



Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

DESCARGA EN PDF

Las enzimas

son un producto obtenido a partir de plantas, animales o microorganismos

(incluidos los obtenidos mediante un proceso de fermentación por microorganismos), que:

i)

contiene una o más enzimas capaces de catalizar una reacción bioquímica específica,

y

ii)

se añade a los alimentos con un fin tecnológico

en cualquier fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos;

Son proteínas que

aceleran reacciones bioquímicas que ocurren de manera natural en todos los organismos vivos

.

Las enzimas

llevan utilizándose desde hace siglos

para obtener productos frescos como queso, vino y pan. Actualmente, se utilizan en la industria alimentaria con un fin tecnológico en cualquier fase de la producción de alimentos: transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento.

Preguntas y respuestas sobre enzimas alimentarias - AECOSAN

Food enzymes - EFSA

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD Y AUTORIZACIÓN

Todas las enzimas que se usan en la Unión Europea deben ser evaluadas y autorizadas. Para ello deben demostrar que son seguras en las cantidades utilizadas y que son necesarias en los alimentos en los que se autorizan.

Cuando la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (

EFSA) finalice las evaluaciones del riesgo de todas las solicitudes presentadas se elaborará la lista de la Unión de las enzimas alimentarias autorizadas

. Hasta que se disponga de esa lista, la utilización de las enzimas en la Unión Europea estará basada en la legislación nacional de los distintos Estados miembros.

Hasta entonces, la única indicación que existe es que en la lista comunitaria que se elabore

figurarán las siguientes enzimas

alimentarias:

- la

invertasa (E-1103)

y la

lisozima (E-1105)

- la

ureasa, betaglucamasa

y

lisozima utilizadas en el vino

Evaluación y autorización de enzimas - ACSA (2014)

Common Authorisation Procedure

Administrative Guidance to applicants on the suitability check of applications for authorisation of food enzymes submitted under Regulation (EC) 1332/2008

Food ingredient applications: regulations and guidance - EFSA
Guidance document on criteria for categorisation of food enzymes
LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) 1332/2008
del Parlamento Europeo y del Consejo
sobre enzimas alimentarias
y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE)1493/1999 del Consejo, la
Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) 258/97

Página actualizada el
22/06/2020

ELIKA
. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 .
berri@elika.eus

Necesarias

Siempre activado