

**REGLAMENTO (UE) 2020/1419 DE LA COMISIÓN****de 7 de octubre de 2020****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) en hortalizas blancas destinadas a una transformación ulterior****(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 <sup>(1)</sup>, 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 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 <sup>(2)</sup>, 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 uso de ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) como aditivos alimentarios está autorizado en una amplia variedad de alimentos.
- (4) El 17 de diciembre de 2018, la Comisión recibió una solicitud de modificación de las condiciones de uso del ácido ascórbico (E 300) y del ácido cítrico (E 330) contenidos en la categoría de alimentos 04.1.2, «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas», con el fin de autorizar el uso de estas sustancias en las hortalizas blancas destinadas a su transformación ulterior, inclusive mediante un tratamiento térmico como el horneado, la cocción al vapor o el asado, antes de ser consumidas por el consumidor final.
- (5) Las hortalizas blancas fileteadas, cortadas, picadas o troceadas pueden sufrir un pardeamiento enzimático, ya que las células se rompen y liberan enzimas de los tejidos, principalmente polifenol oxidasas. Este pardeamiento enzimático puede controlarse sumergiendo las hortalizas en una solución acuosa que contenga ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) en una concentración máxima del 1 % durante un par de minutos. Según se indica en la solicitud, el uso propuesto de estos aditivos como antioxidantes en las hortalizas sin transformar destinadas a su transformación ulterior antes del consumo, inclusive mediante tratamiento térmico, reduce el desperdicio de alimentos ya que mejora la calidad general de los alimentos y aumenta hasta cinco días la vida útil de almacenamiento de las hortalizas tratadas.
- (6) Con arreglo al artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, antes de actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad»), salvo cuando dicha actualización no sea susceptible de tener una repercusión en la salud humana.
- (7) El 6 de mayo de 2015, la Autoridad publicó un dictamen científico en el que se evaluaba la seguridad del ácido ascórbico (E 300) como aditivo alimentario. La Autoridad llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para el uso del ácido ascórbico (E 300) como aditivo alimentario en los usos y niveles de uso notificados y que no hay necesidad de una ingesta diaria admisible numérica (IDA) para el ácido ascórbico y sus sales. 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 <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2014;12(6):3697.

- (8) La seguridad del ácido cítrico (E 330) fue evaluada en 1990 por el Comité Científico de la Alimentación Humana, que clasificó su ingesta diaria admisible como «no especificada» <sup>(4)</sup>. La expresión «no especificada» se utiliza cuando, a partir de los datos toxicológicos, bioquímicos y clínicos disponibles, la ingesta diaria total de la sustancia, como consecuencia de su presencia natural y de su uso o usos actuales en los alimentos en los niveles necesarios para conseguir el efecto tecnológico deseado, no presenta ningún peligro para la salud. A la espera de la reevaluación del ácido cítrico (E 330) en el marco del programa para la reevaluación de aditivos alimentarios establecido en el Reglamento (UE) n.º 257/2010 <sup>(5)</sup>, la Comisión considera que esta evaluación de la seguridad sigue siendo una base válida para su decisión, por las mismas razones por las que, sobre la base de los criterios mencionados en el considerando 5 de dicho Reglamento, había considerado en ese momento que el ácido cítrico (E 330) era poco preocupante y que su reevaluación no era una prioridad.
- (9) Dado que el uso del ácido ascórbico (E 300) y del ácido cítrico (E 330) como antioxidantes en las hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico, no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad.
- (10) Procede, por tanto, modificar el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (11) 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 con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

#### *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 7 de octubre de 2020.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

<sup>(4)</sup> Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana, vigesimoquinta serie, 1991, p. 13 ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com\\_scf\\_reports\\_25.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)).

<sup>(5)</sup> Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios (DO L 80 de 26.3.2010, p. 19).

## ANEXO

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

- 1) En la categoría de alimentos 04.1.2, «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas», la entrada correspondiente al ácido ascórbico (E 300) se sustituye por el texto siguiente:

«E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>		solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, patatas peladas sin elaborar y preenvasadas y hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico».
--------	-----------------	----------------------	--	--

- 2) En la categoría de alimentos 04.1.2, «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas», la entrada correspondiente al ácido cítrico (E 330) se sustituye por el texto siguiente:

«E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>		solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, patatas peladas sin elaborar y preenvasadas y hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico».
--------	---------------	----------------------	--	--