



# JORNADA ADITIVOS EN ALIMENTOS (USO Y ABUSO)

**NORMATIVA DE ADITIVOS: PRINCIPALES CAMBIOS EN LA NORMATIVA DE ADITIVOS  
FORTALEZAS Y DEBILIDADES EN SU APLICACIÓN EN EL CONTROL OFICIAL**



**ELADIA FRANCO VARGAS**  
**Madrid 16 de junio de 2016**



# INTRODUCCIÓN



- ❑ Los Aditivos, su empleo y necesidades de uso es histórico.
- ❑ El mercado creciente de los IT.
- ❑ La Utilización de aditivos deben aportar beneficios en los productos alimenticios y cumplir con una función tecnológica.
- ❑ La seguridad de los Aditivos debe estar garantizada

# NORMATIVA REGULADORA DE ADITIVOS EN LA UNIÓN EUROPEA

## Aditivos

### Autorización

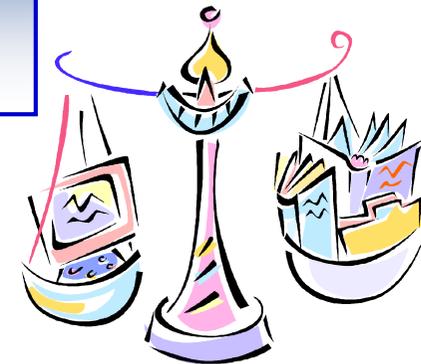
Reglamento 1331/2008, Procedimiento común de autorización de Aditivos, aromas y enzimas  
Reglamento 234/2011, ejecución del R. 1331/2008

### Re-evaluación

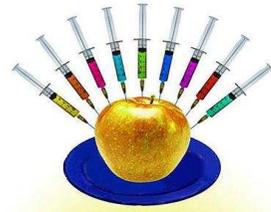
Reglamento 257/2010, sobre Re-evaluación

Reglamento 1333/2008  
(66 modificaciones  
(1junio de 2016)

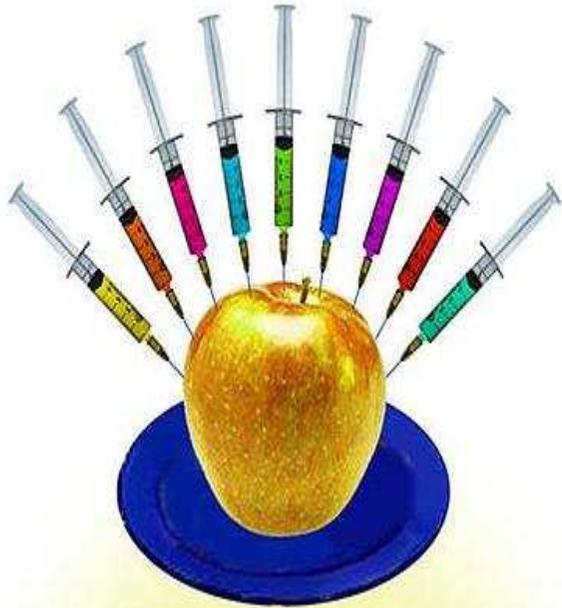
Reglamento 231/2012  
(especificaciones)



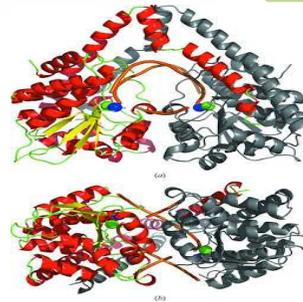
# LOS ADITIVOS COMO INGREDIENTES TECNOLÓGICOS



ADITIVOS



AROMAS



ENZIMAS



COADYUVANTES

# NORMATIVA DE ADITIVOS DEROGADA /DEROGADA TÁCITAMENTE

## RTS DE ADITIVOS R.D. 3177/1983

Lista + de colorantes  
Real Decreto 2002/1995

Lista + de edulcorantes  
Real Decreto 2001/1995

Lista + de otros aditivos  
Real Decreto 142/2002

Normas de identidad  
y pureza aditivos



Dirección General de Salud Pública  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

**Comunidad de Madrid**



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

# NORMATIVA REGULADORA DE I. T. EN LA UNIÓN EUROPEA

Aditivos

Reglamento 1333/2008  
(52 modificaciones  
A 1 junio de 2015)

Reglamento 231/2012  
(especificaciones)

