

Los aromas **son sustancias que se añaden a los alimentos para darles olor o modificar el olor o sabor que tienen**. Normalmente, se utilizan en la producción de alimentos porque los procesos utilizados suelen modificar sus características organolépticas.

CATEGORÍAS DE AROMAS

Los aromas se regulan mediante el [Reglamento \(CE\) 1334/2008](#) sobre los aromas y determinados ingredientes alimenticios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

El Reglamento proporciona definiciones para las diferentes categorías de aromas.

- a) **Sustancias aromatizantes:** sustancias químicas definidas que tienen propiedades aromatizantes. Pueden ser de origen natural o de síntesis.
- b) **Preparados aromatizantes:** productos de origen natural compuestos por una mezcla de sustancias. Se pueden obtener a partir de alimentos o de materiales naturales diferentes de los alimentos.
- c) **Aromas obtenidos por tratamientos térmicos:** productos obtenidos por calentamiento de una mezcla de ingredientes que en sí mismos no poseen necesariamente propiedades aromatizantes.
- d) **Aromas de humo:** productos obtenidos mediante el fraccionamiento y la purificación de humo condensado.
- e) **Precursores de aromas:** productos que en sí mismos pueden no tener propiedades aromatizantes pero que, añadidos intencionalmente a un alimento, producen aromas durante la transformación del alimento, mediante ruptura o por reacción con otros componentes.
- f) **Otros aromas:** aromas no incluidos en las definiciones anteriores.
- g) **Mezclas de aromas:** combinaciones de los aromas anteriormente definidos.
- h) **Ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes:** ingredientes distintos de los aromas que pueden añadirse a los alimentos con el propósito fundamental de darles un aroma o modificar el suyo propio.



LEGISLACIÓN APLICABLE

[Reglamento \(CE\) 1331/2008](#) por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[Reglamento \(UE\) 234/2011](#) de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008

[Reglamento \(CE\) 1334/2008](#) sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con

propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE

[Reglamento \(UE\) 2015/1102](#) por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 en lo relativo a la retirada de diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión (Aplicable a partir del 29 de julio de 2015).

[Reglamento \(CE\) 2065/2003](#) sobre los aromas de humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie

[Reglamento de Ejecución \(UE\) 1321/2013](#) por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.

EVALUACIÓN DE LOS AROMAS ALIMENTARIOS



La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) se encarga de evaluar la seguridad de los aromas alimentarios. Las sustancias se evalúan a partir de un expediente que debe recoger la **identificación química del aroma**, su **proceso de fabricación**, los **métodos de análisis** utilizados, la reacción y los **efectos** de la sustancia evaluada **en los productos alimenticios**, los **usos propuestos** y los **datos toxicológicos**, los cuales contendrán

información sobre el metabolismo de la sustancia, su toxicidad crónica y subcrónica, su carcinogenicidad, su genotoxicidad, su toxicidad para la reproducción y el desarrollo de las personas.

Según estos datos, la EFSA determina el nivel por debajo del cual puede considerarse que el consumo de esta sustancia es seguro para la salud humana. La EFSA también hace estimaciones, a partir de los usos en los distintos productos alimenticios que se proponen en la solicitud, para establecer si es necesario fijar un límite máximo o restringir el uso en determinados alimentos. **En el caso de los aromas, al tratarse de sustancias que se utilizan en muy pequeñas cantidades, no suele ser necesario establecer limitaciones.**

AUTORIZACIÓN DE LOS AROMAS ALIMENTARIOS

Solo puede autorizarse un aroma alimentario cuyo uso cumpla las siguientes condiciones:

- Que no planteen, según las pruebas científicas disponibles, ningún riesgo para la salud de los consumidores.
- Que su utilización no induzca a error a los consumidores.

El procedimiento de autorización de los aromas alimentarios se establece en el [Reglamento \(CE\) 1331/2008](#), salvo en el caso de los aromas de humo, que se rige por lo dispuesto en el [Reglamento \(CE\) 2065/2003](#).

Una parte interesada **presenta una solicitud de autorización** a la Comisión Europea y ésta pide a la **EFSA** que **evalúe la seguridad de la sustancia**. Una vez remitido el dictamen la Comisión se reúne con expertos en aromas alimentarios de todos los Estados miembros y estudian la posible autorización.

Si la propuesta es favorable, se prepara una propuesta de Reglamento que autoriza el aroma y se somete a votación en el Comité permanente de plantas, animales, alimentos y

piensos. Si se acepta la propuesta, ésta pasa al **Parlamento Europeo para su aprobación o no**.

En el caso de los aromas de humo, la solicitud se dirige al punto de contacto del Estado miembro y éste remite la documentación a la EFSA, con la que emitirá una opinión científica. Si es positiva, el nuevo aroma de humo pasará a engrosar la lista de la Unión que se dispone en el [Reglamento de ejecución \(UE\) 1321/2013](#).

AROMAS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS

Por un lado, existe un grupo de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes para los que no se requiere evaluación ni autorización:

1. Preparaciones aromatizantes obtenidas a partir de alimentos.
2. Aromas obtenidos mediante tratamiento térmico a partir de alimentos.
3. Precursores de aromas obtenidos a partir de alimentos.
4. Ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Para el uso de estos aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes no existe ninguna restricción y no figuran en ninguna lista, ya que proceden de alimentos.



Por otro lado, existe la **lista de la Unión de aromas y materiales de base**, establecida en el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 sobre aromas alimentarios. De momento sólo está disponible la **lista de las sustancias aromatizantes**, y se calcula que las listas del resto de categorías estén disponibles para octubre de 2016.

[Base de datos online de las sustancias aromatizantes autorizadas en la UE](#)



Por último, se dispone de la **lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo** utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.

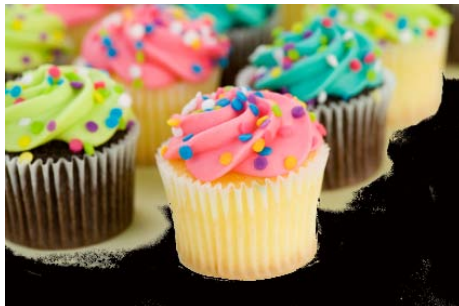
ETIQUETADO DE LOS AROMAS ALIMENTARIOS

Los aromas son ingredientes alimentarios por lo que deben figurar en la "lista de ingredientes" de un producto alimenticio y estarán etiquetados según las normas establecidas en el [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Los aromas serán designados por los términos:

- ✓ “**aromas**” o una designación o descripción más específica del aroma
- ✓ “**aroma de humo**” o “aroma de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos” (no pueden ser denominados simplemente como aromas)

El término “**natural**” para describir un aroma en la denominación de venta de un alimento sólo podrá utilizarse si la parte aromatizante se compone únicamente de preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales y está sujeto a una serie de condiciones contenidas en el [Reglamento \(CE\) 1334/2008](#).



BIBLIOGRAFÍA

1. [Reglamento \(CE\) 1334/2008](#) sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE
2. [Documento orientativo sobre el Reglamento \(CE\) 1334/2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos](#) – FIAB (FoodDrinkEurope)
3. [Guía para la solicitud de aromas](#) - Comisión Europea
4. [Guía para la evaluación de aromas y presentación de datos](#) – EFSA
5. [Guía para la clasificación de sustancias aromatizantes con propiedades modificadores del sabor y potenciadores del sabor](#) – UE
6. [Preguntas y respuestas sobre aromas alimentarios](#) - AECOSAN