

FICHAS TÉCNICAS DE LOS SISTEMAS ECOLÓGICOS DE PRODUCCIÓN

Temática: transformación.

Palabras claves: aroma, sustancia aromatizante natural, preparación aromatizante natural, soporte, ingrediente, aditivo, autorización.

Norma base: Reglamento (UE) n.º 2008/848.

AUTORIZACIÓN DE DETERMINADOS AROMAS EN LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS¹

abril 2019

AUTORIZACIÓN GENERAL

La autorización para el uso de **determinados aromas** en la transformación de alimentos ecológicos se establece en el anexo II, parte IV, punto 2.2.2, letra b) del Reglamento (UE) 2018/848².

“2.2.2. En la transformación de alimentos, se podrán usar los productos y sustancias siguientes:

*b) sustancias y productos definidos en el artículo 3, apartado 2, letra c) y letra d), inciso i), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 que estén etiquetados como **sustancias aromatizantes naturales** o **preparaciones aromatizantes naturales** con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, de dicho Reglamento;”*

El punto 2.2.2 proporciona una **autorización "directa"** para el uso de aromas, por lo que no habrá que autorizarlos conforme a los artículos 24 y 25, no precisándose incluirlos en anexos, ni requiriéndose que los Estados miembros otorguen dichas autorizaciones. Esta autorización general no impone que los aromas tengan que ser ecológicos.

PRODUCTOS O SUSTANCIAS QUE PUEDEN SER AUTORIZADOS

El uso de aromas está condicionado por disposiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008³.

Solo pueden utilizarse las sustancias y productos definidos en el artículo 3, apartado 2), letras c) y d), inciso i) del Reglamento (CE) n.º 1334/2008:

“2. A efectos del presente Reglamento, se entenderá asimismo por:

-
- 1 Adaptado de la traducción no oficial de la nota interpretativa de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea: Ref. Ares(2018)6354039 - 11/12/2018
 - 2 Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo ([Texto original](#))
 - 3 Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE ([Texto consolidado de 26/11/18](#))

c) «sustancia aromatizante natural», sustancia aromatizante obtenida por procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos apropiados a partir de materias de origen vegetal, animal o microbiológicas en estado natural o transformadas para el consumo humano por uno o varios de los procedimientos tradicionales de preparación de alimentos enumerados en el anexo II. Las sustancias aromatizantes naturales son sustancias que están presentes de manera natural y que han sido identificadas en la naturaleza;

d) «preparación aromatizante», un producto distinto de las sustancias aromatizantes obtenidas de:

i) alimentos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos apropiados, a partir de materias en estado natural o transformadas para el consumo humano por uno o varios de los procedimientos tradicionales de preparación de alimentos enumerados en el anexo II,”

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 establece la siguiente lista de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos:

- Trocear
- Calentar, cocinar, hornear, freír (hasta 240 °C a presión atmosférica) y cocinar a presión (hasta 120°C)
- Cortar
- Secar
- Evaporar
- Fermentar
- Triturar
- Infusión
- Procedimientos microbiológicos
- Pelar
- Prensar
- Asar/tostar
- Remojar
- Recubrir
- enfriar
- Destilar/rectificar
- Emulsionar
- Extraer, incluida la extracción de disolvente, según la Directiva 88/344/CEE⁴
- Filtrar
- Macerar
- Mezclar
- Percolar
- Refrigerar/congelar
- Exprimir

Solo se pueden utilizar las sustancias y productos que se han etiquetado como sustancias aromatizantes naturales o preparaciones aromatizantes naturales de conformidad con el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) n.º 1334/2008:

4 La Directiva/344/CEE fue derogada y sustituida por la Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes ([Texto consolidado de 09/11/2016](#))

- “2. El término «natural» solo podrá utilizarse para designar un aroma si la parte aromatizante se compone únicamente de preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.
3. El término «sustancia aromatizante natural» solo podrá utilizarse para los aromas en los que la parte aromatizante contiene exclusivamente sustancias aromatizantes naturales.
4. El término «natural» solo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si la parte aromatizante se ha obtenido totalmente o al menos en un 95 % (p/p) a partir del material de base de que se trate.”