Autorización  
Reglamento 1331/2008  
Reglamento 234/2011

Aromas

Reglamento 1334/2008

Reglamento 872/2012  
Reglamento 873/2012

Reglamento 2065/2003  
Aromas de humo

Reglamento 1321/13

Reglamento 627/06

Enzimas

Reglamento 1332/2008

Coadyuvantes  
tecnológicos

Disolventes de extracción  
(R.D. 1101/2011)

R.D. 640/2015  
Coady. Aceites vegetales

Legislación específica



# BASE DE DATOS DE ADITIVOS UE

# PÁGINA DE INICIO

AUTORIZACIÓN DE ADITIVO

https://webgate.ec.europa.eu/sanco\_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Aplicaciones Correo Hotmail Acceso a Webmail del ... Google Importado de Internet...

Esta página se ha traducido. [Configuración](#)

Mostrar original

# Food Additives

Bienvenidos

Página de inicio Aditivos Categorías Legislación Documentos

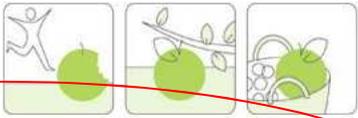
Página de inicio

## Página de inicio

### Introducción

#### Bienvenidos

Bienvenido a la base de datos sobre Aditivos Alimentarios. Esta base de datos puede servir como una herramienta para informar sobre los aditivos alimentarios autorizados para el uso en los alimentos en la UE y sus condiciones de uso. Se basa en la lista de la Unión de los alimentos. Esta lista se encuentra en el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008.



### Empezando

- + [Los aditivos alimentarios guía del usuario de base de datos](#) (09/11/2011)
- + [Demostración en Flash](#) (11/11/2011)
- + [Demostración en Flash \(versión pdf\)](#) (11/11/2011)

### Descargo de responsabilidad

Esta base de datos se hace disponible únicamente para el propósito de la información. No tiene ningún valor legal. La Comisión declina toda responsabilidad o responsabilidad alguna por errores o deficiencias en esta base de datos. Ni la Comisión ni cualquier persona que actúe en nombre de la commission es responsable con respecto al uso indebido del documento y su contenido. Las autorizaciones oficiales de aditivos alimentarios se publican en el Diario Oficial de la Unión Europea. La legislación sobre los aditivos alimentarios también está disponible en el sitio Europa de Seguridad Alimentaria: [http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index_en.htm)

© DG SANCO 2015 - Página generada en 0.138 segundos

Inicio [Icons] E:\Mis Documentos\Mi ca... Microsoft PowerPoint - [L... AUTORIZACIÓN DE AD... 13:39

**BASE DE DATOS No carácter legal**  
**Reglamento consolidado no carácter legal**  
**Comprobar siempre los Reglamentos**

# HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LA COMUNIDAD DE MADRID PARA LA APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

## Documentos de apoyo al control oficial

- ❑ Compendios de legislación
- ❑ Resúmenes legislativos
- ❑ Guía-Protocolos de Inspección y de Etiquetado
- ❑ Foros Técnicos sobre aditivos/Comisiones Institucionales (NOTAS INTERPRETATIVAS)

## Programas de Formación Especializada en Aditivos (B. T.)

- ❑ Aditivos

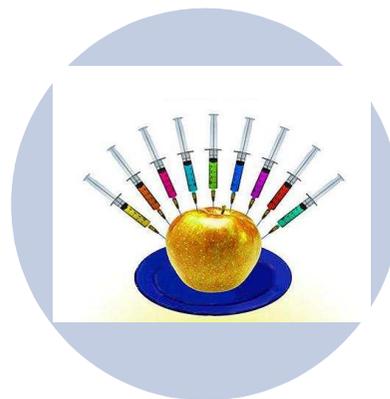


*Reglamento 1333/2008 Aditivos*  
*Reglamento 1331/2008 Procedimiento común de autorización de IT*  
*Reglamento 231/2012, especificaciones de aditivos*



# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL



ADITIVOS



Dirección General de Salud Pública  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

**Comunidad de Madrid**



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

## FORTALEZAS/NOVEDADES / CAMBIOS DEL REGLAMENTO (CE) 1333/2008

- Une en **un solo texto** todas las listas positivas de Aditivos
- Establece una **lista de aditivos en base a las categorías de alimentos** (CODEX).
- Las categorías de alimentos están **en consonancia** con denominaciones de las normas específicas
- Armoniza el uso de aditivos en aditivos en aromas, en enzimas y en nutrientes.**
- Transferencia inversa**

