



Aditivos autorizados en sustitutos de la sal

Aprobada por la Comisión Institucional el 23/05/18

Se han recibido en esta Subdirección sendas consultas relacionadas con los usos y aditivos autorizados en productos identificados como sustitutos de la sal, categoría 12.1.2 de la parte E del anexo II del [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios](#).

Con respecto a este tipo de productos caben 2 consideraciones:

- La primera de ellas se refiere al hecho de que tales productos (los sustitutos de la sal), deben considerarse como un ingrediente más que podrá ser utilizado en la elaboración de otros alimentos que podrían caer dentro de alguna de las otras categorías alimentarias previstas en el Reglamento (por ejemplo preparados de carne). Por tanto, en estos últimos podríamos encontrar aditivos, a priori no autorizados en los mismos, como consecuencia de que fuesen transferidos desde el sustituto de la sal utilizado y estuvieran autorizados para formar parte de este último.
- La segunda a que no existe normativa específica que regule los sustitutos de la sal, por lo que para su identificación debe atenderse a la descripción que al respecto figura en el Documento de Descriptores de las Categorías Alimentarias de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 y a que los aditivos autorizados en los mismos son los reflejados para la categoría 12.1.2 de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008.

En este sentido, y por su particularidad, conviene aclarar que el empleo del aminoácido L-lisina monoclóhidrato como aditivo no se encuentra autorizado por el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 y por tanto si un operador desea utilizarlo como tal deberá solicitar su autorización a la Comisión Europea de acuerdo con el procedimiento establecido en el [Reglamento \(CE\) Nº 1331/2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios](#).

No obstante lo anterior, conviene tener en cuenta que la categoría alimentaria 12 (en la que se incluyen los sustitutos de la sal) es una de las recogidas en la parte A del anexo I del [Reglamento \(CE\) Nº 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos](#), por lo que aquellas sustancias aromatizantes que se incluyan en el mencionado anexo podrán utilizarse en la elaboración de los sustitutos de la sal y por tanto formar parte de su composición.

Entre tales sustancias aromatizantes figura el aminoácido lisina y derivados, al cual, según la bibliografía consultada, se atribuye la capacidad de enmascarar sabores menos agradables y no habituales para los consumidores de sal común, que suelen asociarse a la disminución de sodio y aumento de potasio que pueden presentar los sustitutos de la sal.

En el caso de que se utilizasen aromas en la elaboración de los sustitutos de la sal, estos deberían reflejarse en su relación de ingredientes de acuerdo con lo establecido en la parte D



del anexo VII del [Reglamento \(UE\) Nº 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor](#).

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno