



DetECCIÓN de NATAMICINA en vino

26.03.2019

A raíz de recientes actividades del Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil (SEPRONA) relativas a la presencia del aditivo NATAMICINA en vino, y sobre las que esta Agencia ha sido consultada, se informa lo siguiente:

La legislación europea, y en particular, el [*Reglamento \(CE\) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*](#) sólo permite la comercialización de alimentos seguros para los consumidores. Esta es una obligación para todos los operadores comerciales de la industria alimentaria que produzcan o quieran comercializar alimentos en España y toda la UE.

La natamicina, también conocida como pimarcina, es un aditivo alimentario con función antimicótica del grupo de los macrólidos incluida en la lista positiva de aditivos (identificado como E 235) recogida en la parte B del anexo II perteneciente al [*Reglamento \(CE\) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios*](#).

Según el anexo II parte E del Reglamento (CE) N° 1333/2008, antes mencionado, la natamicina es un aditivo que se encuentra únicamente autorizado en toda la UE para el tratamiento de la superficie de queso duro, semiduro y semiblando sin cortar, de productos a base de queso duro, semiduro y semiblando sin cortar (dosis máxima de 1mg/dm², no presente a 5 mm de profundidad), y de embutidos curados secos (dosis máxima de 1 mg/kg).

El uso como aditivo alimentario de la sustancia natamicina en vino -categoría 14.2.2 "Vino y otros productos definidos en el Reglamento (CE) n° 1234/2007, y sus homólogos sin alcohol"- **no está autorizado**. Es por ello que la mera detección de esta sustancia en vino constituye un incumplimiento de la legislación alimentaria en vigor en nuestro país, y la UE.

En el ámbito internacional, se informa que la Norma General para los Aditivos Alimentarios -CODEX STAN 192-1995- del Codex Alimentarius, organismo conjunto FAO/OMS, reconoce también la natamicina como aditivo alimentario, identificada como SIN 235, y la autoriza para su uso en categorías similares a las recogidas en la normativa de la Unión Europea. Esta Norma internacional tampoco incluye su empleo en la producción vitivinícola.

Para completar la legislación de aplicación sobre el uso de este aditivo, la natamicina, debe tenerse en cuenta que, además de respetar aquellas categorías para las que está específicamente autorizado, para ser utilizada en alimentos tiene que cumplir unas determinadas condiciones de identidad y pureza, las cuales, se establecen mediante el **Reglamento (UE) N° 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) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**.



Puede conocer más sobre el trabajo que esta Agencia desarrolla en la gestión de los riesgos químicos asociados a los alimentos, y en particular sobre los aditivos alimentarios, consultando en los siguientes apartados de nuestra Web:

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

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/aditivos_alimentarios.htm

(MATERIAL DIDÁCTICO)

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/TRIPTICO_ADITIVOS_ALIMENTARIOS.pdf