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

- ❑ OBJETO
- ❑ ÁMBITO DE APLICACIÓN
- ❑ CONTENIDO:
  - ❖ DEFINICIONES
  - ❖ ETIQUETADO
  - ❖ LISTA COMUNITARIA NIVELES DE USO/NO USO
  - ❖ NIVELES DE USO/NO USO/PRINCIPIO <<QS...
    - ❖ Principio de transferencia



EL REGLAMENTO  
**SE APLICARÁ,**



**ADITIVOS ALIMENTARIOS**



*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

*(Art. 2)*

EL REGLAMENTO **NO SE APLICARÁ,**  
a menos que se utilizan como aditivos



- Los coadyuvantes tecnológicos
- Sustancias empleadas para la protección de plantas y productos vegetales (Fitosanitarios)
- Sustancias añadidos a los alimentos como nutrientes
- Sustancias utilizados para el tratamiento de agua para consumo humano
- Aromas (Reglamento (CE) 1334/2008)
- Enzimas (Reglamento (CE) 1332/2008)



# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

- CONTENIDO:
  - DEFINICIONES



# DEFINICIONES

## Aditivos:

Son sustancias que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas y se añaden intencionalmente a los alimentos con fines tecnológicos..... el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento.

## Coadyuvante:

**Propósito** tecnológico:... pueda dar lugar a la presencia involuntaria... no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final;

## Clases funcionales:

Según la función tecnológica que un aditivo alimentario desempeña en el producto alimenticio



# CLASES FUNCIONALES ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reglamento 1333/2008  
Aditivos alimentarios

Reglamento 1169/2011  
informació alimentaria

1. COLORANTES

2. EDULCORANTES

DIFERENTES  
A COLORANTES  
Y EDULCORANTES

ETC..HASTA  
27 CLASES FUNCIONALES



3. CONSERVANTES

4. ANTIOXIDANTES

5. SOPORTES

6. ACIDULANTES

7. CORRECTORES DE LA ACIDEZ

8. ANTIAGLOEMERANTES

9. ANTIESPUMANTES

10. AGENTES DE CARGA

11. EMULGENTES

12. SALES DE FUNDIDO

13. ENDURECEDORES

14. POTENCIADORES DEL SABOR

15. GASIFICANTES

16. ESPUMANTES

17. GELIFICANTES

18. AGENTES DE RECUBRIMIENTO

19. HUMECTANTES

20. ALMIDONES MODIFICADOS

21. GASES DE ENVASADO

22. GASES PROPELENTES

23. SEQUESTRANTES

24. ESTABILIZANTES

25. ESPESANTES

26. AG, TRAT. HARINAS

27. POTENCIADORES CONTRASTE

# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*



- LISTA COMUNITARIA
  - Especificaciones de aditivos

# CONTENIDO DE LA LISTA ADITIVOS

## Anexo II

Parte A  
Disposiciones  
Generales

CUADRO I

CUADRO II

CUADRO III

Parte B. Lista de  
todos los aditivos

Parte c.  
Definiciones de  
grupos de  
aditivos

**6 GRUPOS DE ADITIVOS**

Parte D.  
Categorías de  
alimento

**18 CATEGORÍAS DE ALIMENTOS**

Parte E.  
Aditivos/condicio  
nes de uso según  
categorías de  
alimentos

Descriptores de categoría  
de alimentos  
CODEX

Aplicable  
Junio 2013



# ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS

*Reglamento 231/2012*

## Organización de las especificaciones:

- ❖ Denominación
- ❖ Sinónimo
- ❖ Identificación
- ❖ Definición
- ❖ Pureza
- ❖ Descripción
- ❖ Criterio microbiológicos

❖ Ejemplo: Extractos vegetales en productos cárnicos (N. I. sobre Extractos Vegetales )

- Listados por **orden alfabético** del numero E
- El **sistema de numeración** de algunos aditivos se ha actualizado conforme al Codex (carotenos)
- Los **sinónimos** de cada denominación específica de los aditivos
- Alérgenos** (ej. Lisozima obtenida de clara de huevo)
- Las especificaciones tienen en cuenta las **técnicas analíticas** del Codex
- Aparecen **criterios microbiológicos** en algunos aditivos



# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*



### ETIQUETADO DE ADITIVOS

- Destinados a empresas
- Destinados al consumidor

# Etiquetado de ADITIVOS no destinados al consumidor final

- Denominación de venta.
- **Mención “destinado a la alimentación” o “uso restringido en los alimentos”.**
- Condiciones específicas de almacenamiento y utilización cuando sea necesario.
- La identificación de la partida o lote de fabricación.
- La indicación de las sustancias alergénicas (anexo II del Reglamento 1169/2011)
- La cantidad neta
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.

Etiqueta



Documentación de acompañamiento

- Descripción de la composición mediante la indicación del aditivo
- Las instrucciones de uso
- **Nombre razón social y dirección del Fabricante, envasador o vendedor.**
- Cantidad máxima de cada componente sujeto a limitación

En cisternas  
toda la información  
en documentación  
de acompañamiento

Lenguaje fácilmente  
comprensible para los compradores.  
En el idioma oficial del Estado.

**“no destinado a la venta al por menor”**

# ADITIVOS

## APLICACIÓN NORMATIVA EN EL CONTROL OFICIAL

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

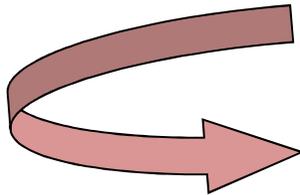
### □ CONTENIDO:

- NIVELES DE USO/NO  
USO/PRINCIPIO <<QS>>

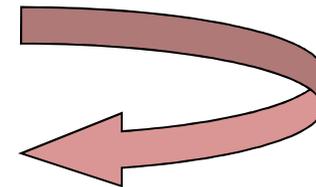


# NIVELES DE USO DE LOS ADITIVOS

- ❑ Se fijará con el valor mínimo necesario para lograr el efecto deseado y teniendo en cuenta:
  - ❖ toda ingesta diaria admisible (Aditivo+otras fuentes)
  - ❖ la ingesta diaria posible en grupos especiales
- ❑ Cuando se pueda sin niveles máximos pero con el principio “Quantum satis”



**<<Quantum satis>>**



No se especifica un nivel numérico máximo

Las sustancias se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.

*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

**Art. 11 y 3**

## Uso de los aditivos en alimentos no elaborados

No se usarán aditivos alimentarios en alimentos no elaborados, excepto cuando tal posibilidad se contemple específicamente en el anexo II.

Por Ejemplo: <<<<<<<<<<<<<. Carne fresca, etc.



## Uso de los aditivos en alimentos para lactantes y de corta edad

No se usarán aditivos alimentarios en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, en especial en los alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, excepto cuando tal posibilidad se contemple específicamente en el anexo II

Por ejemplo: Acido láctico en QS en alimentos para lactantes e infantiles



*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

**Art. 15 y 16**

# Principio de transferencia



1. **Principio de transferencia: Un aditivo se permite en:**
  - a) \***En alimentos compuesto** diferente al contemplado en anexo II si está en un ingrediente
  - b) \*En un **alimento con aditivos** que lleve aditivos, aromas y/o enzimas con el aditivo y sin función tecnológica.
  - c) \*En **alimentos que únicamente vayan a emplearse en la preparación de alimentos/Productos intermedios,** siempre que cumpla el alimento final lo establecido para el aditivo
2. \*El principio no se aplica a los alimentos para lactantes, infantiles y UME para lactantes e infantiles.
3. \***Si el aditivo de un aroma, aditivo o enzima tiene función tecnológica** en el producto final se considera aditivo, aroma o enzima del alimento y no de ellos y deberá cumplir las condiciones de uso establecidas para ese alimento.
4. Aditivos edulcorantes en alimentos sin azúcares añadidos, en alimentos de valor energético reducido, dietéticos bajos en calorías, en no cariogénicos y en alimentos de vida útil alargada cuando el edulcorante esté permitido en algún ingrediente.

