vinetur

Europa actualiza el texto de referencia sobre aditivos para cerveza, vino y bebidas espirituosas

La versión consolidada reúne la normativa vigente y sus modificaciones en un único documento

martes 18 de agosto de 2026



EUR-Lex incorporó este martes, 18 de agosto, una nueva versión consolidada del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios, una de las normas de referencia de la UE para fijar qué sustancias pueden usarse en los alimentos y en qué condiciones. La actualización reúne en un solo texto el reglamento aprobado el 16 de diciembre de 2008 y sus cambios posteriores, con efectos prácticos para los operadores que trabajan con cerveza, vino y bebidas espirituosas.

La publicación tiene relevancia para el Espacio Económico Europeo y sirve como herramienta de consulta para empresas, autoridades y servicios jurídicos. EUR-Lex precisa que la versión consolidada se ofrece con fines documentales y que los textos auténticos de los actos aplicables, incluidos sus preámbulos, son los publicados en el Diario Oficial de la Unión Europea.

El reglamento fija las reglas sobre aditivos utilizados en alimentos con un doble objetivo: asegurar el buen funcionamiento del mercado interior y mantener un nivel alto de protección de la salud y de los consumidores. También menciona la protección de los intereses del consumidor, las prácticas leales en el comercio alimentario y, cuando procede, la protección del medio ambiente.

La norma se apoya en las listas de aditivos autorizados recogidas en los anexos II y III y en las condiciones de uso para cada caso. Ese marco no se limita a los alimentos terminados, sino que también alcanza a los aditivos empleados en otros aditivos, en enzimas alimentarias y en aromatizantes regulados por otras disposiciones comunitarias. Para el sector de bebidas, esto supone una referencia directa a la hora de comprobar qué ingredientes tecnológicos pueden utilizarse en distintas categorías de producto y bajo qué límites o criterios de empleo.

La actualización resulta especialmente útil para fabricantes de cerveza, bodegas, destilerías, importadores y equipos de control de calidad, porque ordena en un solo texto las categorías y condiciones que afectan a bebidas alcohólicas comercializadas en la UE. En la práctica, puede influir en la formulación de productos, en la verificación del cumplimiento normativo y en los costes asociados a cambios de composición, validación técnica o adaptación documental.

El reglamento mantiene una prohibición básica: no puede ponerse en el mercado ni un aditivo alimentario ni un alimento que lo contenga si su uso no se ajusta a la norma. Esa regla afecta tanto a la autorización de la sustancia como a sus condiciones concretas de empleo, por lo que el control no se limita a comprobar si un aditivo está permitido, sino también si se usa en la categoría correcta y en la cantidad admitida.

Para que un aditivo pueda incluirse en las listas de la UE, la norma exige al menos dos condiciones expresas recogidas en el texto consolidado. La primera es que, con base en la evidencia científica disponible, no plantee un problema de seguridad para la salud del consumidor en el nivel de uso propuesto. La segunda es que exista una necesidad tecnológica razonable que no pueda alcanzarse por otros medios viables desde el punto de vista económico y técnico.

El reglamento también delimita su ámbito de aplicación y aclara que ciertas sustancias quedan fuera salvo que se utilicen como aditivos alimentarios. Entre ellas figuran las destinadas a la protección de plantas y productos vegetales conforme a la normativa fitosanitaria, las empleadas en el tratamiento del agua de consumo humano y los aromatizantes regulados por su propia norma específica. Esa delimitación es importante para evitar confusiones entre categorías de productos que, en la práctica industrial, pueden coexistir en un mismo proceso de elaboración.

Otro punto operativo que conserva la versión consolidada es la definición de “quantum satis”, una fórmula usada en parte de la legislación alimentaria europea cuando no se fija un máximo numérico concreto. En esos casos, la sustancia debe emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación, sin superar la cantidad necesaria para lograr el fin previsto y sin inducir a error al consumidor. Para las empresas de bebidas, ese criterio obliga a justificar técnicamente el uso del aditivo aunque no exista un límite expresado en miligramos por litro o en otra unidad cerrada.

El texto también recoge definiciones base que siguen siendo la referencia para interpretar la norma, como la de “aditivo alimentario”, entendida como una sustancia que no se consume normalmente como alimento en sí misma ni se usa como ingrediente característico y cuya adición intencionada responde a una finalidad tecnológica durante la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado,

transporte o almacenamiento. Junto a ello, la regulación mantiene conceptos utilizados en el control oficial y en la formulación industrial, como alimento no transformado, alimento sin azúcares añadidos, alimento con valor energético reducido y edulcorantes de mesa.

Aunque la actualización de este martes no equivale por sí sola a la aprobación de un nuevo reglamento, sí ordena el marco vigente para un asunto con impacto directo en la industria alimentaria y, de manera particular, en el negocio de las bebidas alcohólicas. En un mercado en el que una misma referencia puede venderse en varios países de la UE, disponer de una versión consolidada facilita la revisión interna de fórmulas, expedientes técnicos y procesos de comercialización ajustados a la normativa europea.