

REGOLAMENTO (UE) 2022/1923 DELLA COMMISSIONE

del 10 ottobre 2022

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), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'ascorbato di calcio (E 302) nel tonno

(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⁾, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) A norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 l'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di sodio (E 301) e l'ascorbato di calcio (E 302) (gli «additivi alimentari») sono attualmente autorizzati, *quantum satis*, come additivi alimentari, tra le altre categorie, nella categoria 09.1.1 «Pesce non trasformato» e nella categoria 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei». Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha ritenuto accettabile il loro uso come antiossidanti. Nel suo parere scientifico in cui valutava nuovamente la sicurezza degli additivi alimentari, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (l'«Autorità») ha confermato che il loro uso come additivi alimentari ⁽³⁾ 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. 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. Attualmente non è indicata una quantità numerica massima per tali additivi alimentari, che devono essere utilizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiore a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.
- (4) Nel pesce non trasformato gli antiossidanti sono utilizzati per rallentare la decolorazione della polpa di pesce e l'irrandimento. Nel tonno non trasformato i consumatori associano la freschezza al colore rosso naturale della polpa di tonno fresco.
- (5) I filetti di tonno congelati commercializzati come tonno «fresco» devono essere ottenuti da tonno congelato dopo la pesca ad una temperatura inferiore a -18 °C («tonno fresco»), mentre altri filetti di tonno congelati devono essere utilizzati solo per la fabbricazione di conserve («tonno per la fabbricazione di conserve»), conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾. L'uso degli additivi alimentari nel tonno per la fabbricazione di conserve in quantità elevate al fine di ripristinare artificialmente il colore della polpa di tonno fresco offre l'opportunità di commercializzare in modo ingannevole il tonno per la fabbricazione di conserve come tonno fresco, vendendolo a un prezzo più elevato, inducendo in errore i consumatori in merito al prodotto ed esponendoli al rischio di intossicazione istaminica.
- (6) Tale uso degli additivi alimentari non è tuttavia conforme alle condizioni generali per l'inclusione di additivi alimentari negli elenchi dell'Unione e per il loro uso, né al principio *quantum satis*.

⁽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 2015;13(5):4087, 124 pagg.

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