# Principio de transferencia

**EJEMPLO:PIZZA=Pan+salsa+Producto cárnico+queso**

1. **Principio de transferencia: Un aditivo se permite en:**
- a) **\*En alimentos compuesto** distintos a los contemplados en anexo II si está permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto



**EJEMPLO:PIZZA=50%Pan+20%salsa+15% carne+15% queso**

Aditivo (mg/kg)	Pan (50%)	Salsa (20%)	P.Cárnico (15%)	Queso (15%)	Nivel esperado en el alimento compuesto de acuerdo a esta receta
Ácido benzoico (E 210)		1000 (200)			200
Nitrato (E 251)			150 (22.5)	150 (22.5)	45
Difostato (E450)	12000 (6000)		5000 (750)		6750
Glutamato monosódico (E 621)		5000 (1000)	5000 (750)		1750

# Principio de transferencia Preparado de carne



1. Principio de transferencia: Un aditivo se permite en:
  - a) \*En alimentos compuesto distintos a los contemplados en anexo II si está permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto

**Aditivos  
no permitidos**

**Aditivos añadidos directamente  
según cat. 8.2**

**Aditivos por transferencia  
Permitidos en su categoría**

**Preparado de carne**

**EJEMPLO**

**E220-228 (450 mg/kg), E338-452 fosfórico y fosfatos ( 5.000)  
solo *breakfast sausages; burger meat;*  
*salsicha fresca, longaniza fresca y butifarra fresca***

RECETA: Burguer meat con vegetales ( ajo,  
cebolla) y cereales (Harinas) mínimo 4%.

**Cantidad Máxima permitida de sulfitos en el burguer meat 450 mg/kg  
Cantidad Máxima permitida de fosfatos en burguer meat 5.000 mg/kg**

## Principio de transferencia

1. **Principio de transferencia: Un aditivo se permite en:**
  - a) **\*En alimentos compuesto** distintos a los contemplados en anexo II si está permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto

Aditivos añadidos directamente  
según cat. 8.2

Aditivos por transferencia  
Permitidos para la categoría

**EJEMPLO**

Aditivos  
no permitidos

Preparado de carne  
Longaniza fresca

**Receta:**

85%Carne+1%Sustituto sal+5% especias y condimentos+  
2% Ajo fresco machacado+ 7% H<sub>2</sub>O

**ADITIVOS: Sulfitos+nitritos+difosfato+glutamato+bórico**

**Cantidad Máxima permitida de sulfitos 450 mg/kg**

# Principio de transferencia

## EJEMPLO: LONGANIZA FRESCA



1. **Principio de transferencia: Un aditivo se permite en:**
  - a) **\*En alimentos compuesto** distintos a los contemplados en anexo II si está permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto

### EJEMPLO: Longaniza fresca

Aditivo (mg/kg)	Carne (85%)	Sustituto de la sal (5%)	Condimentos especias y pimentón (5%)	Ajo fresco machacado (2%)	Nivel esperado en el alimento compuesto de acuerdo con esta receta
Sulfito (E 220)	450 (382,5)	NO	150 (7,5)	300 (9)	<b>398,5</b>
Nitrito (E 249)	NO	NO	NO	NO	<b>0</b>
Difosfato(E450)	NO	10.000 (500)	NO	NO	<b>500</b>
Glutamato monosódico (E 621)	NO	QS	NO	NO	<b>QS BPF</b>

**RECETA: Carne (85%)+ Sustituto de la sal (5%)+ Condimentos especias y pimentón (5%)+ Ajo fresco machacado (2%)+ Agua**

# Alimentos en los que no se permitirá la presencia de un ADITIVO en virtud del principio de transferencia establecido en el artículo 18

Cuadro 1

Alimentos en los que no se permitirá la presencia de un aditivo en virtud del principio de transferencia establecido en el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 1333/2008

1	Alimentos no elaborados, tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 1333/2008, excepto los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004
2	Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE del Consejo (*)
3	Aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal
4	Mantequilla
5	Leche pasteurizada y esterilizada sin aromatizar (incluida la UHT) y nata normal pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)
6	Productos lácteos fermentados sin aromatizar no tratados térmicamente tras la fermentación
7	Suero de mantequilla sin aromatizar (excepto el suero de mantequilla esterilizado)
8	Agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*), agua de manantial y todas las demás aguas embotelladas o envasadas
9	Café (excepto el café instantáneo aromatizado) y extractos de café
10	Té en hojas sin aromatizar
11	Azúcares, tal como se definen en la Directiva 2001/111/CE del Consejo (*)
12	Pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*)
13	Alimentos para lactantes y niños de corta edad a los que se hace referencia en el Reglamento (UE) n° 609/2013 (*), incluidos los alimentos para usos médicos especiales para lactantes y niños de corta edad

