

Los siguientes miembros, presentes o representados, votaron a favor de la enmienda (contradictamen):

Sras./Sres.: ARENA ASPINALL, BAGLIANO, BEALE, BELL, BELTRAMI, BERNABEI, BLACK, BREDI-MASAVOPOULOU, CEYRAC, CHEVALIER, CONNELLAN, DELOROZOY, DONCK, FRERICHS, GAFO FERNÁNDEZ, GARDNER, GERMOZZI, GHIGONIS, GIACOMELLI, GIESECKE, GREEN, GUILLAUME, KAARIS, KAFKA, KAZAZIS, LAUR, LITTLE, LÖW, LYONS, MERCE JUSTE, MEYER-HORN, MOBBS, MORIZE, NOORDWAL, OVIDE ETIENNE, PANERO FLOREZ, PARDON, PEARSON, PELLETIER Ch., PELLETIER R., PERRIN-PELLETIER, PETERSEN, PRICOLO, PROUMENS, ROBINSON, ROMOLI, SAUWENS, SCHADE-POULSEN, SCHLEYER, SCHNIEDERS, SOLARI, STECHER NAVARRA, TESORO OLIVER, WHITWORTH, WICK.

Los siguientes miembros, presentes o representados, votaron en contra de la enmienda (contradictamen):

Sras./Sres.: ABEJON RESA, AMATO, BLESER, BOISSEREE, BORDES-PAGES, BRIESCH, CAL, CARROLL, CASSINA, CEBALLO HERRERO, CHRISTIE, COLOMBO, DECAILLON, von der DECKEN, DIAPOULIS, van DIJK, DOUVIS, DRAIJER, DRILLEAUD, DUNKEL, ELSTNER, ENGELEN-KEFER, ETTY, EULEN, FLUM, FORGAS I CABRERA, FRANDI, FREEMAN, GEUENICH, GIATRAS, GÓMEZ MARTÍNEZ, GREDAL, GROBEN, HAGEN, HILKENS, JANSSEN, JENKINS, de KNEGT, KORFIATIS, LACA MARTIN, LAPPAS, LARSEN, LIVERANI, LUSTENHOUWER, MADDOCKS, MANTOVANI, MARGALEF MASIA, MASUCCI, MAYAYO BELLO, MERCIER, MOLINA VALLEJO, MORELAND, MORRIS, MOURGUES, MUÑIZ GUARDADO, NIELSEN B., NIELSEN P., NIERHAUS, PELLARINI, PETROPOULOS, PIETTE, POMPEN, QUEVEDO ROJO, RANGONI MACHIAVELLI, REA, ROSEINGRAVE, SANTIAGO, SANTILLAN CABEZA, SANTOS, SCHMIDT, SCHMITZ, von SCHWERIN, SEQUEIRA, SILVA, SMITH, SPYROUDIS, STRAUSS, TIXIER, VELASCO MANCEBO, VERBOVEN, WAGENMANS, WALDACK, ZUFIAUR NARVAIZA.

Los siguientes miembros se abstuvieron:

Sres.: ATAÍDE FERREIRA, BERNS, PAVLOPOULOS.

### Dictamen sobre la propuesta de Directiva del Consejo sobre aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

(93/C 108/07)

El 3 de julio de 1992, de conformidad con el artículo 100 A del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea, el Consejo decidió consultar al Comité Económico y Social sobre la propuesta mencionada arriba.

La Sección de medio ambiente, sanidad y consumo, encargada de preparar los trabajos en este asunto, aprobó su dictamen el 2 de febrero de 1993 (ponente: Sr. Hilkens).

En su 303º pleno (sesión del 24 de febrero de 1993), el Comité Económico y Social ha aprobado por mayoría (13 votos en contra y 4 abstenciones) el siguiente dictamen.

#### 1. Introducción

1.1. La propuesta de la Comisión tiene por objeto completar las disposiciones de la Directiva marco relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios destinados al consumo humano (Directiva 89/107/CEE).

1.2. La Directiva marco establece las categorías de aditivos que se autorizan exclusivamente en tanto que aditivos. Se ha optado por el principio de establecer

una lista positiva de aditivos autorizados. La autorización de cada uno de los aditivos debe basarse en el dictamen del Comité Científico para la Alimentación Humana.

