



## FOSFATOS EN FILETES DE PESCADO CONGELADOS O ULTRACONGELADOS

La Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (derogada desde el 01/06/2013), autorizaba el uso de fosfatos (E 338 – E 452) en “Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados”, en dosis máxima de 5 g/kg, solos o en combinación.

Esta Directiva fue transpuesta a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. Por tanto, en su Anexo IV, en la entrada “Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar”, se autorizó este mismo aditivo en la misma dosis y “sólo para pescado **cortado** y filetes”, es decir, al hacerse la transposición se añadió la palabra “cortado”.

El Anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable desde el 01/06/2013), también autoriza el uso de fosfatos en la misma dosis y solo para “Filetes de pescado congelados o ultracongelados”, dentro del grupo “09.1.1. – Pescado sin elaborar”, no haciendo sin embargo mención al término “cortado” como ocurría en la anterior legislación.

. Desde la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición se entiende que la definición de “filete” comprende todas las preparaciones de pescado que presentan una apariencia de corte, consistentes en secciones de masas musculares de diferentes filetes combinados, no existiendo, por tanto, diferencias en la aplicación de la normativa de aditivos antes y después del 01/06/2013.