

REGOLAMENTO (UE) 2020/1419 DELLA COMMISSIONE

del 7 ottobre 2020

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'acido ascorbico (E 300) e dell'acido citrico (E 330) sugli ortaggi bianchi destinati a ulteriore trasformazione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) A norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 l'uso dell'acido ascorbico (E 300) e dell'acido citrico (E 330) come additivi alimentari è attualmente autorizzato in un'ampia gamma di alimenti.
- (4) Il 17 dicembre 2018 la Commissione ha ricevuto una domanda di modifica delle condizioni d'uso dell'acido ascorbico (E 300) e dell'acido citrico (E 330) contenuti nella categoria alimentare 04.1.2 «Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati», al fine di autorizzare l'uso di tali sostanze negli ortaggi bianchi destinati a ulteriore trasformazione, compreso il trattamento termico, come la tostatura, la cottura a vapore o alla griglia, prima di essere consumati dai consumatori finali.
- (5) Gli ortaggi bianchi, quando vengono affettati, tagliati, anche a cubetti, o sminuzzati, sono soggetti all'imbrunimento enzimatico in quanto le cellule si rompono liberando enzimi contenuti nei tessuti, in particolare la polifenolossidasi. L'imbrunimento enzimatico può essere controllato immergendo gli ortaggi in una soluzione acquosa contenente acido ascorbico (E 300) e acido citrico (E 330) a una concentrazione massima dell'1 % per qualche minuto. Dalla domanda risulta che l'uso proposto di tali additivi come antiossidanti sugli ortaggi non trasformati destinati a ulteriore trasformazione, compreso il trattamento termico, prima del consumo, comporti una riduzione degli sprechi alimentari aumentando la qualità complessiva degli alimenti e la durata di conservazione degli ortaggi trattati fino a cinque giorni.
- (6) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità»), se gli aggiornamenti in questione non possono avere un effetto sulla salute umana.
- (7) Il 6 maggio 2015 l'Autorità ha pubblicato un parere scientifico che in cui era sottoposta a nuova valutazione, tra l'altro, la sicurezza dell'acido ascorbico (E 300) come additivo alimentare. L'Autorità ha concluso che l'uso dell'acido ascorbico (E 300) come additivo alimentare non pone problemi di sicurezza per gli usi e i livelli d'uso indicati e che non è necessario stabilire un valore numerico per la dose giornaliera ammissibile (DGA) per l'acido ascorbico e i relativi sali. Tale conclusione significa che la sostanza pone problemi di sicurezza molto ridotti, che esistono informazioni affidabili sull'esposizione e sulla tossicità e che vi è una bassa probabilità di effetti nocivi sulla salute dell'uomo in dosi che non provocano squilibri nutrizionali negli animali ⁽³⁾.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2014; 12(6):3697.