

# C I R C U L A R N º 2.309

=====

Distinguido agremiado,

Le informamos que la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) ha actualizado 2 notas interpretativas de la normativa que hace referencia al uso de algunos componentes en la elaboración de pescado y productos de la pesca :

1. El uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca.

**El uso de extractos vegetales, aromas o ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca**, tanto elaborados como sin elaborar, no está autorizado por la legislación vigente **cuando su uso no pretende únicamente modificar el olor o el sabor del producto sino la de conseguir una función tecnológica propia de algunos aditivos alimentarios como son efectos antioxidantes, conservadores, colorantes, etc.**

Los ingredientes que tengan una función tecnológica sobre el producto tienen que cumplir la normativa de aditivos alimentarios y por tanto estar autorizados como tal.

La simple adición de un aditivo o un aroma o un ingrediente con propiedades aromatizantes a un alimento no implica que se le pueda catalogar como **producto transformado** ya que el producto continúa teniendo aspecto de producto crudo/sin transformar. Muchos fabricantes indican producto transformado, preparado, marinado... para justificar el uso de determinados aditivos alimentarios.

Los productos se tendrán que etiquetar de tal forma que **no induzcan a error a los consumidores sobre sus características**, es por esto que si se añade un aroma natural la denominación del alimento tiene que indicar claramente que se trata de **“filete de pescado aromatizado”**

Todas estas aclaraciones tienen la finalidad de que no se confunda a los consumidores evitando el uso de componentes que dan a **los productos una apariencia de fresca que enmascara la calidad real del producto y alargar su vida comercial** suponiendo un riesgo de seguridad alimentaria y también de que se informe claramente a los consumidores sobre el tipo de producto que están adquiriendo **“filete de pescado aromatizado”**.

2. El uso de los aditivos alimentarios E-500 (Carbonato de sodio E-500) y E-501 (Carbonato de potasio) en productos de la pesca.

El uso de carbonatos solo está autorizado en productos de la pesca elaborados y en moluscos y crustáceos sin elaborar congelados o ultracongelados. **No está autorizado en pescado sin elaborar por ejemplo lomos de atún, pez espada, etc.**

Adjuntamos los enlaces de las notas interpretativas de la AESAN :

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Use\\_de\\_extractos\\_vegetales\\_aromas\\_e\\_ingredientes\\_con\\_propiedades\\_aromatizantes\\_en\\_pescado\\_y\\_productos\\_de\\_la\\_pesca.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Use_de_extractos_vegetales_aromas_e_ingredientes_con_propiedades_aromatizantes_en_pescado_y_productos_de_la_pesca.pdf)

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Utilizacion\\_de\\_E\\_500\\_\(carbonatos\\_de\\_sodio\)\\_y\\_E\\_501\\_\(carbonatos\\_de\\_potasio\)\\_en\\_pescado\\_y\\_productos\\_de\\_la\\_pesca.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Utilizacion_de_E_500_(carbonatos_de_sodio)_y_E_501_(carbonatos_de_potasio)_en_pescado_y_productos_de_la_pesca.pdf)



Barcelona, 10 de Enero de 2.024.

Fdo. : POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARIO

# C I R C U L A R Núm. 2.309



Distingit agremiat,

L'informem que l'AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) ha actualitzat 2 notes interpretatives de la normativa que fa referència a l'ús d'alguns ingredients i additius alimentaris en l'elaboració de peix i productes de la pesca :

1. l'ús d'extractes vegetals, aromes i ingredients amb propietats aromatitzants en peix i productes de la pesca.

**L'ús d'extractes vegetals, aromes o ingredients amb propietats aromatitzants en peix i productes de la pesca**, tant elaborats com sense elaborar, no està autoritzat per la legislació vigent quan el seu us no pretén únicament modificar l'olor o el sabor del producte sinó la d'aconseguir una funció tecnològica pròpia d'alguns additius alimentaris com son efectes antioxidants, conservadors, colorants, etc.

Els ingredients que tinguin una funció tecnològica sobre el producte han de complir la normativa d'additius alimentaris i per tant han d'estar autoritzats com a tal.

La simple addició d'un additiu o un aroma o un ingredient amb propietats aromatitzants a un aliment no implica que se'l pugui catalogar como a **producte transformat** ja que el producte continua tenint aspecte de producte cru/sense transformar. Molts fabricants indiquen producte transformat, preparat, marinat... per justificar l'ús de determinats additius alimentaris.

Els productes s'hauran d'etiquetar de tal forma que **no induixin a error als consumidors sobre les seves característiques**, es per això que si s'afegeix un aroma natural la **denominació de l'aliment** ha d'indicar clarament que es tracta de **"filet de peix aromatitzat"**.

Aquests aclariments tenen la finalitat de que no es confongui als consumidors evitant l'ús de components que donin als productes una **aparença de frescor que emmascari la qualitat real del producte i allargar la seva vida comercial** suposant un risc de seguretat alimentaria i també de que s'informi clarament als consumidors sobre el tipus de producte que està adquirint "filet de peix aromatitzat".

2. l'ús dels additius alimentaris E-500 (Carbonat de sodi E-500) i E-501 (Carbonat de potassi) en productes de la pesca.

L'ús de carbonats només està autoritzat en productes de la pesca elaborats i en mol·luscos i crustacis sense elaborar congelats o ultracongelats. **No està autoritzat en peix sense elaborar, per exemple lloms de tonyina, peix espasa, etc.**

Adjuntem els enllaços de les notes interpretatives de l'AESAN :

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Usodeextractosvegetalesaromaseingredientesconpropiedadesaromatizantesenpescadoyproductosdelapesca.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Usodeextractosvegetalesaromaseingredientesconpropiedadesaromatizantesenpescadoyproductosdelapesca.pdf)

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/quimicas/UtilizaciondeE500\(carbonatosdesodio\)yE501\(carbonatosdepotasio\)enpescadoyproductosdelapesca.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/UtilizaciondeE500(carbonatosdesodio)yE501(carbonatosdepotasio)enpescadoyproductosdelapesca.pdf)



Barcelona, 10 de gener de 2024.

Signat : POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARI