

REGLAMENTO (UE) 2022/1923 DE LA COMISIÓN**de 10 de octubre de 2022****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al uso de ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) y ascorbato cálcico (E 302) en el atún****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en los alimentos y sus condiciones de utilización.
- (2) Dicha lista puede actualizarse siguiendo el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, bien a iniciativa de la Comisión, o bien en respuesta a una solicitud.
- (3) De conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, el ácido ascórbico (E 300), el ascorbato sódico (E 301) y el ascorbato cálcico (E 302) («los aditivos alimentarios») están actualmente autorizados para su uso *quantum satis* como aditivos alimentarios en, entre otras categorías, la categoría 09.1.1 (Pescado sin elaborar) y la categoría 09.2 (Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos). El Comité Científico de la Alimentación Humana consideró aceptable su uso como antioxidantes. En su dictamen científico sobre la reevaluación de la seguridad de los aditivos alimentarios ⁽³⁾, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») confirmó que no existe ningún problema de seguridad para los usos y a los niveles de uso como aditivos alimentarios notificados, y que no hay necesidad de establecer una ingesta diaria admisible numérica. Esta conclusión significa que la sustancia presenta un riesgo muy bajo para la seguridad, que existe información fiable sobre la exposición y la toxicidad y que hay una baja probabilidad de efectos adversos para las personas a dosis que no inducen el desequilibrio nutricional en los animales. En la actualidad no se especifica un nivel numérico máximo para esos aditivos alimentarios, y estos deben utilizarse de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.
- (4) En el pescado sin elaborar, los antioxidantes se usan para ralentizar la decoloración de la carne del pescado y el enranciamiento. En el atún sin elaborar, el consumidor vincula la frescura con el color rojo natural de la carne del atún fresco.
- (5) Los lomos de atún descongelados comercializados como atún fresco deben obtenerse a partir de atún congelado por debajo de los – 18 °C después de la pesca, mientras que otros lomos de atún descongelados solo deben utilizarse para enlatar, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾. El uso de grandes cantidades de aditivos alimentarios en el atún para enlatar con el fin de restablecer artificialmente el color de la carne del atún fresco brinda la oportunidad de comercializar fraudulentamente ese atún para enlatar como atún fresco, vendiéndolo a un precio más elevado, engañando a los consumidores sobre el producto y exponiéndolos a un riesgo de intoxicación por histamina.
- (6) No obstante, este uso de los aditivos alimentarios no respeta las condiciones generales para la inclusión de aditivos alimentarios en las listas de la Unión, su uso o la aplicación del principio de *quantum satis*.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 pp.⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

- (7) Tras las investigaciones de fraudes alimentarios con arreglo al Reglamento (CE) n.º 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾, las autoridades competentes informan periódicamente de casos en los que se constata que los lomos de atún vendidos como frescos contienen aditivos alimentarios en cantidades superiores a las que esas autoridades consideran necesarias para lograr el efecto antioxidante típico en el atún fresco. Por ello, las autoridades competentes sospechan que se usan aditivos alimentarios en el atún para enlazar con el fin de restablecer su color y comercializarlo como fresco.
- (8) Dado que corresponde a las autoridades nacionales competentes establecer que no se ha respetado el principio de *quantum satis* y esto puede ser difícil, los Estados miembros, y en particular España, han solicitado a la Comisión que establezca un nivel máximo adecuado para el uso de los aditivos alimentarios como antioxidantes en el atún descongelado vendido como atún fresco (sin elaborar) o en el atún marinado (elaborado).
- (9) Por tanto, en interés de la seguridad jurídica y para garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio de alimentos, conviene fijar en relación con el atún un nivel máximo de uso de los aditivos destinados a las categorías de alimentos 09.1.1 y 09.2 de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (10) El nivel máximo debe permitir mantener los niveles actuales de uso legítimo siguiendo unas buenas prácticas de fabricación. Sobre la base de la información proporcionada por la industria a la Autoridad con vistas a la reevaluación de la seguridad de los aditivos alimentarios, se considera apropiado un nivel máximo de 300 mg/kg. Este nivel es el nivel de uso más elevado comunicado por la industria, como se indica en el dictamen científico de la Autoridad.
- (11) Se han puesto en conocimiento de la Comisión estudios realizados por la industria pesquera y el dictamen de una autoridad competente cuya conclusión es que el uso de 900 mg/kg de aditivos alimentarios es necesario para controlar la oxidación en los lomos de atún mantenidos por debajo de 4 °C durante diez días. Sin embargo, a la vista la información disponible y, en particular, teniendo en cuenta que los controles oficiales efectuados por otras autoridades competentes han mostrado que el atún descongelado puede alcanzar una vida útil de diez días con un tratamiento de 300 mg/kg sin que cambie el color inicial, el nivel de 300 mg/kg parece suficiente para lograr el efecto antioxidante deseado.
- (12) El establecimiento de un nivel máximo de uso de ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) y ascorbato cálcico (E 302) como antioxidantes en el atún no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Por consiguiente, de conformidad con el artículo 3, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad.
- (13) Procede, por tanto, modificar el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (14) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica de conformidad con lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

⁽⁹⁾ Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1).

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de octubre de 2022.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

La parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- i) En la categoría de alimentos 09.1.1 (Pescado sin elaborar), las entradas siguientes se insertan entre la entrada E 302 (Ascorbato cálcico) y la entrada E 315 (Ácido eritórbito):

	«E 300	Ácido ascórbico	300 mg/kg	(96)	solo atún
	E 301	Ascorbato sódico	300 mg/kg	(96)	solo atún
	E 302	Ascorbato cálcico	300 mg/kg	(96)	solo atún

(96): E 300, E 301 y E 302 se autorizan por separado o combinados; el límite máximo se aplicará a la suma expresada como ácido ascórbico.».

- ii) En la categoría de alimentos 09.2 (Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos), las entradas siguientes se insertan entre la entrada E 251-252 (Nitratos) y la entrada E 315 (Ácido eritórbito):

	«E 300	Ácido ascórbico	300 mg/kg	(96)	solo atún
	E 301	Ascorbato sódico	300 mg/kg	(96)	solo atún
	E 302	Ascorbato cálcico	300 mg/kg	(96)	solo atún

(96): E 300, E 301 y E 302 se autorizan por separado o combinados; el límite máximo se aplicará a la suma expresada como ácido ascórbico.».