1.3. El artículo 3 de la citada Directiva marco establece que se adoptarán disposiciones particulares en directivas específicas con respecto al uso permitido de determinadas categorías de aditivos enumeradas en el anexo de la Directiva marco. Además se incluirán en ella las directivas específicas ya existentes.

1.4. Además de las directivas presentadas por la Comisión sobre los colorantes y edulcorantes, la Comisión presenta ahora una propuesta para todos los restantes aditivos a excepción de los agentes de tratamiento de las harinas. El Comité Científico para la Alimentación Humana aún debe emitir su dictamen sobre la propuesta.

1.5. La propuesta de Directiva sobre aditivos alimentarios distintos de los colorantes y los edulcorantes establece que sólo podrán autorizarse los aditivos alimentarios que estén incluidos en los anexos de la Directiva.

1.6. Junto a una lista de aditivos permitidos de forma general (Anexo 1), a la que se aplica el principio de «quantum satis», en otros anexos independientes se proporcionan especificaciones detalladas sobre los aditivos autorizados cuyo uso se permite en determinados productos y en determinadas cantidades.

## 2. Observaciones generales

2.1. El Comité es favorable a la propuesta de la Comisión en la medida en que la Comisión parte de la base de una lista positiva de sustancias que, con exclusión de cualesquiera otras, pueden utilizarse como aditivos alimentarios. Este enfoque está recogido en la Directiva marco sobre aditivos alimentarios.

2.2. El Comité apoya también el sistema que se ha escogido para la política de autorización de aditivos, formulado en el artículo 2 de la propuesta, pues según él, para determinados grupos de alimentos sólo pueden autorizarse los aditivos específicamente mencionados y, en caso necesario, pueden fijarse límites cuantitativos.

2.3. El Comité aprueba también el principio del «quantum satis» y subraya la importancia que da la Comisión a su correcta interpretación. El Comité insta encarecidamente a la Comisión a que incluya en el articulado de la Directiva la definición del concepto de «quantum satis» que figura en el Anexo, según la cual los niveles de los aditivos alimentarios de que se trate deben limitarse, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, a un nivel no superior al necesario para conseguir la finalidad pretendida, siempre que no induzcan a error al consumidor.

2.4. El Comité parte de la base de que el Comité Científico para la Alimentación Humana considera aceptables, en lo que a la seguridad respecta, los aditivos autorizados en los anexos. Se pide a la Comisión que persevere en su política de autorizar exclusivamente los aditivos considerados toxicológicamente adecuados por dicho Comité. El Comité opina que el Comité Científico debe volver a evaluar los aditivos autorizados de los que posteriormente se sepa que tienen propiedades noci-

vas. De este modo queda garantizado que la política de autorizaciones se basa en todo momento en los conocimientos científicos más recientes.

2.4.1. El Comité subraya una vez más a este respecto, la posición clave del Comité Científico para la Alimentación Humana en esta materia. En consecuencia, la composición y el método de trabajo del Comité deben reflejar el alto nivel científico y la total independencia de sus miembros.

2.5. El Comité pide a la Comisión que incluya un artículo en el que se establezca que sólo se podrán utilizar aditivos que se atengan a las especificaciones recomendadas por el Comité Científico. Asimismo pide que se incluya que el Comité Científico garantizará que las especificaciones se basan exclusivamente en el preparado examinado.

2.6. Si la dosis diaria admisible (ADI — Acceptable Daily Intake) se basa en una determinada cantidad de un preparado de prueba, el Comité pide que, al establecer la concentración máxima de la sustancia activa, se tenga en cuenta la cantidad de sustancia activa en el preparado de prueba.

2.7. El Comité toma nota de que, en virtud de esta Directiva, el Comité permanente de productos alimenticios actúa como comité consultivo de la Comisión. El Comité pide a la Comisión que especifique las funciones del Comité definidas en el artículo 5 de forma que queden en el marco de las disposiciones de la Directiva, incluidos los anexos.

2.8. Dada la gran importancia que se concede al Comité Científico para la Alimentación Humana a la hora de desarrollar una política alimentaria, el Comité insta a la Comisión a que dé amplia publicidad a los dictámenes de dicho Comité a gran escala en los distintos idiomas comunitarios.

2.9. El Comité advierte que la fecha del 1 de enero de 1993 que figura en la propuesta para la aplicación de la Directiva no podrá cumplirse.

