



PRINCIPIO DE RECONOCIMIENTO MUTUO EN LA UTILIZACIÓN DE ENZIMAS ALIMENTARIAS

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha recibido varias consultas sobre la aplicación del principio de reconocimiento mutuo recogido en el Reglamento (CE) N° 764/2008 en lo que respecta a la utilización de enzimas alimentarias.

Las enzimas alimentarias se definen en el Reglamento (CE) N° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias, como productos obtenidos a partir de plantas, animales o microorganismos que contienen una o más enzimas capaces de catalizar una reacción bioquímica específica y que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico en cualquier fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos.

El citado Reglamento prevé el establecimiento de una lista comunitaria que recogerá todas las enzimas alimentarias que se comercialicen en la Unión Europea, incluyendo sus condiciones de uso y especificaciones, previa evaluación de seguridad por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Actualmente se encuentra abierto el plazo de presentación de solicitudes para la citada evaluación de seguridad, por lo que, hasta que se establezca la lista de la Unión de enzimas alimentarias, serán aplicables las disposiciones nacionales relativas a enzimas utilizadas como coadyuvantes tecnológicos, sin perjuicio de aquellas enzimas utilizadas como ingredientes tecnológicos que se encuentren autorizadas como aditivos alimentarios en la legislación comunitaria.

En España, el uso de enzimas se regula mediante su inclusión en las listas positivas de Reglamentaciones Técnico Sanitarias y Normas de Calidad específicas. En caso de que no exista una norma sectorial de aplicación, se podrán utilizar aquellas enzimas que estén legalmente comercializadasⁱ en otros estados miembros, bajo el principio de reconocimiento mutuo. En este sentido, cabe destacar que tanto [Francia](#) como Dinamarca disponen de un sistema de evaluación y autorización previa a la comercialización de enzimas alimentarias mediante de la publicación de listas positivas..

Por ejemplo, la enzima transglutaminasa procedente de *Streptovercillum mobaraense*, se encuentra autorizada en Francia como coadyuvante tecnológico (Arrêté du 13 janvier 2011) para su uso en productos de la carne elaborados a partir de piezas de carne. Esta autorización está limitada a productos precocinados, de modo que el tratamiento térmico aplicado garantice la inactivación de la enzima. Asimismo, la denominación de venta debe servir para diferenciar inequívocamente estos productos de aquellos obtenidos de una única pieza de carne, a fin de evitar un engaño al consumidor. No obstante, hay que señalar que esta enzima podría estar legalmente comercializada en otros Estados Miembros, sin la necesidad de autorización previa a su comercialización y en condiciones distintas a las de su autorización en Francia, por lo que su utilización sería posible en esas condiciones siempre que el operador pueda aportar los medios de prueba que demuestren dicha comercialización. Cabe recordar que existe la posibilidad de restringir la comercialización de un producto por razones de seguridad alimentaria, siempre que la autoridad competente disponga de pruebas que lo justifiquen.

En el caso de existir una norma sectorial con una lista positiva de enzimas en la que no se recoja una enzima determinada, no habría razones desde el punto de vista de seguridad alimentaria que impidan su utilización, de acuerdo con el mismo principio, en los productos incluidos en dicha disposición. Sin embargo, la industria deberá consultar al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente sobre aquellos aspectos que pudieran ser relevantes en cuanto a la calidad del producto.

ⁱ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2013:0592:FIN:ES:PDF>