No pueden utilizarse como aromatizantes otras categorías de productos y sustancias, en particular las enumeradas en el artículo 16, apartados 5 y 6, del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.

El artículo 16, apartado 5, se refiere a los aromas naturales cuando “*la parte aromatizante proviene en parte del material de base de que se trate y su aroma es fácilmente reconocible*”.

El artículo 16, apartado 6, se refiere a los aromas naturales cuando “*la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor*”.

En resumen:

- Solo las sustancias que hayan sido etiquetadas de conformidad con el artículo 16, apartado 2, (*preparados aromatizantes y/o sustancias aromatizantes naturales*), el artículo 16, apartado 3 (*sustancias naturales*) y (no o) el artículo 16, apartado 4 (*aromatizante obtenido totalmente o al menos en un 95 % a partir del material de base de que se trate*) pueden ser utilizadas.
- Los aromatizantes correspondientes al artículo 16, apartado 5 (*si la parte aromatizante proviene en parte del material de base de que se trate y su aroma es fácilmente reconocible*) y al artículo 16, apartado 6, (*si la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor*) no pueden ser utilizados.

Consecuentemente, expresado de una forma más práctica, solo se pueden utilizar aromas, que están etiquetados de acuerdo con el artículo 16, apartado 4, en la transformación o en los productos alimenticios ecológicos. Estos aromas deben obtenerse al menos en un 95% a partir del material de base mencionado. El 5% restante podría incluir sustancias naturales etiquetadas de acuerdo con el Artículo 16, apartado 3.

AUTORIZACIÓN DE SOPORTES

Los aromas están hechos de un componente aromatizante y de soportes para el mismo. Los "soportes" se definen en el anexo I, punto 5, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008⁵ sobre aditivos alimentarios:

- “5. Soportes: *sustancias empleadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario, un aromatizante, una enzima alimentaria o un nutriente u otra sustancia añadidos a un alimento con fines nutricionales o fisiológicos sin alterar su función (y sin tener por sí mismas ningún efecto tecnológico), a fin de facilitar su manipulación, aplicación o uso*”.

5 Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (Texto pertinente a efectos del EEE) Texto pertinente a efectos del EEE ([Texto consolidado de 29/10/18](#))

En la práctica, los soportes están hechos de ingredientes alimentarios (azúcar, aceites, agua, alcoholes...) y aditivos alimentarios tal y como se permite en el Reglamento (CE) n° 1333/2008 (en particular, en el Anexo III, parte 4, que enumera los *"Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios"*).

Los soportes y aditivos que tienen solo una función tecnológica en los aromas (agente antiadherente, emulsionante para estabilizar una emulsión aromatizante...) y que no afectan la calidad del producto alimenticio no están etiquetados como tales en los aromas ni en el producto alimenticio. Estos **soportes y aditivos son parte integral de los aromas y, como consecuencia, están cubiertos por la autorización directa** provista por el anexo II, parte IV, punto 2.2.2, letra b) del Reglamento (UE) 2018/848, siempre que estén enumerados en el Anexo III de Reglamento (CE) n.º 1333/2008.

La autorización para utilizar cualquier otro aditivo alimentario que afecte a los productos alimenticios en los que se incorporan los aromas (colorantes...) y que están sujetos a un etiquetado específico en los aromas y los productos alimenticios, **debe ser proporcionada por el Artículo 24, apartado 2, letra a) del Reglamento (UE) 2018/848 (actual anexo VIII sección A del Reglamento (CE) n° 889/2008 - Aditivos alimentarios, incluidos los excipientes).**

CONDICIONES PARA EL USO DE AROMAS NO ECOLÓGICOS EN LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ECOLÓGICOS

De acuerdo con el artículo 30, apartado 5, letra a) inciso ii) del Reglamento (EU) 2018/848:

- "5. En el caso de los alimentos transformados, los términos mencionados en el apartado 1 se podrán emplear:*
- a) en la denominación de venta, y en la lista de ingredientes cuando dicha lista sea obligatoria en virtud de la legislación de la Unión, siempre que:*
 - ii) al menos el 95 % de los ingredientes agrícolas del producto en peso sean ecológicos;"*

