



BURGOS 2018

21 CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO

Del 3 al 5 de octubre · Fórum Evolución



ADITIVOS : NORMATIVA Y CRITERIOS DE USO EN ALIMENTOS

Autores: M.ª Pilar Monfort Lázaro (Vocalía Salud Pública ICOF Castellón), Pilar I. Mari Claramonte, Ángel Méndez Soto (Vocalías Análisis Clínicos ICOF Castellón y Granada) , Natividad Folch Monfort (Centro Salud Pública Castellón).

INTRODUCCIÓN:

Un aditivo es toda sustancia que normalmente no se consume como alimento en si misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada con un propósito tecnológico a un alimento tenga por efecto, que el propio aditivo se conviertan en un componente del alimento.

OBJETIVOS:

Identificar que aditivos podrán comercializarse y sus condiciones de uso.

MATERIAL Y MÉTODOS

Revisión del marco legislativo aplicable a este tipo de productos:

- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 231/2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos que figuran en los anexos II y III del Reglamento 1333/2008.
- Reglamento 1331/2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.



RESULTADOS:

Para valorar la presencia de un aditivo en un alimento debemos:

- 1) Encuadrar el alimento en la categoría correspondiente: ANEXO II. Parte D. "Categorías de alimentos".
- 2) Comprobar que el aditivo este permitido: ANEXO II. Parte B. "Lista de todos los aditivos":
 - Colorantes
 - Edulcorantes.
 - Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes.
- 3) Ver si el aditivo esta incluido en el grupo de los declarados. ANEXO II. Parte C. "Definiciones de grupos de aditivos".
- 4) Verificar en ANEXO II. Parte E. "Aditivos autorizados y condiciones de uso" si el aditivo o su grupo esta autorizado y en que condiciones.
- 5) En ALIMENTO COMPUESTO verificar si su presencia es posible por TRANSFERENCIA.

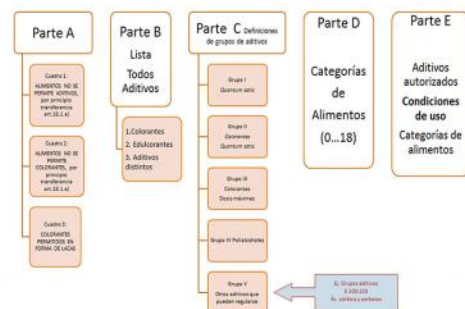
CONCLUSIONES:

- ❑ Solo los aditivos incluidos en la lista del anexo II podrán comercializarse como tales y utilizarse en alimentos, así como los incluidos en la lista del anexo III podrán utilizarse en aditivos, en enzimas y en aromas.
- ❑ Para establecer las condiciones de uso:
 - a) se fijara en el valor mínimo necesario para lograr el efecto deseado.
 - b) los niveles tendrán en cuenta toda ingesta diaria admisible y su ingesta diaria probable.
- ❑ Cuando proceda, no se fijara ningún nivel numérico máximo, se utilizara según el principio de quantum satís.

Estructura del R. 1333/2008, sobre ADITIVOS ALIMENTARIOS

35 artículos y 5 Anexos	
ANEXO I:	• Clases funcionales
ANEXO II:	• Lista Aditivos autorizados y condiciones de uso
ANEXO III:	• Lista de Aditivos autorizados en aditivos, enzimas, aromas, nutrientes y sus condiciones de uso
ANEXO IV:	• Alimentos tradicionales. Prohibido el uso de aditivos
ANEXO V:	• Colorantes requieren información adicional en el etiquetado (art. 24)

ANEXO II Lista de Aditivos autorizados en alimentos y condiciones de uso



ANEXO III Lista de Aditivos, autorizados para ser empleados en aditivos, enzimas, aromas y nutrientes y sus condiciones de uso

Parte 1: Soportes en aditivos alimentarios	
Parte 2: Aditivos (distintos a soportes) en aditivos alimentarios	
Parte 3: Aditivos, incluidos soportes, en enzimas alimentarios	
Parte 4: Aditivos, incluidos soportes, en aromas alimentarios	
Parte 5: Aditivos en nutrientes	<p>Sección A: en general</p> <p>Sección B: en productos para lactantes y niños de corta edad (13.1)</p>
Parte 6: Definiciones de los grupos de aditivos alimentarios a efectos de las partes 1 a 5.	