¿Naranjas con código QR en la piel? El Reglamento 510/2013 lo permite

Revista
La nueva utilización permitida abre una muy interesante puerta de evolución y desarrollo en el sector

Esta semana se ha publicado la aprobación del Reglamento 510/2013 [1]que autoriza la utilización de los aditivos (E 172), (E 464) y (E 432-436) para marcar en **cítricos, melones y granadas**. La aprobación de este Reglamento **permite el marcado con láser de dióxido de carbono para grabar la información en la superficie de la fruta fresca** y constituye una de las importantes modificaciones del Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, ¿quieres saber por qué?

Aunque a priori pueda parecer una ampliación más de los usos autorizados para determinados aditivos, como las que se han venido produciendo en los últimos meses, ésta en concreto tiene especial trascendencia. La nueva utilización permitida abre una muy interesante puerta de evolución y desarrollo en el sector, que revertirá necesariamente en unas mayores garantías para el consumidor comunitario y en una interesante mejora para el sector alimentario.

Este Reglamento autoriza la utilización de óxidos e hidróxidos de hierro (E 172), hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) y polisorbatos (E 432-436) para marcar determinadas frutas:

• **óxidos e hidróxidos de hierro (E 172)** como potenciadores del contraste. Aportan un contraste suficiente de las zonas marcadas con respecto al resto de la superficie de la fruta
• **hidroxipropil-metil-celulosa (E 464)** como agente de recubrimiento para marcar indeleblemente determinadas frutas. Forma una fina película protectora de las zonas marcadas
• **polisorbatos (E 432-436)** como emulgente en el preparado del potenciador del contraste para mejorar el contraste y permitir el marcado indeleble de determinadas frutas. Garantizan la dispersión homogénea del preparado de aditivos alimentarios en las zonas marcadas de los productos alimenticios

Además el Reglamento 510/2013 **[1]**incluye estas novedades:

1. **Crea una nueva clase funcional "Potenciadores del Contraste",** que queda definida como: "sustancias que, al ser aplicadas a la superficie exterior de frutas o verduras tras la despigmentación de determinadas partes (por ejemplo, mediante láser), ayudan a distinguir estas partes del resto de la superficie al aplicar color a raíz de su interacción con determinados componentes de la epidermis".

2. **Incluye a los óxidos e hidróxido de hierro en la categoría de "aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes",** que hasta ahora aparecían en la lista de aditivos únicamente como "colorantes".

3. **Establece las condiciones de uso** de los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172), hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) y polisorbatos (E 432-436) **para la categoría de alimentos «frutas y hortalizas enteras frescas»** (por el momento, únicamente sobre cítricos, melones y granadas).

La aprobación de este Reglamento forma parte del panorama de constantes modificaciones y correcciones que afectan al **Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios** y que repercuten en el día a día de la empresa alimentaria. En este sentido, desde ainia queremos contribuir a su conocimiento y correcta aplicación a través del seminario que hemos organizado el 18 de junio en Valencia: **"Aplicación de la legislación relativa a los aditivos alimentarios".** [2]

AINIA Centro tecnológico

Enlaces:
[1] http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:150:0017:0020:ES:PDF
[2] http://formacion.ainia.es/PortalFormacion/PFv09.nsf/0/807A178540828DC2C1257B0C003AE9DF?OpenDocument