

Colorantes alimentarios, un repaso a la legislación vigente



Revista

Los colorantes pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas

En el ámbito de la legislación alimentaria, **un colorante es aquella sustancia que da color a un alimento o le devuelve su color original.**

Los colorantes pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas, ni se emplean como ingredientes característicos de los alimentos.

Se considerarán colorantes en el sentido del **Reglamento 1333/2008** los preparados obtenidos a partir de alimentos y otros materiales comestibles naturales de base mediante una extracción física, química, o física y química, conducente a la separación de los pigmentos respecto de los componentes nutritivos o aromáticos.

Colorantes vs aditivos alimentarios

Lo que caracteriza a los colorantes como aditivos alimentarios, tal y como se establece en el artículo 8 del Reglamento 1333/2008 es que sirve a unos o varios de los siguientes fines:

- a) **devolver la apariencia original a un alimento** cuyo color se haya visto afectado por la transformación, el almacenamiento, el envasado y la distribución, pudiendo haber quedado mermado su atractivo visual
- b) **aumentar el atractivo visual de los alimentos**
- c) **dar color a un alimento que, de otro modo, sea incoloro.**

Por ello, **es importante que distingamos el concepto que fija la legislación aplicable en los aditivos alimentarios, de los alimentos que además de ser alimentos en sí, también aportan un color, por ejemplo determinados tipos de especias.**

Restricciones y otras limitaciones en la utilización de los colorantes

1. Colorantes azoicos

Sobre este tipo de colorantes se planteó una **restricción en forma de aviso o advertencia**, tal y como se fija en el **Anexo V del Reglamento 1333/2008**

Colorantes azoicos, restricciones en el anexo V del Reglamento 1333/2008

Alimentos que contienen uno o varios de los colorantes alimentarios

Amarillo anaranjado (E 110)

	Amarillo de quinoleína (E 104)
	Carmoisina (E 122)
	Rojo allura AC (E 129)
	Tartracina (E 102)
	Rojo cochinilla A (E 124)

2. Colorantes para el mercado de carnes

Aquí encontramos otra situación en la que el **Reglamento 1333/2008** concreta **qué colorantes son los que pueden emplearse para el mercado sanitario de carnes frescas y otros productos cárnicos, así como para la coloración decorativa y el mercado de cáscaras de huevo.**

De acuerdo con el **Reglamento (CE) nº 853/04**, se limita el uso de colorantes en mercado sanitario a los contemplados única y exclusivamente en el Anexo II.

3. Alimentos que no pueden incorporar colorantes de acuerdo con el principio de transferencia

En este caso, en aplicación del principio de transferencia regulado por el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, no es posible aplicarlo en el caso de colorantes a los alimentos indicados en la tabla.

Alimentos que no pueden incorporar colorantes de acuerdo con el principio de transparencia	
	Alimentos no elaborados, tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 1333/2008
	Todas las aguas embotelladas o envasadas
	Leche entera, semidesnatada y desnatada, pasteurizada o esterilizada (incluida la esterilización UHT) (sin aromatizar)
	Leche con sabor a chocolate
	Leche fermentada (sin aromatizar)
	Leches conservadas, como las contempladas en la Directiva 2001/114/CE del Consejo (sin aromatizar)
	Suero de mantequilla (sin aromatizar)
	Nata y nata en polvo (sin aromatizar)
	Aceites y grasas de origen animal o vegetal
	Queso curado y fresco (sin aromatizar)
	Mantequilla de oveja y de cabra

Huevos y ovoproductos, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
Harina, otros productos de la molienda y productos amiláceos
Pan y productos similares
Pastas alimenticias y ñoquis
Azúcar, incluidos todos los monosacáridos y disacáridos
Puré de tomate y tomate enlatado y embotellado
Salsas a base de tomate
Zumo de frutas y néctar de frutas, como los contemplados en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, y jugos y néctares de legumbres
Frutas, legumbres y hortalizas (incluidas las patatas) y setas enlatadas, embotelladas o deshidratadas; frutas, legumbres y hortalizas (patatas) y setas, elaboradas
Confituras extra, jaleas extra y crema de castañas, como las contempladas en la Directiva 2001/113/CE del Consejo; crème de pruneau
Pescado, moluscos y crustáceos, carne, aves de corral y caza, así como sus preparados, con exclusión de los platos preparados que contengan ingredientes
Productos de cacao y componentes del chocolate presentes en los productos de chocolate contemplados en la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo
Café tostado, té, infusiones de plantas y frutos, achicoria; extractos de té, de infusiones de plantas y frutos y de achicoria; preparados de frutos y cereales para infusión, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos
Sal, sustitutos de la sal, especias y mezclas de especias
Vino y otros productos que figuran en el anexo I, parte XII, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, y London gin (puntos 16 y 22, respectivamente), Sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino y mistrà, tal como se definen en el anexo II, puntos 38, 39 y 43 respectivamente, del Reglamento (CE) nº 110/2008
Sangría, clara y zurra, tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo
Vinagre de vino que figura en el anexo I, parte XII, del Reglamento (CE) nº 1234/2007
Alimentos para lactantes y niños de corta edad, como los contemplados en la Directiva 2009/39/CE, incluidos los destinados a usos médicos
Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE
Malta y productos de malta

Son los que se especifican en la siguiente tabla:

Colorantes alimentarios autorizados por el Reglamento 1333/2008 con carácter general	Número E
	E 100
	E 101
	E 102
	E 104
	E 110
	E 120
	E 122
	E 123
	E 124
	E 127
	E 129
	E 131
	E 132
	E 133
	E 140
	E 141
	E 142
	E 150a
	E 150b
	E 150c
	E 150d
	E 151
	E 153
	E 155
	E 160a
	E 160b
	E 160c
	E 160d
	E 160e
	E 161b
	E 161g
	E 162
	E 163
	E 170
	E 171
	E 172
	E 173
	E 174
	E 175
	E 180

En el caso específico de los colorantes E 123, E 127, E 160b, E 173 y E 180 no podrán venderse directamente a los consumidores.

Conclusión

En conclusión, **la situación en materia de colorantes alimentarios y legislación alimentaria ha evolucionado en los últimos años de forma positiva**, podemos considerar que ahora es más sencillo y claro el uso y aplicación de estos aditivos a través del Reglamento nº 1333/2008 se ha dado un gran paso, ahora la siguiente frontera la tenemos con los denominados **“colorantes naturales”** que se plantean en los productos que quieren presentar “clean label”, pero eso será objeto de otro artículo....

José María Ferrer, Ainia