

Uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca.

Aprobado en la Comisión Institucional del 23/05/2015

Revisada en la Comisión Institucional de 30/11/2016,

13/03/2019 y 12/12/2023

1. Uso de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca.

Desde el año 2006 se han identificado y debatido, en diferentes foros técnicos a nivel nacional y de la Unión Europea, varios casos en los que se utilizaban productos de origen vegetal que ejercían funciones tecnológicas propias de los aditivos alimentarios, sin aplicar la legislación correspondiente a los aditivos alimentarios.

Estos productos vegetales (identificados de diferentes formas, como extractos, concentrados o mezclas de productos vegetales, especias o frutas, o aromas) pueden presentar un efecto aromatizante y a la vez suelen mejorar el color, sabor y la palatabilidad de los alimentos y, casi siempre, alargan su vida útil.

Según las investigaciones realizadas, en ocasiones, el empleo de tales extractos alteró las características organolépticas propias del alimento tratado, haciéndolo más atractivo para las personas consumidoras pero confundiéndolas al conseguir una apariencia de fresca que en realidad no tendría el alimento antes de ser tratado, y cuya comercialización se alargaría en el tiempo más allá de lo que sería conveniente, favoreciéndose, por ejemplo, en el caso de ciertos pescados el incremento en los niveles de histamina presentes y la aparición de brotes de histaminosis.

Con la intención de prevenir riesgos como el descrito en el párrafo anterior y otras prácticas fraudulentas que confundirían sobre la calidad real de los alimentos, o que podrían enmascarar ciertas cualidades que se asociaron a la adición de estos extractos vegetales, la Comisión Europea publicó en el año 2018 la declaración sobre ["Uso de extractos de plantas con constituyentes capaces de ejercer función tecnológica"](#).

De acuerdo con dicha declaración, cuando un extracto vegetal presente constituyentes capaces de ejercer un efecto tecnológico propio de los aditivos alimentarios (como por ejemplo el efecto conservador, antioxidante, colorante, etc.) resultará de aplicación la legislación propia de los aditivos alimentarios:

- [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios.](#)
- [Reglamento \(UE\) Nº 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos que se reflejan en los anexos II y III del Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008.](#)

Esta misma consideración debe realizarse cuando tales extractos se utilicen sobre pescado y productos de la pesca, de tal manera que cuando se empleen extractos vegetales ricos en constituyentes capaces de ejercer un efecto propio de los aditivos alimentarios, deberá aplicarse la legislación propia de los aditivos.

2. Uso de aromas en pescado y productos de la pesca.

La utilización de aromas en pescado o productos de la pesca se encuentra regulada mediante el [Reglamento \(CE\) nº 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 (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Este Reglamento define en su artículo 3.2.a) i) los «aromas» como los productos no destinados al consumo como tales y que se añadan a los alimentos para darles un olor o un sabor o para modificar su olor o sabor.

Aunque en dicho reglamento no se establecen restricciones al respecto del uso de aromas en pescado y productos de la pesca, en el artículo 4 se indica que únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que cumplan las siguientes condiciones:

- a) que no planteen, según las pruebas científicas disponibles, ningún riesgo de seguridad para la salud de los consumidores, y
- b) que su utilización no induzca a error a los consumidores.

Por tanto, de manera similar a lo que se ha indicado en el apartado anterior, la utilización de aromas a base de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca, tanto elaborados como sin elaborar, no está autorizada por la legislación vigente cuando su empleo se realiza por tener constituyentes capaces de ejercer un efecto tecnológico en el producto, lo que supone el uso encubierto de un aditivo alimentario que además podría no estar autorizado, como por ejemplo, por ser fuente de nitratos/nitritos o de enzimas reductoras de nitratos.

El [Reglamento \(CE\) nº 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, establece en el artículo 17 que *“los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos”*.

Por lo que, se entendería que, por un lado, las empresas fabricantes de aromas, no deberían comercializar como tal un extracto vegetal que contuviese constituyentes capaces de ejercer en los alimentos un efecto tecnológico propio de los aditivos y, por otro, que la empresa que utilizase tal extracto vegetal en su producto debería conocer sus características y composición para poder asegurar que los alimentos que comercializa cumplen la legislación alimentaria.

Asimismo, el artículo 17 del Reglamento (CE) nº 178/2002, establece que los Estados miembros *“velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución”*. Se entiende que tal actividad se realizará en la medida que

ello sea posible y de tal manera que se reduzcan al mínimo las cargas administrativas y las perturbaciones operativas para los operadores, pero sin mermar la eficacia de dichos controles.

Actualmente se están comercializando productos a base de pescado en los que se incorpora un aroma en su composición. Tal y como se ha mencionado anteriormente, esto sería únicamente posible si no hay un efecto tecnológico más allá de dar un olor o un sabor o para modificar su olor o sabor del pescado.

El uso de este aroma no puede inducir a error a los consumidores. Sin embargo, se nos ha informado que muchos de estos productos se están comercializando como filete de pescado en el frontal del producto y, en el reverso, en la descripción del producto se informa que es un “Filete de pescado congelado. Producto de la pesca marinado” y en la lista de ingredientes se indica: “Especie de pescado (95%), agua, sal, antioxidantes E331 y E301, corrector de acidez E500, aroma natural”.

