

Nota informativa sobre benzoatos en productos de pastelería

Se han recibido en esta Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición varias consultas acerca de la prohibición de la adición de benzoatos en productos de pastelería.

El Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, que transpone la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 2005, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, no autoriza la adición de benzoatos a los productos de pastelería.

El artículo 4.1 del citado Real Decreto trata del “efecto de transferencia”, esto es, que se podrá permitir la presencia de un aditivo en un alimento compuesto (en este caso el producto de pastelería), en la medida que el aditivo esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto. La única condición que se establece es que la cantidad de la sustancia en el producto final se corresponda con la parte proporcional del ingrediente utilizado.

Por citar un ejemplo, está autorizado el uso de los aditivos benzoatos y sorbatos en huevo líquido a una dosis máxima de 5000 mg/kg, por separado o en combinación. Si el huevo líquido se utiliza como ingrediente en un producto de pastelería, podremos encontrarnos cualquiera de los dos aditivos en éste, pero para determinar la cantidad máxima deberemos tener en cuenta que se ha de mantener la razón de proporcionalidad del ingrediente en el producto final.