

**Dictamen sobre la propuesta de directiva del Consejo por la que se modifica por quinta vez la Directiva 74/329/CEE relativa a la aproximación de la legislación de los Estados miembros sobre los agentes emulsionantes, estabilizantes, espesantes y gelificantes que pueden emplearse en los productos alimenticios**

(88/C 337/02)

El 1 de julio de 1988, 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.

El Comité encomendó la preparación de los trabajos en la materia a la Sección de medio ambiente, sanidad y consumo. La Sección adoptó su dictamen el 4 de octubre de 1988 (ponente: Sra. Williams; coponentes: Sres. Riera-Marsa y Saïu).

En su 259ª sesión plenaria (reunión del 27 de octubre de 1988), el Comité Económico y Social adoptó por unanimidad el siguiente dictamen.

### 1. Introducción

Todos los emulsionantes y estabilizantes afectados por esta propuesta aparecen en el Anexo II de la Directiva 74/329/CEE. Ello implica que los Estados miembros pueden permitir su utilización pero no están obligados a hacerlo. Sólo algunos Estados miembros permiten actualmente el uso de todas estas substancias. Estas diferencias se deben a razones históricas anteriores a la creación de la CEE, anteriores también a muchos de los controles de seguridad en el uso que se han llevado a cabo últimamente.

Ante los resultados de los controles de seguridad efectuados durante muchos años, la Comisión propone trasladar estos productos al Anexo I y autorizarlos de un modo general en toda la CEE. Esto ya se había propuesto en 1984, propuesta que fue aprobada en líneas generales por el Comité Económico y Social y por el Parlamento. Sin embargo, el Consejo se mostró reticente ante su adopción, por lo que ha sido necesaria esta nueva propuesta, que tiene en cuenta otros controles de seguridad en el uso realizados desde 1984.

El Comité aprueba la propuesta de la Comisión de trasladar las substancias mencionadas del Anexo II (lista provisional) al Anexo I (lista definitiva), suprimiendo por tanto el Anexo II, con la fecha de aplicación propuesta del 1 de enero de 1989.

Sin embargo, el Comité señala que la Comisión presentará a su debido tiempo una propuesta mucho más amplia sobre las condiciones de utilización de éstas y otras substancias, y que ello tendrá una considerable importancia en el marco de la plena realización del mercado interno prevista para 1992.

### 2. La goma tragacanto — E413

2.1. Esta goma se extrae de unos arbustos que crecen en Irán y en Turquía. Es muy resistente a los ácidos, por lo que se utiliza en condimentos para ensaladas y en mayonesas. También se obtiene con ella una pasta bastante espesa, por lo que resulta muy útil en repostería.

2.2. Tanto el Comité conjunto de expertos en aditivos de alimentos (JECFA) de la Organización mundial de la salud (OMS) y de la FAO (Food and Agricultural Organization of the United Nations) como el Comité científico de la alimentación humana (CCAH) la han sometido a pruebas y han establecido para ella una ingesta diaria aceptable (IDA) no especificada (es decir, ilimitada).

3. El Comité aprueba la presente propuesta de la Comisión.

### 3. La goma Karaya — E416

3.1. Esta goma se extrae de una planta que crece particularmente en India. Aunque su principal aplicación es como espesante en medicamentos, tiene también una utilización específica en determinados alimentos.

3.2. El CCAH ha fijado recientemente una IDA de 0-12,5 mg/kg de peso corporal, mientras que el JECFA ha establecido para esta goma una IDA no especificada. La razón de esta diferencia es que el JECFA tuvo en cuenta en su evaluación algunos estudios de seguridad en el uso llevados a cabo últimamente en India.

3.3. El Comité mantiene su postura anterior<sup>(1)</sup> de apoyo a la propuesta de la Comisión, a saber, que de acuerdo con los nuevos estudios del CCAH se autorice una utilización más amplia de esta substancia y que se trasladase del Anexo II al Anexo I.

### 4. Polisorbatos — E432 a E436

4.1. Los polisorbatos son unas familias de ésteres preparados con polioxietileno y ácidos grasos. Constituyen un eficaz emulsionante del aceite en agua. Sus propiedades exactas varían con la proporción de ácidos

<sup>(1)</sup> DO nº C 248 del 17. 9. 1984.

y grasos, de modo que sus propiedades lipofílicas se pueden adaptar exactamente al producto alimenticio que se está preparando.

4.2. El JECFA ha establecido una IDA de polisorbatos de 0-25 mg/kg de peso corporal y el CCAH de 10 mg/kg de peso corporal.

4.3. El Comité Económico y Social mantiene su postura anterior de apoyo a la propuesta de la Comisión, a saber, que señala que el CCAH considera que estas sustancias son ya aceptables para su inclusión en el Anexo I.

#### 5. Aceite de soja oxidado por calentamiento — E479

5.1. Este producto consiste en monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos sometidos a reacción con aceite de soja y se utiliza principalmente como antisalpicante en la margarina cuando ésta se emplea para freír.

5.2. El CCAH ha establecido una IDA de 0,25 mg/kg de peso corporal. El JECFA no ha recibido aún ningún encargo de estudio al respecto.

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 1988.

*El Presidente*

*del Comité Económico y Social*

Alberto MASPRONE

---