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 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes»

(COM(2002) 662 final — 2002/0274 (COD))

(2003/C 208/07)

El 16 de diciembre de 2002, de conformidad con el artículo 251 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 en este asunto, aprobó su dictamen el 1 de abril de 2003 (ponente: Sr. Donnelly).

En su 399º Pleno de los días 14 y 15 de mayo de 2003 (sesión del 14 de mayo), el Comité Económico y Social Europeo ha aprobado por 111 votos a favor, uno en contra y 5 abstenciones el presente Dictamen.

1. Introducción

- 1.1. La Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes establece una lista de los aditivos alimentarios permitidos, los productos alimenticios en los que pueden utilizarse y sus condiciones de uso. El objetivo de la Directiva es la armonización de la legislación comunitaria en materia de aditivos, con el fin de garantizar un elevado nivel de protección de la salud y el funcionamiento del mercado interior. La Directiva sobre aditivos ya se ha modificado en tres ocasiones, en 1996, 1998 y 2001.
- En la actualidad, la legislación sobre aditivos alimentarios se halla totalmente armonizada a escala comunitaria. La actual propuesta de modificación de la Directiva sobre aditivos viene motivada por los últimos avances técnicos y científicos. Entre las modificaciones a la Directiva sobre aditivos se encuentran: a) la autorización de un nuevo aditivo alimentario; b) la retirada de la autorización para el uso de algunos aditivos alimentarios; c) la autorización para ampliar el uso de aditivos alimentarios autorizados; d) la revisión de las autorizaciones actuales; e) la clarificación del alcance de la clase funcional de los «estabilizadores»; f) los aditivos alimentarios en los aromatizantes. Asimismo, como consecuencia de la adopción del Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios generales de la legislación alimentaria, los aromatizantes pasan a incluirse en la definición de «alimento», por lo que se propone que se incluyan en la Directiva sobre aditivos. De esta manera se logrará la armonización a nivel comunitario del uso de «aditivos en los aromatizantes», que en la actualidad es objeto de normativas diferentes en los Estados miembros.

2. Observaciones generales

2.1. El Comité respalda, como hizo en dictámenes anteriores, la propuesta de la Comisión. El Comité valora positiva-

mente, en particular, el propósito de la Comisión de regular de manera estricta el uso de aditivos en los aromatizantes y de proceder a una armonización a nivel comunitario.

3. Observaciones específicas

- 3.1. En relación con la autorización del nuevo aditivo E 907—el poli-1-deceno hidrogenado—, el Comité respalda la propuesta de la Comisión de utilizarlo como agente de recubrimiento en la confitería y la fruta desecada. Este aditivo ofrece una alternativa a los productos a base de aceites vegetales, productos que conviene evitar, ya que algunos de ellos contienen ácidos grasos trans.
- 3.2. El Comité respalda la propuesta de la Comisión de retirar la autorización para el uso de algunos aditivos enumerados en el texto, pues han dejado de utilizarse en la industria alimentaria.
- 3.3. En relación con la propuesta de la Comisión de extender el uso de varios aditivos que tienen una IDA (ingesta diaria admisible) no especificada, el Comité opina que la propuesta parece justificada desde el punto de vista tecnológico y que no deberían producirse problemas relacionados con la salud ni inducirse a error, ya que estos aditivos no presentan riesgos para la salud.
- 3.4. Por lo que se refiere a la propuesta de la Comisión de ampliar el uso de aditivos con un valor numérico de IDA no especificado, el Comité señala que la extensión propuesta del uso del ácido sórbico (E200) como «agente conservador en las cremas para untar a base de grasa y lácteos» y en los productos de bollería parcialmente cocidos y preenvasados destinados únicamente a la venta al por menor (incluida la comercialización «a través de la restauración colectiva y los restaurantes»), podría constituir un riesgo para la salud. El nivel de IDA autorizado en la actualidad es bastante bajo, y este aditivo se usa ampliamente en los productos alimenticios. En caso de autorizarse la extensión de su uso, el riesgo de que los

consumidores sobrepasen la IDA recomendada aumentaría. El Comité propone que las cremas para untar a base de grasa y lácteos se definan sobre la base de su contenido en agua, con el fin de autorizar el aditivo únicamente en las cremas con un alto contenido en este líquido. Asimismo, el Comité considera que no debería autorizarse su uso en la restauración colectiva y los restaurantes.

- 3.5. Por lo que se refiere a la revisión de las autorizaciones actuales, la Comisión sugiere, entre otras cosas, que se amplíe el uso del fosfato ácido de sodio y aluminio (E 541). En la actualidad, este aditivo se utiliza casi exclusivamente en el Reino Unido como agente fermentador en productos de bollería. La modificación propuesta permitiría a los panaderos de otros Estados miembros utilizar este agente fermentador. No obstante, como la ingesta semanal tolerable (IST) de aluminio es de 7 mg/kg de peso corporal, la ampliación del límite de uso autorizado podría aumentar el riesgo de que se sobrepase la IST.
- 3.6. El Comité respalda plenamente la armonización del uso de «aditivos alimentarios en los aromatizantes», que ya está

Bruselas, 14 de mayo de 2003.

autorizado en las diferentes normativas nacionales de los Estados miembros. Sin embargo, en algunos casos pueden existir dificultades para juzgar si un aditivo transferido posee una función tecnológica en el alimento o no. En estos casos, el nivel de uso máximo del aditivo se fija en el alimento aromatizado. El Comité propone que, a fin de proporcionar información a los consumidores, se informe en la etiqueta del uso de estos aditivos.

- 3.7. El Comité señala que el límite fijado para algunos «aditivos en aromatizantes», como los E 1505, E 1517, E 1518 y E 1520 es de 3g/kg, y constata que este límite es inferior en algunos Estados miembros como Dinamarca, donde es de 1 g/kg.
- 3.8. El Comité manifiesta su preocupación por la propuesta de que se autorice el uso del alcohol bencílico (E 1519) como «aditivo en aromatizantes» en las bebidas no alcohólicas aromatizadas, dado que este aditivo no tendrá que mencionarse en la etiqueta, y considera que se debería informar a los consumidores.

El Presidente del Comité Económico y Social Europeo Roger BRIESCH