## ejemplo



*Reglamento 1333/2008 Aditivos alimentarios*

**ANEXO II Parte A Cuadro 1**

**Art. 15 y 16**



Dirección General de Salud  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

**Comunidad de Madrid**

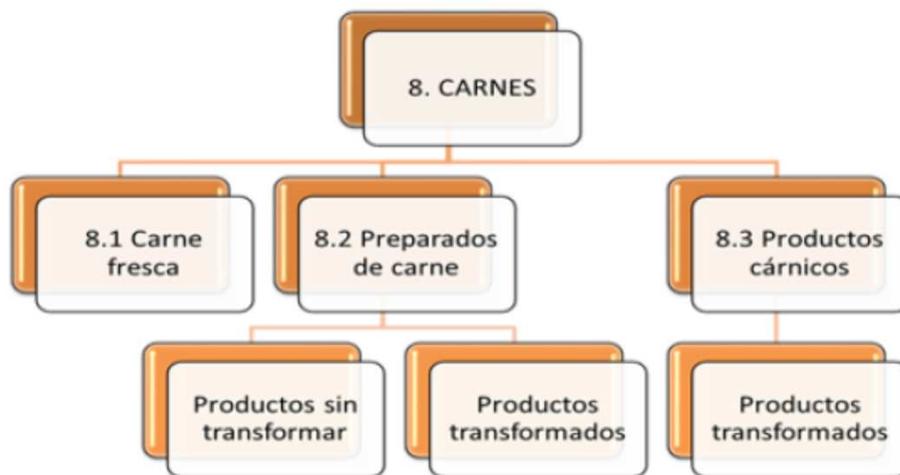


Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

# PROBLEMÁTICA USO DE ADITIVOS EN DERIVADOS DE CARNE/Preparados de carne

## 2. NOTA INTERPRETATIVA 2015

1. Permisi3n del principio de transferencia a los preparados de carne como exclusi3n de los preparados de carne del Anexo II, Parte A, Cuadro 1 como alimentos No elaborados (Preparados de carne elaborados y No elaborados).
2. Permisi3n de aditivos en los preparados de carne en el Anexo II, Parte E, Subcategora3a 8.2. Con condiciones de uso, Restricciones y Excepciones.
3. Permisi3n de aditivos segun el principio de "transferencia inversa" en alimentos/preparados de carne que s3lo se usen como ingredientes en alimentos compuestos, siempre que est3n permitidos en ellos y vayan informados a los clientes/consumidores.



# Programa de Vigilancia y Control de Contaminantes y Residuos Comunidad de Madrid

## SUBPROGRAMAS

### Control de Contaminantes Biológicos

### Control de Residuos Químicos:

- Plaguicidas
- Medicamentos veterinarios
- **Aditivos**
- Contaminantes
- Otros

# Programación del muestreo de aditivos

- ✓ Normativa vigente
- ✓ Recomendaciones comunitarias
- ✓ Propuestas de Áreas de Salud Pública y de otros Programas
- ✓ Evaluación del programa del año precedente
- ✓ Otras fuentes de información: alertas, brotes, muestras tomadas por otras administraciones, denuncias, descubrimientos científicos y nuevas enfermedades u otros riesgos para la salud
- ✓ Datos consumo alimentos
- ✓ Capacidad analítica y presupuesto económico anual.

# Muestreo aditivos 2006-2015

## Sulfitos

- ❖ Sulfitos en crustáceos congelados: 2006, 2007, 2008
- ❖ carne picada 2006, 2007, 2008
- ❖ Carne de vacuno 2009, 2010, 2011, 2012
- ❖ **Carne fresca y preparados de carne 2013, 2014 y 2015**
- ❖ Vegetales 2015

## Colorantes

- ❖ En golosinas 2006, 2007, 2008, 2009
- ❖ En aperitivos 2010, 2011

## Colorantes azoicos

- ❖ **En Cupcake/Fondant 2014, 2015**

## Conservantes y colorantes

- ❖ En el Surimi 2014, 2015

## Edulcorantes

- ❖ Glucósido de Steviol en bebidas aromatizadas 2014

## Rojo sudán

- ❖ En aceite de palma 2006
- ❖ En especias 2007

## Benzoatos

- ❖ En bebidas 2009, 2010



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

**FIN**

ELADIA FRANCO VARGAS  
Madrid 16 de junio de 2016



Dirección General de Salud Pública  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

**Comunidad de Madrid**



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid