

Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre la «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios»

(COM(2002) 375 final — 2002/0152 (COD))

(2003/C 85/09)

El 24 de julio de 2002, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 95 del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, el Consejo decidió consultar al Comité Económico y Social Europeo sobre la propuesta mencionada.

La Sección Especializada de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente, encargada de preparar los trabajos del Comité en este asunto, aprobó su dictamen el 29 de octubre de 2002 (ponente: Sr. Donnelly).

En su 395º Pleno de los días 11 y 12 de diciembre de 2002 (sesión del 11 de diciembre), el Comité Económico y Social Europeo ha aprobado por 101 votos a favor y 6 abstenciones el presente Dictamen.

1. Síntesis de la propuesta de la Comisión

1.1. La Directiva marco 89/107/CEE sobre aditivos alimentarios prevé la adopción de directivas específicas para armonizar el uso de diversas categorías de aditivos en los productos alimenticios. La Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios establece una lista de edulcorantes autorizados, los productos alimenticios en los que pueden usarse y sus condiciones de uso.

1.2. La Directiva se aprobó en junio de 1994 y fue objeto de una primera modificación en 1996. Los últimos avances técnicos y científicos hacen preciso modificarla de nuevo.

1.3. Las principales modificaciones propuestas en la Directiva son las siguientes:

1.3.1. Autorización de dos nuevos edulcorantes: la sucralosa y la sal de aspartamo y acesulfamo.

— La sucralosa es un edulcorante fabricado mediante la cloración controlada de sacarosa, unas 500 ó 600 veces más dulce que el azúcar. Actualmente está autorizado en otros países del mundo como Canadá, Australia, Japón y los Estados Unidos de América. El fabricante asegura que la sucralosa, comparada con otros edulcorantes actualmente autorizados, presenta varias ventajas concretas, como un perfil de sabor muy similar al del azúcar, con menos sabores paralelos o residuales de los que van a menudo asociados a los edulcorantes intensos; su estabilidad durante la transformación a temperaturas elevadas, como la cocción en horno (lo cual permitirá a los consumidores utilizar el edulcorante de mesa para cocinar y hornear alimentos en sus propias casas) y la posibilidad de mezclarlo bien con azúcares.

— La sal de aspartamo y acesulfamo es una sal de dos edulcorantes ya autorizados, aspartamo y acesulfamo K. Se fabrica a partir de estas dos sustancias reemplazando por aspartamo el ión de potasio del acesulfamo K. El Comité científico de la alimentación humana evaluó los datos sobre la seguridad de la sal de aspartamo y acesulfamo y concluyó que el uso de esta sustancia no plantea reservas adicionales con respecto a la seguridad.

Entre las ventajas específicas señaladas por el fabricante, la sal de aspartamo y acesulfamo, comparada con la mezcla de estas dos sustancias, tiene la propiedad de que los edulcorantes que la componen no pueden separarse, lo que hace que la calidad del producto sea más consistente. Se propone usar esta sal para las categorías alimentarias en las que tanto el aspartamo como el acesulfamo K están autorizados.

1.3.2. Se propone reducir la dosis máxima de empleo de los ciclamatos prohibiendo o disminuyendo su utilización en determinadas categorías de alimentos.

1.3.3. Atribución a la Comisión de la capacidad de decidir si una sustancia puede ser considerada un edulcorante en el sentido de la Directiva.

2. Observaciones generales

2.1. El Comité suscribe la propuesta de la Comisión que, entre otras cosas, se refiere a la autorización de dos nuevos edulcorantes. Dado que los nuevos edulcorantes han sido desarrollados por los productores (estimulados por la demanda de los consumidores, pero también por consejo médico), lo más razonable es actualizar la lista de edulcorantes, habida cuenta del dictamen favorable del Comité científico de la alimentación humana.

2.2. El Comité reconoce los beneficios que los edulcorantes intensos tienen para los consumidores que desean reducir su ingesta de azúcar o calorías y para las personas que sufren diabetes. Autorizar dos nuevos edulcorantes tiene la ventaja de ofrecer a los consumidores y a la industria alimentaria la posibilidad de escoger entre una variedad de edulcorantes más amplia, con lo cual se reduce la ingesta de edulcorantes simples.

2.3. El Comité subraya la importancia de regular el uso de aditivos alimentarios de manera uniforme en la UE, con objeto de garantizar un nivel elevado de seguridad alimentaria y de elección por parte del consumidor.

3. Observaciones específicas

3.1. El Comité acoge positivamente el hecho de que los dos nuevos aditivos alimentarios permitan a la industria alimentaria producir una gama más amplia de productos bajos en calorías y a los consumidores utilizar edulcorantes de mesa para cocinar y hornear alimentos en sus propias casas.

3.2. El Comité desearía tener garantías de que, con las enmiendas que se han presentado en torno al uso de los ciclamatos, no se superará la dosis diaria aceptable que ha establecido el Comité científico de la alimentación humana.

3.3. El Comité apoya la decisión de dejar en manos de la Comisión la capacidad de decidir si una sustancia es o no un edulcorante conforme a la Directiva 94/35/CE, como ya sucede con otros aditivos alimentarios.

3.4. El Comité está plenamente de acuerdo en que la Comisión realice un estrecho seguimiento en lo que se refiere a los edulcorantes y apoya al sistema de listas positivas en el que se basa la Directiva relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios ⁽¹⁾. Sin embargo, el Comité desea reiterar un comentario realizado en su dictamen sobre la

⁽¹⁾ El principio de listas positivas autorizado solamente los edulcorantes del Anexo de la Directiva.

primera modificación de la Directiva relativa a los edulcorantes ⁽²⁾ utilizados en los productos alimenticios, en el que se preguntaba sobre la idoneidad del procedimiento de codecisión para modificar no sólo la lista de edulcorantes, sino la lista de todos los productos alimenticios en los que se emplean dichos edulcorantes, habida cuenta de la cantidad de tiempo y los esfuerzos que requiere.

3.5. En este sentido, el Comité acoge positivamente el hecho de que la Comisión esté estudiando, con vistas a la próxima revisión de la Directiva marco 89/107/CEE (prevista para finales de 2002), la posibilidad de emplear el procedimiento de comitología para modificar los anexos relativos a los productos alimenticios.

4. Conclusiones

4.1. El CESE acoge favorablemente que el Comité científico de la alimentación humana haya aprobado el uso de las dos nuevas sustancias como edulcorantes y haya concluido que el uso de estas sustancias no plantea reservas con respecto a la seguridad.

4.2. El Comité suscribe la propuesta de la Comisión sobre el uso de edulcorantes para que puedan ser autorizados a nivel comunitario.

4.3. El Comité desea subrayar la importancia de que los Estados miembros y la Comisión realicen un seguimiento permanente de los edulcorantes a través de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, con objeto de garantizar el mayor nivel posible de seguridad alimentaria.

⁽²⁾ DO C 174 de 17.6.1996.

Bruselas, 11 de diciembre de 2002.

El Presidente
del Comité Económico y Social Europeo
Roger BRIESCH