## 3. Observaciones específicas sobre los artículos

### 3.1. Artículo 1, apartado 2

3.1.1. Se observa que la categoría «espumantes» no aparece en el Anexo I de la Directiva marco 89/107/CEE. El Comité pide a la Comisión que tome las medidas oportunas para evitar problemas derivados de la autorización de esta categoría de sustancias.

### 3.2. Artículo 1, apartado 4

a) En algunos casos se añaden conservantes al agua potable envasada para conservarla durante más

tiempo. Hay que diferenciar estas sustancias de las que se utilizan para tratar el agua potable. El Comité pide a la Comisión que regule tales conservantes en esta Directiva.

- b) El cloruro amónico es un aromatizante, pero en algunos Estados miembros está considerado como un aditivo. El hecho de mencionarlo en el artículo 1 sirve para evitar problemas cuando la Directiva entre en vigor. Por esta misma razón, el Comité pide que también se citen en el artículo 1 la caseína y los caseinatos, así como el humo, ya que estas sustancias están consideradas como aditivos en algunos Estados miembros.

### 3.3. Artículo 2

3.3.1. El Comité está de acuerdo con que en el apartado 3 a) del artículo 2 se mencionen los alimentos a los que no se pueden añadir aditivos. En especial aprueba la inclusión de la categoría «alimentos no transformados». A juicio del Comité hay una serie de productos cuya inclusión en la lista también podría considerarse:

- yogur corriente (si el producto contiene bacterias vivas) y leche batida; en una comunicación de 1991 de la Comisión se indica que los Estados miembros pueden prohibir la denominación «yogur» o cualquier otra basada en este término para los productos que no contienen bacterias vivas. Esto ha dado lugar a diferencias entre los Estados miembros en lo que respecta a los requisitos legales impuestos a los productos con el nombre de «yogur». El Comité pide a la Comisión que tenga en cuenta estas diferencias y que incluya en el apartado 3 a) del artículo 2 el yogur que contiene bacterias vivas;
- papillas, por ejemplo productos del tipo «rice pudding», compuestos exclusivamente de productos lácteos y cereales; los productos a los que se añade azúcar no entran dentro de esta categoría;
- pastas alimenticias secas;
- conservas vegetales enlatadas o embotelladas, excepto los productos que hayan sufrido un cambio físico y los que figuran en los Anexos III y IV. Por cambio físico se entiende: pelar, cortar, etc.;
- hierbas y especias no mezcladas y secas; se pueden incluir excepciones en otros anexos;

3.3.2. En algunos «alimentos no transformados», la utilización de algunos de los aditivos mencionados en el Anexo I responde a una necesidad tecnológica y por tanto es necesario establecer una excepción. El Comité pide a la Comisión que autorice los aditivos mencionados en los «alimentos no transformados» que figuran

a continuación, con lo que dichos alimentos deberán, en cada caso específico, quedar recogidos en una lista aparte:

— arroz de cocción rápida	E 471: 10 g/kg E 472a: 10 g/kg
— verduras no transformadas congeladas y ultracongeladas	E 300: QS E 301: QS E 302: QS
— frutas no transformadas congeladas y ultracongeladas	E 330: QS E 331: QS E 332: QS E 333: QS
— pescado ultracongelado	E 300: QS E 301: QS E 302: QS
— crustáceos y moluscos congelados	E 300 — 301 — 302
	ascorbatos QS ó 750 mg/kg
	E 330 — 331 — 332 — 333
	citratos QS ó 3000 mg/kg
	E 500a — 500b — 501a — 501b
	carbonatos QS ó 5000 mg/kg
	E 530
	óxido de magnesio QS ó 500 mg/kg
— calamar para freír	E 526 hidróxido de calcio 500 mg/kg

3.4. El Comité insta a la Comisión a que, con anterioridad a la revisión que figura en el artículo 8 de las condiciones de uso mencionadas en la Directiva, elabore un informe sobre la marcha de las cosas durante el periodo transcurrido, especialmente sobre los problemas que se hayan podido observar. El Comité pide a la Comisión que presente el informe al Parlamento Europeo y al Comité Económico y Social.

