



LAS 9 NOVEDADES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Elaborado por Tec. Darinka Anzulovich-COPAL

Algunos aditivos alimentarios, como los extractos de romero, los fitosteroles, la goma arábica y los sucroésteres, entre otros han sido objeto de revisión legislativa alimentaria de la Unión Europea. En las próximas líneas se detalla un extracto de lo publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea relacionado a los aditivos alimentarios.

Estamos en un momento de evolución permanente en el mundo de los aditivos alimentarios. **En las últimas fechas se han producido varios cambios**, sobre todo a través de nuevos usos en aditivos que ya se habían regulado en el ámbito europeo con el Reglamento (CE) nº 1333/2008, pero también en lo concerniente a las especificaciones de pureza que, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 231/2012, deben respetar todos los aditivos alimentarios.

Novedades en los usos del E-392 y E-473

Se han ampliado los usos del E-392 (extracto de romero) y se ha modificado el uso de sucroésteres de ácidos grasos (E 473)

De entre todas las modificaciones producidas durante este verano, destaca la **ampliación de los usos del E-392 (extracto de romero)**, que ha dado respuesta a la solicitud presentada el 3 de febrero de 2012 para la autorización del uso de extractos de romero (E 392) como antioxidante **en preparados de carne**, en carne elaborada de bajo contenido en grasa no tratada y tratada térmicamente, y de pescado y productos de la pesca elaborados de bajo contenido en grasa, incluso moluscos y crustáceos.

También merece la pena resaltar la modificación en el empleo de **sucroésteres de ácidos grasos (E 473) en aromas para bebidas aromatizadas** claras a base de agua, ya que se ha tenido en consideración la necesidad del empleo de los emulgentes para estabilizar los aromas grasos cuando estos se añaden a bebidas a base de agua. Sin la adición de un emulgente, el aceite aromatizante no sería soluble y formaría un círculo de grasa en la superficie de la bebida, que impediría la dispersión uniforme del aroma en la bebida y aumentaría su exposición al oxígeno.

Ello disminuiría la aceptabilidad organoléptica y dificultaría mucho la elaboración de bebidas claras. La utilización de sucroésteres de ácidos grasos permite obtener bebidas claras con una mayor funcionalidad del aromatizante añadido.

Los reglamentos de la UE, con las modificaciones mencionadas:

- [Reglamento \(UE\) nº 723/2013](#) de la Comisión, de 26 de julio de 2013, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la utilización de extractos de romero (E 392) en determinados productos de carne y de pescado con bajo contenido en grasa.
- [Reglamento \(UE\) nº 724/2013](#) de la Comisión, de 26 de julio de 2013, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 231/2012 en lo que respecta a las especificaciones sobre varios polialcoholes.
- [Reglamento \(UE\) nº 738/2013](#) de la Comisión, de 30 de julio de 2013, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de determinados aditivos en los sucedáneos de huevas de pescado a base de algas.
- [Reglamento \(UE\) nº 739/2013](#) de la Comisión, de 30 de julio de 2013, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de fitosteroles ricos en estigmasterol como estabilizadores de cócteles con alcohol listos para congelar, y el anexo del
- [Reglamento \(UE\) nº 231/2012](#) de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones de los fitosteroles ricos en estigmasterol como aditivo alimentario.
- [Reglamento \(UE\) nº 816/2013](#) de la Comisión, de 28 de agosto de 2013, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización del copolímero de metacrilato neutro y del copolímero de metacrilato aniónico en complementos alimenticios sólidos, y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo relativo a las especificaciones del copolímero de metacrilato básico (E 1205), del copolímero de metacrilato neutro y del copolímero de metacrilato aniónico.
- [Reglamento \(UE\) nº 817/2013](#) de la Comisión, de 28 de agosto de 2013, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere a la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico.
- [Reglamento \(UE\) nº 818/2013](#) de la Comisión, de 28 de agosto de 2013, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de sucroésteres de ácidos grasos (E 473) en aromas para bebidas aromatizadas claras a base de agua.

FUENTE: EROSKI CONSUMER-SEGURIDAD ALIMENTARIA-NORMATIVA LEGAL