Hay tres cuestiones a tener en cuenta en estos casos:

- La primera es que un filete de pescado no puede llevar el aditivo E500 en su composición si no se ha transformado, tal y como se aclara en la nota [“Utilización de E-500 \(carbonatos de sodio\) y E-501 \(carbonatos de potasio\) en pescado y productos de la pesca”](#). El hecho de llamarlo producto de la pesca marinado no hace que el filete pertenezca a la categoría de producto elaborado o transformado.
- La segunda es que un filete de pescado con aroma no puede comercializarse como “filete de pescado”, ya que induciría a error al consumidor, al incorporar un aroma para dar un olor o un sabor o para modificar su olor o sabor. En ese caso, el producto debería comercializarse como “filete de pescado aromatizado” en el frontal, no induciendo así a error al consumidor sobre la naturaleza del producto que adquiere y que va a consumir.
- La tercera es que los antioxidantes E331 y E301 estarían autorizados para su uso en filetes de pescado, pero no tendría mucho sentido desde el punto de vista tecnológico su empleo, ya que al ser un producto congelado solo actuarían al descongelarse y normalmente este tipo de productos suele llevar una indicación de “descongelar a temperatura de refrigeración y que una vez descongelado no se vuelva a congelar y consumir antes de 24 horas”. En un producto que se comercialice descongelado estaría justificado su uso como antioxidantes. En cualquier caso, en el etiquetado del producto aparecería reflejado su uso y el consumidor tendría la información completa para poder elegir con conocimiento de causa.

3. Uso de ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca.

El uso de ingredientes con propiedades aromatizantes, como es el caso de especias y hierbas culinarias, en pescado y productos de la pesca está permitido, siempre que su uso no se realice por tener constituyentes capaces de ejercer un efecto tecnológico en el producto, lo que supone el uso encubierto de un aditivo alimentario que además podría estar no autorizado.

En este sentido, es necesario tener presente que el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, establece en el artículo 3.2.a) ii) que no se considerarán aditivos los alimentos, ya sea

deshidratados o concentrados, incluidos los aromatizantes, incorporados durante la fabricación de alimentos compuestos por sus propiedades aromáticas, sápidas o nutritivas y con un efecto colorante secundario.

4. Adición de otros ingredientes.

Recientemente, se ha puesto de manifiesto también el empleo de otras sustancias que se utilizarían con el objetivo de proporcionar mejoras en la textura o jugosidad del pescado.

Cuando a dichas sustancias no se les pueda atribuir el estatus de ingrediente tecnológico porque queden excluidas de la legislación propia de tales ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, etc...), su empleo quedaría supeditado a las mismas reglas que se aplican a cualquier otra operación culinaria a la que se sometería el alimento en cuestión.

Este sería el caso, por ejemplo, de la fibra alimentaria.

De forma similar a lo que se ha expresado en el caso del empleo de aromas, el etiquetado de aquel pescado que pueda tratarse con dichas sustancias deberá garantizar que los consumidores son convenientemente informados.

Si a un pescado se le inyecta una solución que contenga una fibra alimentaria de las que se excluyen del ámbito de aplicación de la legislación propia de los aditivos, en la denominación de venta del pescado en cuestión sería procedente encontrar una indicación del tipo “Pescado con fibra alimentaria” o similar, y en su lista de ingredientes una mención del tipo “fibra alimentaria” o similar.

5. Consideración de producto no elaborado o elaborado.

La simple adición de un aditivo o un aroma (o varios) o un ingrediente con propiedades aromatizantes a un alimento no implica sistemáticamente que se produzca un cambio sustancial que se pueda catalogar como “transformación” de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 853/2004, debiendo producirse un cambio en el aspecto de manera que el alimento deje de tener aspecto de producto crudo/sin transformar. Los cambios en la textura y/o en la jugosidad del producto, perceptibles únicamente cuando se consume el producto después de su cocinado, no se consideran cambios sustanciales y, por lo tanto, el producto es considerado como “sin elaborar”.

Para más información, consultar la nota [“Utilización de E-500 \(carbonatos de sodio\) y E-501 \(carbonatos de potasio\) en pescado y productos de la pesca”](#).

6. Información al consumidor.

De acuerdo con lo establecido en el [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, aquellos productos en los que se hayan empleado (de acuerdo a la legislación) aditivos, aromas o ingredientes con propiedades aromatizantes deberán etiquetarse de tal forma que no induzcan a error a los consumidores sobre sus características, adquiriendo en estos casos una especial relevancia la denominación del alimento y la lista de ingredientes.

Por otro lado, de acuerdo con la definición recogida en el punto 3.5 del Anexo I [del Reglamento](#)

[\(CE\) N° 853/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, se entiende por productos de la pesca *frescos* “*los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación*”.

Por tanto, sólo los productos de la pesca no elaborados que únicamente se hayan sometido a refrigeración para garantizar su conservación podrán denominarse “frescos”, no siendo este el caso de aquellos productos de la pesca no elaborados a los que se hayan añadido aditivos, aromas o ingredientes autorizados.

7. Conclusiones.

- La utilización de extractos vegetales, aromas o ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca, tanto elaborados como sin elaborar, no está autorizada por la legislación vigente cuando su empleo se realiza por tener constituyentes capaces de ejercer un efecto tecnológico en el producto y no se aplica la legislación propia de los aditivos alimentarios.
- La simple adición de un aditivo o un aroma (o varios) o un ingrediente con propiedades aromatizantes a un alimento no implica sistemáticamente que se produzca un cambio sustancial que se pueda catalogar como “transformación” de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 853/2004, debiendo producirse un cambio en el aspecto de manera que el alimento deje de tener aspecto de producto crudo/sin transformar.
- Los productos deberán etiquetarse de tal forma que no induzcan a error a los consumidores sobre sus características, adquiriendo una especial relevancia la denominación del alimento y la lista de ingredientes.
- Si se utilizan aromas en un filete de pescado, deberá figurar claramente que se trata de “filete de pescado aromatizado”.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.