## 4. Observaciones específicas sobre los anexos

### 4.1. Anexo I

4.1.1. El Comité está de acuerdo, salvo en un punto, con el ámbito de aplicación del Anexo I y con el principio del «quantum satis» que se propone para las sustancias.

4.1.2. Los consumidores y los círculos científicos de algunos países<sup>(1)</sup> han manifestado su inquietud por el glutamato, puesto que hay indicios de que, en dosis altas, esta sustancia puede provocar reacciones no deseadas. Por ello, el Comité pide a la Comisión que no se autorice el glutamato conforme al principio del quantum satis, sino que se establezcan cantidades máximas de uso para determinados productos.

<sup>(1)</sup> Véanse los siguientes trabajos científicos:

1. «Voedselovergevoeligheid: een inventariserend en beleids-onderbouwend literatuuronderzoek» («Hipersensibilidad a los alimentos: revisión bibliográfica a modo de inventario y base de actuación política») — Ministerio de Sanidad — (Health, Rijswijk 1990, p. 45)  
2. «Monosodium glutamate» (Glutamato monosódico) — Food technology (mayo 1987, págs. 143 y ss.).

## 4.2. Anexo II

4.2.1. En el Anexo II figuran los productos alimenticios en los que puede utilizarse un número limitado de aditivos del Anexo I. En el resto de los alimentos pueden utilizarse los más de 100 aditivos del Anexo I conforme al principio del «quantum satis». En la mayoría de los Estados miembros, el empleo de aditivos en los alimentos básicos está regulado y controlado por ley. El Comité observa que, conforme a la propuesta de la Comisión, en la mayor parte de los Estados miembros se podrán autorizar más aditivos en la mayoría de los alimentos básicos de lo que se permitía hasta ahora.

4.2.1.1. En lo que respecta a los alimentos básicos, el Comité advierte que el consumidor tiene expectativas concretas determinadas por la costumbre. El Comité pide a la Comisión que revise los aditivos autorizados en el Anexo I para los productos alimenticios básicos. Tal revisión podría llevarse a cabo incluyendo en el Anexo II una serie de productos alimenticios considerados básicos en uno o varios Estados miembros. Por ejemplo, podría tratarse de los siguientes productos:

- productos cárnicos,
- queso, queso fundido y requesón,
- pan y productos derivados,
- verduras transformadas y en conserva,
- frutas transformadas y en conserva,
- productos a base de patata,
- cerveza y vino,
- productos lácteos no incluidos en el artículo 2.3,
- aceites y grasas,
- emulsiones grasas, como la margarina,
- productos a base de huevo,
- salsa de tomate y productos a base de tomate,
- postres a base de fruta.

4.2.2. El Anexo II de la Directiva es un compendio de las directivas verticales ya existentes. Algunos sectores de la industria están satisfechos con la situación actual en lo que respecta al uso de aditivos tal como se halla estipulado en la directiva vertical relativa al producto correspondiente. Otros sectores opinan que debe aprovecharse la ocasión que brinda la adopción de una normativa horizontal que regula las condiciones del empleo de aditivos para adaptar las directivas verticales en lo referente al uso de aditivos. Un ejemplo es la directiva relativa a los productos de cacao y de chocolate. El Comité pide a la Comisión que adapte las directivas verticales en los casos en que lo crea conveniente.

## 4.3. Anexo III

4.3.1. La Comisión ha hecho saber al Comité que los aditivos autorizados en la actualidad no pueden ser

desautorizados si no es con el consentimiento de los Estados miembros en donde están permitidos. Se da por hecho que el actual uso de aditivos responde a una necesidad tecnológica. Debido a diferencias existentes entre los Estados miembros (por ejemplo, en cuanto a clima, métodos de producción, etc.) el empleo de un determinado aditivo en un determinado producto puede ser una necesidad tecnológica en un Estado miembro y en otro no. El Comité insta a la Comisión a que, en la medida de lo posible, evite que los Estados miembros permitan utilizar aditivos en los alimentos en los que hasta ahora no lo habían considerado necesario. Para ello, el Comité pide a la Comisión que atienda dicho objetivo definiendo con exactitud dentro de categorías de alimentos los productos que pueden contener un determinado aditivo.

4.3.1.1. En este sentido, el Comité valora positivamente que la Comisión ya haya seguido ese enfoque para una serie de productos. El Comité estima muy importante que se regule minuciosamente este aspecto, entre otras cosas porque el uso de aditivos puede alterar la identidad de los productos alimenticios básicos.

4.3.1.2. Otro enfoque que el Comité sugiere a la Comisión es establecer una política de autorizaciones más restrictiva y dejar un periodo de transición de cinco años a los Estados miembros que no puedan cumplirla de inmediato. El Comité desearía que la Comisión le informara de si esto es posible en algún caso. Cabe señalar que la revisión propuesta en el artículo 8 de la presente Directiva no prevé nada al respecto.

4.3.2. En algunos casos, las propuestas del Anexo III se basan en las autorizaciones vigentes en uno o varios Estados miembros. El Comité pide a la Comisión que en tales casos defina las categorías de tal manera que sólo tengan cabida en ellas los productos que, conforme a las legislaciones nacionales vigentes, puedan contener el aditivo de que se trate. Según este enfoque, el Comité pide a la Comisión que formule con mayor precisión las siguientes categorías en su propuesta:

- productos cárnicos, cocinados, curados o desecados, sólo con tratamientos de superficie: en relación con el ácido sórbico,
- leche fermentada tratada con calor: en relación con el ácido sórbico,
- postres lácteos: en relación con el ácido sórbico + ácido benzoico,
- pan en rebanadas envasado: en relación con el ácido sórbico.

4.3.3. El Comité advierte que, en lo que respecta al vino, la propuesta de la Comisión se limita a remitir a la directiva vertical correspondiente. El Comité opina que la dosis autorizada de SO<sub>2</sub> en el vino debe quedar regulada en esta directiva horizontal sobre aditivos.

4.3.4. El Comité pide a la Comisión que sólo autorice la utilización de nisina en el queso, en los tipos de

queso en que esta sustancia constituya una necesidad tecnológica. En relación con esto, el Comité señala que el uso de la nisina en el queso «corriente» no está admitido en algunos Estados miembros. El Comité no pone ningún reparo al uso de la nisina en el queso fundido.

4.3.5. El Comité propone que las dosis máximas admitidas de BHA y BHT se establezcan siempre en relación con la cantidad de grasa contenida en el producto alimenticio. El Comité pide también que se examinen las posibilidades de limitar tras un periodo transitorio las condiciones de uso de estas sustancias, que sólo se aceptan en un restringido número de países.

#### 4.4. *Anexo IV*

4.4.1. Los fosfatos añadidos a la leche esterilizada y la leche UHT tienen fundamentalmente como función compensar la calidad variable de la materia prima. El Comité propone que se conceda un periodo transitorio de cinco años a los Estados miembros en los que este aditivo es necesario para los productos lácteos a fin de que puedan mejorar la calidad de la materia prima.

4.4.2. Los polifosfatos tienen la propiedad de retener el agua, por ejemplo en los productos cárnicos. El Comité pide a la Comisión que revise críticamente el empleo de estas sustancias en la categoría de «otros alimentos transformados».

4.4.3. El Comité propone limitar el uso de EDTA, dentro de la categoría de hortalizas, a las hortalizas «blancas».

4.4.4. En lo que respecta al carragenano, el Comité pide que se especifique la categoría «Otros alimentos».

4.4.5. Según el Comité Científico, el consumo de sorbitol y de otras sustancias parecidas puede causar problemas a las personas sensibles a su acción a partir de los 20 gramos. Por eso está regulado su consumo en una serie de Estados miembros. El Comité pide a la Comisión que especifique el empleo de esta sustancia con otros fines que no sean edulcorantes, porque su uso como sustancia de relleno puede provocar la asimilación de dosis considerables.

4.4.6. El Comité propone que la autorización de edulcorantes, cuando estén utilizados en cantidades que permitan suponer un efecto edulcorante, se regule en la Directiva sobre edulcorantes. Por tanto, el Comité opina que la autorización de la cantidad propuesta de neohesperidina DC debe quedar regulada en la Directiva sobre edulcorantes.

#### 4.5. *Anexos V y VI*

4.5.1. El Comité expresa su satisfacción por el enfoque estricto que se ha seguido con respecto a los aditivos alimentarios permitidos en los preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete.

Hecho en Bruselas, el 24 de febrero de 1993.

*El Presidente*

*del Comité Económico y Social*

Susanne TIEMANN