocivas, del tipo de embalaje, etc. necesitan del uso de aditivos alimentarios para que se conserven en las condiciones más óptimas para el consumo.

Los aditivos autorizados y sus condiciones de uso en los productos alimenticios figuran el anexo II del [Reglamento \(CE\) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios](#). Los aditivos se clasifican en la lista en función de las categorías de alimentos a las que pueden añadirse y en las cantidades marcadas.

Los aditivos presentes en el producto, aparecerán en su etiquetado designados mediante el nombre de su clase funcional seguida de su denominación específica o del número E. Por ejemplo, «colorante (curcumina)» o «colorante (E 100)». Tal y como se recoge en el [Reglamento \(UE\) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor](#).

En la autorización del uso de aditivos alimentarios y la determinación de sus niveles máximos se han tenido en cuenta a poblaciones sensibles en las que se considerará la ingesta del aditivo a partir de otras fuentes distintas al alimento así como la exposición al aditivo de determinados grupos de consumidores (por ejemplo, los consumidores alérgicos, lactantes y niños de corta edad, etc.) El uso de los aditivos salvo excepciones, está prohibido en alimentos no elaborados (carne fresca, miel, etc...)



LA REEVALUACIÓN DE LOS ADITIVOS

Los plazos de reevaluación han de establecerse según un orden de prioridades y antigüedad en la evaluación. En casos debidamente justificados estos plazos podrán verse modificados y retrasar o adelantar considerablemente la reevaluación de los aditivos alimentarios.

Los avances científicos son un hecho innegable en nuestros tiempos, y lo que antes tuvo la consideración de seguro a unas determinadas dosis, pasado el tiempo podría no tenerlo. Por ello, la Comisión y EFSA han elaborado un [programa de reevaluación](#) en el que, como las “reválidas” de los estudiantes, cada aditivo alimentario va a pasar un exhaustivo examen en cuanto a su seguridad.



El Reglamento (CE) Nº 1333/2008 establece en su

artículo 32 que la Comisión ha de crear un programa para la reevaluación de la seguridad de los aditivos alimentarios. La encargada de realizarlo será la EFSA, y se centrará en aquellos aditivos que ya estaban permitidos en la Unión Europea antes del 20 de enero de 2009.

Para ello, EFSA está llevando a cabo esta reevaluación de acuerdo con un [programa establecido por la Comisión Europea, que, previsiblemente,](#) finalizará en el año 2020.

Los plazos de reevaluación se establecen en función de la antigüedad de la primera evaluación pero, estos pueden variar de acuerdo a nuevos datos científicos o informaciones referentes a la seguridad de los aditivos.

Es muy importante que cuando EFSA solicita datos del uso de los aditivos mediante sus “*call for data*”, estos se envíen ya que son imprescindibles para elaborar la nueva opinión (reevaluación) ya que, a partir de los [dictámenes de la EFSA](#), que se van publicando una vez que están finalizados, la Comisión puede proponer que se revisen las condiciones actuales de utilización de los aditivos y, si es preciso, que se suprima alguno de la lista.

El orden de prioridades es el siguiente:

1. **Colorantes.**
2. **Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.**
3. **Edulcorantes.**



LEGISLACIÓN SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS*



[Reglamento \(CE\) Nº 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 \(UE\) Nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011](#), de ejecución del Reglamento (CE) nº 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.

[Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre aditivos alimentarios.

[Reglamento \(UE\) Nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012](#), por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento.

[Reglamento \(UE\) Nº 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010](#), por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos

*Toda la legislación actualizada puede ser consultada en la web de AECOSAN:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm



CLASES FUNCIONALES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS. ANEXO I DEL REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008

EDULCORANTES	COLORANTES	CONSERVADORES	ANTIOXIDANTES
SOPORTES	ACIDULANTES	CORRECTORES DE LA ACIDEZ	ANTIAGLOMERANTES
ANTIESPUMANTES	AGENTES DE CARGA	EMULGENTES	SALES DE FUNDIDO
ENDURECEDORES	POTENCIADORES DEL SABOR	ESPUMANTES	GELIFICANTES
AGENTES DE RECUBRIMIENTOS	HUMECTANTES	ALMIDONES MODIFICADOS	GASES DE ENVASADO
GASES PROPELENTES	GASIFICANTES	SECUESTRANTES	ESTABILIZANTES
	AGENTES DE TRATAMIENTO DE HARINAS	AGENTES DE CONTRASTE	

Edita: Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. NIPO: 690-18-004-2