El anexo II, parte IV, apartado 2.2.2. del Reglamento (EU) 2018/848 establece los productos y sustancias que pueden ser utilizados en la transformación de alimentos:

- "2.2.2. En la transformación de alimentos, se podrán usar los productos y sustancias siguientes:*
- a) preparados a base de microorganismos y enzimas alimentarias [...];*
 - b) sustancias y productos definidos en el artículo 3, apartado 2, letra c) y letra d), inciso i), del Reglamento (CE) n. o 1334/2008 que estén etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o preparaciones aromatizantes naturales con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, de dicho Reglamento;*
 - c) los colorantes para el mercado de carne [...];*
 - d) los colorantes naturales y las sustancias naturales de recubrimiento [...];*
 - e) agua potable y sal ecológica y no ecológica [...];*
 - f) minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas [...]"*

De acuerdo con el anexo II, parte IV, punto 2.2.4:

- "2.2.4. A efectos del cálculo mencionado en el artículo 30, apartado 5, serán aplicables las normas siguientes:*

b) los preparados y sustancias mencionados en el punto 2.2.2, letras a), c), d), e) y f), no se contabilizarán como ingredientes agrarios;"

Los aromas se mencionan en el punto 2.2.2, letra b); no están incluidos en la lista de preparados y sustancias que no deben calcularse como ingredientes agrícolas. Consecuentemente, **los aromas se deben calcular como ingredientes agrícolas y, por lo tanto, se deben incluir en el 5% en peso del producto que puede no ser ecológico** de conformidad con el artículo 30, apartado 5, letra a), inciso ii) del Reglamento (UE) 2018/848.

Si se producen de forma ecológica, los aromas se incluyen en el 95% en peso del producto, que son ecológicos conforme al Artículo 30, apartado 5, letra a), inciso ii). Sin embargo, si solo los soportes son ecológicos y no los componentes aromatizantes, los aromatizantes deben calcularse sobre la base del peso total de los aromatizantes (componente aromatizante + soportes).

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS APLICABLES A LOS AROMAS ECOLÓGICOS

Las condiciones a las que hace referencia el artículo 30, apartado 5, letra a) del Reglamento (UE) 2018/848 aplican a los aromas ecológicos y alimentos procesados:

"iii) en el caso de los aromas, únicamente para las sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes naturales etiquetados de conformidad con el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 y siempre y cuando todos sus componentes aromatizantes y los portadores de componentes aromatizantes del aroma de que se trate sean ecológicos;"

Los aromas pueden etiquetarse como ecológicos cuando todos los componentes y soportes de componentes aromatizantes son ecológicos. Esta disposición considera dos partes distintas de los aromas: por un lado, los soportes y, por otro lado, los componentes aromatizantes.

Los soportes son ingredientes alimentarios que constituyen la parte no aromatizante de los aromas, a veces junto con aditivos. Los soportes responden a una necesidad tecnológica (para facilitar la mezcla de los componentes aromáticos, su disolución, conservación...).

Los componentes aromatizantes son una mezcla de sustancias aromáticas naturales y preparaciones aromáticas naturales que confieren el sabor y el olor del saborizante.

Los soportes y los componentes aromatizantes son alimentos procesados, para los cuales se aplica la disposición mencionada en el artículo 30, apartado 5, letra a), inciso ii) del Reglamento (UE) 2018/848. Los soportes pueden considerarse ecológicos siempre que al menos el 95% en peso de los ingredientes de origen agrario de los soportes sean ecológicos. De manera similar, los componentes aromatizantes pueden considerarse ecológicos si al menos el 95% en peso de los componentes aromáticos de origen agrario son ecológicos.

El uso de soportes y aditivos no ecológicos (dentro del límite del 5% en peso de los soportes) debe autorizarse de conformidad con lo dispuesto en el artículo 24, apartados 2 y 4, del Reglamento (UE) 2018/848.

El uso de componentes aromatizantes no ecológicos (dentro del límite del 5% en peso de los componentes aromatizantes) se autoriza de acuerdo con el anexo II, parte IV, punto 2.2.2, letra b), del Reglamento (UE) 848/2018.